

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	Группы аллергенов
<b>Холодные закуски:</b>							
Нарядное ассорти пхали со свеклой, шпитаном, в сладкой паприке и в капустном завитке	660	237,6	5,1	19,2	11,2	Баклажан, перец сладкий, ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, чеснок, вода питьевая, соль, уцхо сунели, перец чили сухой, кориандр; *пхали со свеклой, *пхали со шпинатом, *пхали с фасолью, рулет капустный: капуста б/к, шпинат с/м, лук репчатый, сакао растительное, кинза свежая, чеснок, ореховая начинка, уксус9%, соль, уцхо сунели, перец черный молотый; лаваш тонкий, лук репчатый красный, зерна граната, кинза, базилик синий.	Овощи с яркой окраской, орехи
Банкетное ассорти грузинских сыров: свежий и копченый сулугуни, имеретинский сыр, рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, гебжалия с надуги	740/140/60	280,7	16,2	22,1	4,2	Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр сулугуни копченый, гебжалия с надуги, рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, лаваш, орех грецкий, виноград, тархун (эстрагон) свежий; аджика зеленая: кинза свежая, укроп свежий, петрушка свежая, перец чили зеленый, сельдерей стебель, чеснок свежий, соль, масло растительное, кориандр, уцхо сунели;	Молоко и молочный продукты, овощи с яркой окраской, орехи
Аджапсандали, ароматное рагу из тушеных овощей, приправленное пряной зеленью	420	93,0	1,2	7,2	5,9	Аджапсандали: баклажаны, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, масло растительное, кинза, томатная паста, петрушка, укроп, *аджика, чеснок свежий, соль, уцхо сунели, перец чили сухой; базилик синий свежий, петрушка свежая, перец черный молотый.	Овощи с яркой окраской
Баклажаны с нежным сыром надуги и пряными свежими травами	320/70	110,4	6,0	6,0	8,0	Баклажаны, сыр начинка: сыр рикотта, сметана 20%, чеснок свежий, мята свежая, соль, перец чили сухой, сахар; соус: перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода питьевая, сахар, соль, перец чили сухой, сок свекольный свежесжатый; салат фриллис, салат айсберг, зерна гарната, кинза свежая, сумах.	Молоко и молочный продукты, овощи с яркой окраской
Сациви из нежного цыпленка с соусом из грецких орехов и мегрельских специй	460	264,1	13,8	21,7	3,5	Соус Сациви: орех грецкий, уцхо сунели, чеснок, уксус винный, вода питьевая, соль, шафран, кориандр; курица мякоть отварная, соус с шафраном: масло растительное, шафран; кинза свежая.	Курица, орехи
Баклажаны с грецким орехом любимая закуска на все случаи жизни	400/50	299,2	6,9	24,6	12,6	Баклажаны, ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, чеснок, вода питьевая, соль, уцхо сунели, перец чили сухой, кориандр; грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик синий свежий.	Овощи с яркой окраской, орехи.
Белые грузди хрустящая закуска с закаленным уральским характером	320	76,6	2,3	6,6	2,1	Грузди соленые, сметана 20%, лук репчатый красный, укроп свежий.	Грибы, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Свежие овощи и зелень, чтобы всем было сочно и вкусно!	810/35	25,8	1,2	0,2	4,9	Помидоры, огурцы, редис, перец чили свежий, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик синий, тархун (эстрагон), соль морская, соль сванская.	Овощи с яркой окраской
Мясные деликатесы нежнейшая буженина, рулет из баранины и куриный рулет с разными начинками	660/50/20	235,1	15,7	17,2	4,4	Рулет куриный с грибами: фарш (курица б/к б/к, лук репчатый, *аджика, чеснок, соль, уцхо сунели), начинка (шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый), яйцо куриное, чеснок; рулет с перцем: курица с/к б/к, соль, *аджика, перец сладкий, морковь; буженина: свинина шея, морковь, чеснок, соль, *аджика; рулет из баранины: баранина мякоть, чеснок, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, уцхо сунели, сахар; хрен столовый, перец чили маринованный, укроп, петрушка, базилик синий.	Грибы, курица, яйца, овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Деликатесы из северных рыб камчатский лосось слабой соли, северный муксун, балык масляной рыбы	420/90	144,9	17,1	7,8	1,5	Лосось с\с: лосось б/к б/к, соль морская, сахар, укроп, можжевельник ягоды сухие; муксун х\к, балык из масляной рыбы, лимон свежий, сыр пармезан Гойя, каперсы гигант, салат руккола; соус из трав: масло оливковое, петрушка, укроп, чеснок, сок лимонный свежесжатый, *соус табаско, соль;	Рыба, цитрусовые, молоко и молочные продукты
Фруктовая тарелка только самые спелые фрукты! ( фактическая подача может отличаться от изображенной)	2650	66,7	2,1	0,3	13,9	Ананас свежий, апельсин свежий, яблоки свежие, груша свежая, киви, виноград, гранат.	Овощи с яркой окраской, цитрусовые
