

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:

Блюда

Пищевая и энергетическая ценность БАНКЕТНОГО МЕНЮ ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Аджапсандали, ароматное рагу из тушеных овощей, приправленное пряной зеленью	420	175,3	2,5	14,8	11,2	Баклажаны, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, масло растительное, кинза, сельдерей стебель, томатная паста, петрушка, укроп, перец чили свежий, аджика, чеснок, соль, перец, грузинские специи.
Баклажаны с нежным сыром надуги и пряными свежими травами	320/70	90,6	5,9	5,1	7,2	Баклажаны, сыр начинка (сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар), соус (перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода, сахар, соль, перец чили сухой, сок свеклы), салат лоло росса, салат айсберг, зерна гарната, кинза.
Баклажаны с грецким орехом любимая закуска на все случаи жизни	400/50	393,9	7,3	35,5	16,3	Ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи; баклажаны, грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик.
Нарядное ассорти пхали со свеклой, шпинатом, в сладкой паприке и в капустном завитке	660	375,9	11,6	31,8	16,1	Баклажан запеченный с ореховой начинкой, перец запеченный с ореховой начинкой, пхали со свеклой, пхали со шпинатом, пхали с фасолью, рулет капустный с ореховой начинкой, лук репчатый, зерна граната, кинза, базилик синий.
Сациви из нежного цыпленка с соусом из грецких орехов и мегрельских специй	460	310,7	20,7	24,5	2,5	Соус Сациви (орех грецкий, уцхо сунели, чеснок, уксус винный, вода питьевая, соль), курица мякоть отварная, соус с шафраном (масло растительное, шафран, кинза).
Ассорти домашних сыров свежий и копченый сулугуни, имеретинский сыр и сыр чечил	440/240	245,6	15,8	16,6	9,0	Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр сулугуни копченый, сыр чечил копченый, сыр чечил простой, лаваш, помидоры, огурцы, тархун (эстрагон), кинза, укроп, базилик синий, орех грецкий.
Белые грузди хрустящая закуска с закаленным уральским характером	320	56,5	2,3	4,6	1,9	Грузди соленые, сметана, лук красный, укроп.
Мясные деликатесы нежнейшая буженина, рулет из баранины и куриный рулет с разными начинками	660/50/20	267,9	13,2	23,1	2,4	Рулет куриный с грибами, рулет с перцем, буженина, рулет из баранины, хрен столовый, перец маринованный, укроп, базилик синий.
Деликатесы из северных рыб камчатский лосось слабой соли, северный муксун, балык масляной рыбы	420/90	150,3	13,2	9,4	3,7	Лосось с\с, муксун х\к, балык из масляной рыбы, лимон, пармезан, каперсы гигант, руккола, соус из трав (масло оливковое, зелень, чеснок, сок лимона, соус табаско, соль).
Свежие овощи и зелень, чтобы всем было сочно и вкусно!	810/35	19,7	1,1	0,1	5,1	Помидоры, огурцы, редис, перец чили, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик, эстрагон, соль морская, соль сванская.
Хачапури по-имертински на всех	720	249,9	14,3	11,5	23,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Хачапури по-мегрельски с двойным сыром	840	272,9	16,4	13,3	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Кубдари лепешка с рубленой телятиной и сванскими специями	500	255,5	12,0	11,9	26,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи), фарш на кубдари (телятина, сало копченое, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок, уцхо сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская), масло сливочное.
Хачапури с осетриной на пробу/на всех	260/550	215,8	10,5	7,8	25,8	Тесто на хачапури: мука, вода питьевая, молоко 3,5%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; начинка: осетрина, масляная рыба, майонез Правансаль, лук репчатый, соль сванская, соус устричный, сок лимона. Масло сливочное.
Лаваш тонкий и шоти на всех	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
		236,0	7,9	1,0	47,6	Мука, вода.

