

Ресторан «Хмели Сунели»

1. Перечень услуг и условия их оказания:
Ресторан «Хмели Сунели» предоставляет услугу общественного питания.
Режим работы ресторана «Хмели Сунели»: пн-чт 12:00–0:00; пт,сб 12:00–2:00; вс 12:00–0:00.

2. Условия оплаты услуг: оплата услуг осуществляется способами, установленными действующим законодательством РФ, в том числе в безналичном порядке, наличными денежными средствами.

3. Информация о предлагаемой продукции общественного питания:

Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОГО МЕНЮ ресторана Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Салаты:							
"Сельдь под шубой"	165	285,4	3,9	25,0	11,1	Салат: сельдь филе с/с, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез Провансаль; лук зеленый.	Овощи с яркой окраской, яйца
"Оливье" с колбасой	150	229	5,7	20	8	Салат: картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурец консервированный, колбаса вареная, яйцо куриное, майонез Провансаль, соль; петрушка свежая.	Овощи с яркой окраской, яйца
Салат с куриной печенью	165	226	7,2	18,8	7	Салат: огурцы консервированные, морковь отварная, грибы шампиньоны, перец сладкий свежий, лук репчатый, кукуруза консервированная, куриная печень, масло растительное, соль, перец черный молотый, майонез Правансаль; лук зеленый, сумач.	Грибы, курица, овощи с яркой окраской, яйца
Зелёный салат с ореховым соусом	140	44,4	3,2	0	7,2	Салат: капуста брокколи, яблоки свежие, огурцы свежие, кабачки свежие, горох с/м, салат фрилис, *соус ореховый, сок лимонный свежеевыжатый.	Орехи, цитрусовые
Супы:							
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Борщ: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, свекла, том. паста, сахар, чеснок, соль; Булочка ржаная с салом: булочка баварская, сало соленное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Суп из разных овощей с телятиной	260/30	56,5	2,8	3,1	4,4	Суп: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), капуста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, перец сладкий, масло растительное, соль, перец черный молотый, лавровый лист; говядина отварная, помидоры свежие, сметана 20%, зелень микс: петрушка, укроп.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Наваристый бульон с домашней лапшой и куриной ножкой	320	79,7	7,9	4,1	2,7	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черный горошком, вода питьевая; лук репчатый, морковь, масло растительное; домашняя лапша: мука, вода питьевая, соль; куриная ножка: окорочка б/к с/к; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской
Крем-суп из овощей с гренками	250/10	80	2,1	2,6	12,0	Крем-суп: картофель, морковь, лук репчатый, капуста б/к, соль, вода питьевая, молоко 3,2%, сливки 33%. гренки из батона: батон; зелень микс: петрушка, укроп, базилик синий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, яйца
Горячие блюда							
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/30	280	13,4	22,3	6,5	Фарш: курица окорочка б/к, свинина б/к, батон, молоко 3,2%, соль, перец, чеснок; соус грибной: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, грибы, горчица, курица, яйца
Люля-кебаб из телятины с томатным соусом	120/30	201,5	16,4	13,5	3,5	Фарш: говядина б/к б/к, куриное филе, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло ароматное; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, укро сунели; микс зелени: укроп, петрушка.	Курица, овощи с яркой окраской
Свинина с овощами в устичном соусе	240	287,6	9,3	25,0	6,3	Свинина: свинина шея, масло растительное, соль, перец черный молотый, паприка; лук репчатый, кабачок свежий, перец сладкий свежий, масло растительное, *соус соевый, *соус устричный; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий, зёрна граната.	Морепродукты, овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Бедро цыплёнка в соусе сладкий чили	145	260,4	17,1	16,9	10,0	Бедро цыпленка: окорочка с/к б/к, соль, паприка, масло растительное; *соус сладкий чили, зерна граната, масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской, курица.
Рыбные биточки с соусом дзадзыки	120/30	164,2	14,0	8,8	7,2	Фарш: минтай б/к б/к, горбуша б/к б/к, лук репчатый, батон, молоко 3,2%, соль, перец черный молотый; масло растительное; соус дзадзыки: сметана 20%, огурцы свежие, мята свежая, соль; петрушка свежая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба, яйца
Хинкали с бараниной	120	154,9	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, соль, перец чили, зира; Тесто для хинкалей: мука пшеничная, вода питьевая, соль.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Гарниры:							
Картофельное пюре	150	98,9	2,3	2,4	17,0	Гарнир: картофель свежий, молоко 3,2%, сливки 33%, соль, сливочное масло; зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты
Спагетти с сыром	150	192	7,1	5,2	29,1	Спагетти отварные: вода питьевая, спагетти де чекко, соль, масло растительное; сыр моцарелла, зелень микс: укроп, петрушка, синий базилик.	Молоко и молочные продукты
Овощи, томленные в сливках	130	223,8	3,5	18,3	11,3	Гарнир: лук репчатый, капуста брокколи с/м, капуста цветная с/м, фасоль стручковая с/м, перец сладкий, масло растительное, *соус соевый, сливки 33%, бульон куриный: курица тушка, соль, вода питьевая; мука пшеничная в/с; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, курица
Десерты:							
Трубочка со сгущённым молоком	55	307,7	6,8	8,9	50,1	Тесто на трубочки: куриный белок, сахар, мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, масло растительное; *сгущённое молоко вареное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца
Пирожное "Шу" с вишневой начинкой	130	227,9	5,1	10,8	27,6	Тесто заварное: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное, соль, вода питьевая; крокант: мука пшеничная в/с, сахар тростниковый, масло сливочное; начинка вишняя: вишня с/м, вода питьевая, сахар, крахмал крофелный, мята, желатин листовой; крем: молоко 3,2%, яйцо куриное, сахар, масло сливочное, сок лимонный свежеежатый, крахмал картофельный, ванилин, сыр маскарпоне; мята свежая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, цитрусовые, ягоды, яйца.
Выпечка							
Ароматный лаваш Шоти	180	272,1	7,1	5,8	48,0	Мука пшеничная, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	Клейковина и глютен
Хачапури с курицей и грибами	180	239,5	12,5	9,6	25,8	Тесто на хачапури: мука пшеничная в/с, вода питьевая, молоко 3,2%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; начинка: куриные окорочка б/к б/к, грибы шампиньоны, масло растительное, соль, перец черный молотый; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное; перец чили хлопья.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица, яйца, грибы.
Хрустящий чебурек с сыром	80	270,6	15,2	10,4	29,1	Тесто на чебуреки: мука пшеничная в/с, молоко 3,2%, соль; начинка: сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное; *масло фритторное, зёрна граната	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Напитки:							
"Боржоми" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0		
"Родники Саирме" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0		
Чайник черного или зеленого чая	600	0,0	0,0	0,0	2,0	Ассам/сенча	
Чайник черного или зеленого чая	600	0,0	0,0	0,0	2,0	Чай ассам, чай молочный улун, чай сенча, чай цветок жасмина, чай эрл грей.	
Фирменный чай с тимьяном и специями	180	92,0	0,0	3,6	15,0	Чай ассам, сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода; имбирный микс: имбирь свежий, сахар, вода питьевая; бадьян, апельсин свежий, яблоко свежее, тимьян свежий, сок лимонный свежеежатый, корица в палочках, вода питьевая.	Цитрусовые
Кофе эспresso	40	118,7	1,5	1,5	28,6	Кофе зерновой, вода питьевая.	
Кофе американо	120	117,0	0,8	0,8	29,3	Кофе зерновой, вода питьевая.	
Капучино	290	91,0	2,3	2,5	16,7	Кофе, вода питьевая, молоко 3,5%.	Молоко и молочные продукты
Добавить молоко	50	64,0	3,2	3,6	4,8	Молоко 3,5%	Молоко и молочные продукты
Лимонад домашний из апельсина	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, сахар, вода питьевая;; сок апельсиновый свежеежатый, апельсин, содовая, лед.	Цитрусовые
Лимонад домашний из груши	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, вода питьевая, сахар; *пюре груша, сок лимонный свежеежатый, содовая, груша свежая.	Цитрусовые

