

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
Домашний холодец с горчицей	120/20	288	11,6	26	2	Холодец: свинина рулька с/м, вода питьевая, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лук репчатый, морковь свежая, чеснок свежий, желатин; горчица столовая, хрен столовый, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, горчица
Мясной салат с телятиной	120	185	6,2	15,0	6	Салат: перец сладкий, яблоки свежие, говядина отварная, огурцы маринованные, майонез Провансаль; зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской, яйца
Салат из свежей капусты с огурцом и клюквой	150	116,3	1,8	8	8,9	Салат: капуста б/к, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, укроп свежий, петрушка свежая, соль, сахар; клюква с/м.	Ягоды
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
Уха с рыбными клёцками	260	46	2,9	2	4	Бульон рыбный: вода питьевая, набор для ухи, соль, перец черный горошком, лавровый лист; картофель, морковь, лук порей; Клецки рыбные: филе минтая б/к б/к, филе горбуши б/к б/к, яйцо куриное, сливки 33%, соль, перец черный молотый; лук зеленый.	Овощи с яркой окраской, яйца, рыба, молоко и молочные продукты
Рассольник с мясом и сметаной	255/20	71	2,3	3	8	Рассольник: бульон говяжий (говяжьи кости, лук репчатый, морковь, соль, вода питьевая), картофель свежий, крупа перловая, огурцы консервированные, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, перец черный; зелень микс: петрушка, укроп; говядина б/к отварная, сметана 20%.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Куриный бульон с фрикадельками	280	69	5,1	5	2	Куриный бульон: курица тушка, вода питьевая, лук репчатый, морковь, соль, перец черный молотый; лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, фрикадельки: куриные окорочка с/к б/к, лук репчатый, яйцо куриное, соль; зелень микс: петрушка, укроп.	Овощи с яркой окраской, курица, 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
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
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
Азу из телятины	150	172,6	8,8	11,9	7,6	Азу: говядина б/к, лук репчатый, огурцы маринованные, томат паста, вода питьевая, помидоры свежие, масло растительное, чеснок свежий, мука пшеничная, соль, перец черный молотый; микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, 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					
Горбуша под маринадом	100/50	277,3	14,9	19,8	10,0	Филе горбуши с/к б/к, соль, масло растительное, овощной маринад: морковь свежая, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, куриный бульон (курица тушка, вода питьевая), соль, сахар, уксус 9%; зелень микс: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, рыба, курица
Филе цыплёнка на гриле	95/30	252,7	19,2	17,7	4,2	Кура окорочок с/к б/к маринованный: куриный окорочок с/к б/к, лук репчатый, соль, перец черный молотый, паприка, масло растительное; соус сацибели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; зелень микс: укроп, петрушка.	Курица, 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
Разварная греча с луком	150	124,1	3,5	1,1	25	Гарнир: крупа гречневая, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, соль; зелень микс: укроп, петрушка.	
Овощное рагу	150	156,5	2,4	10,9	12,1	Гарнир: картофель свежий, перец сладкий, лук репчатый, морковь свежая, кабачки свежие, бульон куриный (курица тушка, соль, вода питьевая), масло растительное, масло сливочное, *аджика, чеснок свежий, мука, соль, томатная паста; зелень микс: укроп, петрушка, базилик синий свежий.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Десерты:							
Маковый рулет	60	260,6	3,9	17,8	21,2	Бисквит маковый: яйцо куриное, сахар, мука пшеничная, мак; изюм в коньяке: изюм белый, коньяк; сахарный сироп: сахар, вода питьевая, коньяк; сливки 27%, ганаш горький шоколада, миндальные лепестки; пудра сахарная, мята свежая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, шоколада, яйца
Чизкейк с мягкой карамелью и арахисом	100	338,6	7,1	25,0	21,3	Основа для чизкейка: крекер, масло сливочное, какао, корица; сырная масса: сыр креметте, сахар, сметана 20%, сливки 33%, яйцо куриное, сок лимонный свежесжатый, ванилин; карамель: сахар, сливки 33%, орех арахис, масло сливочное, соль, желатин листовой.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, цитрусовые, орехи, шоколада, 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
Мини-хачапури на шампуре	110	286,7	12,1	17,5	20,3	*Тесто слоеное с/м, сыр сулугуни, яйцо куриное, кинза свежая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Чебурек с бараниной	80	202,4	10,4	7,0	24,5	Тесто на чебуреки: мука пшеничная, молоко 3,2%, соль; начинка: баранина мякоть, лук репчатый, кинза, перец чили, чеснок свежий, тимьян свежий, соль, перец черный молотый, перец чили сухой; *масло фритюрное, зерна граната, сумач.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
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 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 из груши	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Лимонад: сироп грушевый: груша свежая, вода питьевая, сахар; *пюре груша, сок лимонный свежесжатый, содовая, груша свежая.	Цитрусовые
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	

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
"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.

***молоко сгущеное вареное** - молоко нормализованное, сахар (сахароза, лактоза (B))

***тесто слоеное с/м** - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы-E471, E475, E322, соль, сахар, концентрат-E202, регулятор кислотности-E 330, ароматизатор, краситель E160a, антиоксиданты натуральные-E300, E307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиокислитель-лимонная кислота.

***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.