

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	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	Сельдь филе с/с, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез Правансаль, лук зеленый.	Овощи с яркой окраской
Домашний холодец с горчицей	120/20	288	11,6	26	2	Холодец: свинана рулька с/м, вода питьевая, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лук репчатый, морковь свежая, чеснок свежий, желатин; горчица русская, хрен столовый, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, горчица
"Пражский" с цыпленком	120	151	5,8	11,5	6	Перец сладкий, яблоки свежие, филе куриное: куриное филе, масло растительное, соль, паприка; огурцы маринованные, майонез Правансаль, зелень микс: укроп, петрушка.	Овощи с яркой окраской, яйца, курица
Салат из свежей капусты с огурцом и клюквой	150	116,3	1,8	8	8,9	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 солоеное, 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 клецками	260	46,1	2,9	2,2	3,8	Бульон рыбный: вода, набор для ухи, соль/перец, лавровый лист; картофель, морковь, лук порей, лук зеленый; Клецки рыбные: филе минтай/горбуша, яйцо куриное, сливки 33%, соль, перец.	Овощи с яркой окраской, яйца, рыба, молоко и молочные продукты
Рассольник с мясом и сметаной	255/20	71,1	2,3	3,3	8,0	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	4,6	1,8	Куриный бульон: курица тушка, лук репчатый, морковь, соль, перец черный молотый; лук пассированный, морковь пассированная, фрикадельки: куриные окорочка, 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, соль, перец, чеснок; соус грибной: мука, масло сливочное, молоко, орегано, соль, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное; зелень микс: укроп, петрушка.	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
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
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

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 Правансаль; Украшение: медовая морковь: морковь свежая, масло растительное, мед; соус сметанно-чесночный: сметана 20%, майонез Правансаль, чеснок свежий, укроп, соль; микс зелени: укроп, петрушка.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица, молоко и молочные продукты, мед, 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
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.	
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
Десерты:							
Муравейник с грецким орехом	80	412,5	7,5	25,9	37,4	Тесто песочное: мука пшеничная, масло сливочное, яйцо куриное, пудра сахарная; Крем на муравейник: масло сливочное, *молоко стуженое, сыр творожный, соль; орех грецкий, мак кондитерский, мята свежая.	Молоко и молочные продукты, яйца, орехи, клейковина и глютен
Медовик со сметанным кремом	60	305,7	4,3	16,1	35,9	Корж медовый: мука пшеничная, яйцо куриное, сода пищевая, сахар, мед, масло сливочное, коньяк; крем на медовик: сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, мед.
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.	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: куриное филе, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира; зёрна граната, сумак.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, курица.
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		
Пиво "Натахтари", светлое, Грузия	500	44,0	0,0	0,0	3,2		
"Асканели" 8 лет - грузинский коньяк	50	230,0	0,0	0,0	0,0		
Чача "Асканели", Голд/Платинум, Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5		
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.

*мацони-молоко 6%, сметана 20%

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

*молоко стуженое 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.