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Компот из сухофруктов	250	60,0	0,8	0,0	14,2	Смесь сухофруктов, вода питьевая, сахар.	
Морс ягодный	250	27,7	0,0	0,0	6,9	Клюква с/м, брусника с/м, вода питьевая, сахар.	Ягоды
Бокал домашнего светлого холодного пива светлое	500	42,0	0,0	0,0	0,0	Вода, солод пивоваренный ячменный, хмель	
Пиво "Натахтари", светлое, Грузия	500	44,0	0,0	0,0	3,2	Вода, солод пивоваренный ячменный, хмель	
"Асканели" 8 лет - грузинский коньяк	50	230,0	0,0	0,0	0,0	Вода подготовленная, коньячные дистилляты, выдержанные, краситель сахарный колер (E150a).	
Чача "Асканели", Голд/Платинум, Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5	Виноградный дистиллят, вода подготовленная, сахарный сироп.	
Грузинское домашнее вино белое, сухое	100	0,1	0,0	0,6	66,0		
Грузинское домашнее вино красное, сухое	100	0,2	0,0	0,3	68,0		

***пюре груша с/м** - бланшированная груша Вильям, сахар 10%, антиокислитель: аскорбиновая кислота E-300, регулятор кислотности: лимонная кислота E-330.

***аджика** -вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, шафран, кориандр, уцхо сунели, перец чили сухой.

***масло фритюрное** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель E319, E330, пеногаситель E900

***соус ткемали зеленый** - алыча, перец красный молотый, перец черный молотый, кинза, мята, чеснок, кориандр.