Ароматный и жгучий харчо с телятиной и грузинскими специями	1050	116,4	7,4	7,0	6,5	Харчо (телятина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, зелень сельдерея, соль, аджика, рис, чеснок свежий), зелень микс, гоми (крупа кукурузная, соль, вода).
Кახетинская хашлама по рецепту нашего шеф-повара	900	144,2	4,3	13,0	2,7	Телятина грудинка, лук репчатый, сельдерей стебель, вода питьевая, чеснок, перец чили, соль, перец, зелень петрушки.
Гордость грузинского стола - НАВАРИСТЫЙ ХАШ подаем с тонким лавашем, маринованными овощами и красным уксусом	700/60/280	142,8	12,0	7,8	0,8	Хаш (лытки говядина, вода, соль), помидоры зеленые, чеснок соленый, перец маринованный, чеснок, соль морская.
Хинкали на всех с телятиной и свиной или с молодым барашком	2400	312,5	12,9	20,3	20,1	Фарш: свинья шея, телятина, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая; ТЕСТО ДЛЯ ХИНКАЛИ (мука, вода, соль).
		263,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; ТЕСТО ДЛЯ ХИНКАЛИ (мука, вода, соль).
Четвертина ягненка жарим на вертеле, подаем с овощами гриль (от 3кг)	100/75/50	58,8	0,8	4,1	4,8	Баранина, аджика, масло растительное, соевый соус Кикоман. Гарнир: кабачки, баклажаны, масло растительное, чеснок, соль, перец черный молотый, розмарин. Соус: Томаты Мутти, томат паста, вода, аджика, чеснок, соль, соль сванская
Утка с медовыми яблоками ароматная, с хрустящей румяной корочкой и пряностями	1700/900	261,0	11,5	19,5	9,9	Утка маринованная (сок яблочный, сок апельсиновый, соус соевый, горчица, чеснок, мед, масло сливочное, соль, перец черный молотый). Яблоки, масло сливочное, мед, корица, вино белое столовое. Голубика, физалис, зерна граната.
Молочный поросенок, запеченный с молодым картофелем и розмарином (4-5 кг)	100/100/25	222,4	7,8	17,6	8,2	Поросенок, соль, аджика. Гарнир: картофель мини, чеснок, розмарин, соль. Соус: грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки 33%, масло растительное. пертушка, укроп.
Запеченная буженина с грузинскими специями, молодым картофелем, чесноком и томатами черри (от 1 кг)	100/70	215,3	10,5	15,4	8,7	Буженина (свинина шея, морковь, чеснок, соль, аджика). Гарнир: картофель мини, чеснок, помидоры черри, масло растительное, соль, соль сванская. петрушка, кинза, базилик.
Ассорти люля барашек, телятина, курица и картофель на тонком лаваше в окружении свежих овощей, с томатной сальсой	600/620/150	119,6	7,2	6,8	7,4	Фарш люля баранина (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец). Фарш люля картофель (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец). Фарш люля курица (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец) Фарш люля телятина (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус сальса (томат пронто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский)
Ассорти шашлыков баранина на косточке, свинина, курица, телятина на тонком лаваше в окружении свежих овощей, с томатной сальсой	960/820/200	156,1	11,0	8,5	8,8	Шашлык (баранина корейка, лук репчатый, масло растительное, лимон, киви, соль, перец). Шашлык (свинья шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий, киви). Шашлык (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус сальса (томат пронто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский)
Долма в виноградных листья на всех с соусом Мацони с пряными травами	810/150/30	126,0	10,2	5,0	12,1	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень (укроп, петрушка, кинза), рис). Виноградные листья. Соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Подпеченные на гриле овощи паприка, томаты, баклажаны и люля-кебаб из картофеля	1400	46,0	1,2	0,9	8,2	Перец сладкий, помидоры, баклажаны, чеснок, укроп, петрушка, кинза. Люля из картофеля (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец). Петрушка, укроп, базилик синий.
Фруктовая тарелка только самые спелые фрукты! (фактическая подача может отличаться от изображенной)	2650	46,2	0,4	0,3	10,5	Ананас свежий, апельсин, яблоки, груша, киви, виноград, гранат.
Кувшин отменного домашнего вина	1000	72,0	0,2	0,0	1,8	