

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**с 06.04.26 по 17.04.26**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
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
Салат с ростбифом и брокколи	165	175	6,5	14	5	Салат: ростбиф: говядина вырезка, масло растительное, соль, паприка молотая, перец черный молотый, кориандр, *соевый соус, лук репчатый красный; помидоры свежие, капуста брокколи, салат китайский, соус сливочный: сливки 33%, масло растительное, *соус бальзамический темный, сок лимонный свежавыжатый, горчица дижонская, *соус соевый, чеснок, соль, сахар; яйцо куриное, лук репчатый красный, паприка молотая.	Горчица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, цитрусовые, яйца
Зимний салат с куриным филе	160	224	9,7	18,2	5	Салат: картофель отварной, мякоть куриная отварная, огурцы свежие, горошек зелёный с/м, яйцо куриное, майонез Провансаль, соль; петрушка свежая, сумач	Курица, яйца
Салат из свежих овощей с зеленью и сметаной	170	48,5	1,4	3	4,5	Салат: огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, укроп свежий, петрушка свежая, сметана 20%.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
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 солоеное, чеснок, салат листовой; говядина отварная, зелень микс: петрушка, укроп; сметана 20%.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Крем-суп из шампиньонов с гренками и сметаной	250/20/10	86,7	2,1	4,4	9,6	Крем-суп: грибы шампиньоны, картофель свежий, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, вода питьевая, молоко 3,2%, сливки 33%, соль; сметана 20%, гренки из батона: батон; зелень микс: петрушка, укроп.	Грибы, яйца, клейковина и глютен, молоко и молочные продукты
Хашлама из телятины для тех, кто любит побольше мяса	280	65,0	5,6	3,4	2,3	Хашлама: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), лук репчатый, сельдерей стебель, вода питьевая, чеснок, перец чили свежий, соль, перец черный молотый, кинза, петрушка; говядина отварная, кинза свежая.	Овощи с яркой окраской
Куриный бульон с домашней лапшой	270	46	2,7	2,5	3,3	Куриный бульон: курица тушка, соль, морковь, лук репчатый, перец черный горошком, вода питьевая; домашняя лапша: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; зелень микс: петрушка, укроп.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица
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
Котлета из ягненка на гриле, с зеленым маслом и соусом Сацебели	100/35	150,5	14,6	8,4	4,2	Фарш: баранина, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; масло зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; розмарин, зерна граната.	Молоко и молочные продукты, курица, овощи с яркой окраской
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, уцхо сунели; микс зелени: укроп, петрушка.	Курица, овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Куриные оладьи с медовой морковью	110/50	202,7	14,6	11,0	11,2	Фарш: куриного филе, мякоть окорочков, лук репчатый, морковь, мука пшеничная, яйцо куриное, соль, майонез Провансаль; Украшение: медовая морковь: морковь свежая, масло растительное, мед; соус сметано-чесночный: сметана 20%, майонез Провансаль, чеснок свежий, укроп, соль; микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица, молоко и молочные продукты, мед, яйца
Горбуша, запечённая в соусе Бешамель с картофелем и сыром	250	137,2	12,6	6,0	8,3	Блюдо: горбуша с/к б/к, соус сливочный: мука пшеничная в/с, масло сливочное, молоко 3,2%, орегано, соль; паста чесночная: чеснок свежий, масло растительное; картофель свежий, сыр сулугуни, сыр имеретинский, эстрагон специи; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, рыба.
Хинкали с бараниной	120	154,9	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина б/к б/к, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, соль, перец чили, зира; Тесто для хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; перец черный молотый.	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
Тушёная капуста	150	108,8	2,3	4,9	13,8	Гарнир: капуста б/к, морковь, лук репчатый, томатная паста, соль, лавровый лист, тимьян свежий, вода питьевая, перец черный молотый; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской
Паста птитим в сливочном соусе	130	201,7	4,5	7,7	28,6	Гарнир: паста отварная: паста птитим, вода питьевая, соль, масло растительное; соус: сливки 33 %, вода питьевая; зелень микс: укроп, петрушка.	Молоко и молочные продукты
Десерты:							
Пирожное "Черный лес"	95	386,0	3,8	26,0	35,0	Бисквит: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, сметана 20 %, мука пшеничная в/с, какао, соль, сода, разрыхлитель; соус вишневый: вишня с/м, вода питьевая, сахар, коньяк, крахмал картофельный; сливки растительные 35%, сливки животные 27%, гель кондитерский, какао, пудра сахарная.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, ягоды, яйца
Выпечка							
Ароматный лаваш Шоти	180	272,1	7,1	5,8	48,0	Мука пшеничная в/с, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	Клейковина и глютен
Бородинский хлеб 100 г	100	210,0	7,0	1,5	42,0	Мука ржаная хлебопекарная обойная, вода питьевая, мука пшеничная хлебопекарная второго сорта, сахар, солод ржаной ферментированный, патока крахмальная, соль, дрожжи хлебопекарные прессованные, кориандр. Может содержать следы, кунжута, сои. На поверхности хлеба допускаются следы масла растительного дезодорированного.	Клейковина и глютен, яйца
Ржаная булочка с салом	40	119,5	0,5	12,6	1,1	Булочка ржаная с салом: булочка баварская с/м, сало солёное, чеснок, масло растительное, салат листовой.	Клейковина и глютен, яйца
Хачапури по-аджарски	145	257,0	13,4	12,1	23,7	Тесто на хачапури: мука пшеничная в/с, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо перепелиное (желток), масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Чебурек с курицей	80	298,9	14,8	15,4	25,3	Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль; начинка: мякоть окорочков б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло фритюрное, зёрна граната, сумах.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица.
Напитки:							
"Боржом" (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 свежесжатый, корица в палочках, вода питьевая.	Цитрусовые
Кофе эспрессо	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 свежесжатый, апельсин, содовая, лед.	Цитрусовые
Лимонад домашний классический	300	24,0	0,2	0,0	5,8	Лимонад: сок лимонный свежесжатый, *сахарный сироп, содовая, лимон свежий, лед.	Цитрусовые

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
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		

*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

*сироп сахарный - вода питьевая, сахар

*масло ароматное - масло растительное, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий, перец черный молотый, перец чили сухой.

*соус соевый - вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.

соус бальзамический темный - вареное виноградное сусло, бальзамический уксус моденский 36%(винный уксус*, вареное виноградное сусло*), модифицированный кукурузный крахмал, ксантановая камедь(E415), стабилизатор.*Содержит сульфиты.