<b>Влечка и хлеб:</b>							
Лаваш тонкий и шоти на всех	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука пшеничная, вода питьевая.	Клейковина и глютен
		236,0	7,9	1,0	47,6	Мука пшеничная, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	
<b>Горячие блюда:</b>							
Хинкали на всех с телятиной и свиной или с молодым барашком	2400	312,5	12,9	20,3	20,1	<b>Фарш:</b> свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая; <b>тесто для хинкали</b> (мука, вода, соль).	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
		263,0	10,5	15,0	19,5	<b>Фарш:</b> баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; <b>тесто для хинкали</b> (мука, вода, соль).	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
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.	Горчица, мёд, овощи с яркой окраской, цитрусовые, ягоды
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. <b>Гарнир:</b> картофель мини, чеснок, розмарин, соль. <b>Соус:</b> грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки 33%, масло растительное. петрушка, укроп.	Грибы, молоко и молочные продукты
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). <b>Гарнир:</b> картофель мини, чеснок, помидоры черри, масло растительное, соль, соль сванская, петрушка, кинза, базилик.	Овощи с яркой окраской
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	<b>Фарш люля баранина</b> (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец). <b>Фарш люля картофель</b> (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец). <b>Фарш люля курица</b> ( мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец) <b>Фарш люля телятина</b> (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль). <b>Подгарнировка</b> (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), <b>соус сальса</b> (томат пронто,соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский)	Клейковина и глютен, курица, яйца, овощи с яркой окраской
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	<b>Шашлык</b> (баранина корейка, лук репчатый, масло растительное, лимон, киви, соль, перец). <b>Шашлык</b> (свинина шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий, киви). <b>Шашлык</b> (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). <b>Шашлык</b> (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона). <b>Подгарнировка</b> (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), <b>соус сальса</b> (томат пронто,соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский)	Клейковина и глютен, курица, цитрусовые, овощи с яркой окраской
Долма в виноградных листья на всех с соусом Мацони с пряными травами	810/150/30	126,0	10,2	5,0	12,1	<b>Фарш</b> (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. <b>Люля из картофеля</b> (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец). Петрушка, укроп, базилик синий.	Овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
<b>Говяжье ребро в соусе марипур, с овощами и сырным кремом из аджики (от 1,3 кг)</b>	100/100	153,5	10,0	8,0	10,3	Ребро маринованное: говядина ребро, соль, перец черный молотый, паприка, масло растительное, вода питьевая; ребро тушенное: ребро маринованное, морковь свежая, лук репчатый, лавровый лист, перец черный горошком, вода питьевая; соус барбекю марипур; гарнир: картофель отварной, масло сливочное, соль, перец черный молотый, крем из аджики: сыр творожный, сметана, аджика; лук зеленый, перец чили маринованный, капуста по гурийски, помидоры соленые, чеснок маринованный, тархун (эстрагон), кинза, укроп, петрушка, базилик синий.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
<b>Осётр, запеченный целиком с овощами гриль и спелыми томатами (от 1,5 кг)</b>	100/95	106,3	9,8	3,5	8,8	Осетр маринованный: осётр целиком, соль, перец черный молотый, чеснок свежий, сметана, томат паста, сок лимона, укроп; гарнир: картофель мини, помидоры черри, кабачок, капуста брокколи, масло сливочное, масло растительное, соль, перец черный молотый, тимьян свежий; соус наршараб, лимон свежий, эстрагон (тархун).	Рыба, цитрусовые, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
<b>Корейка ягненка с овощами (от 1,4 кг)</b>	100/75	117,5	9,9	6,1	5,9	Баранина корейка маринованная: баранина на кости, *аджика, чеснок свежий, масло растительное, *масло ароматное; гарнир: баклажан свежий, перец сладкий, кабачок, помидоры свежие, соль, перец черный молотый, соль сванская, чеснок свежий, масло растительное; *соус Сальса, базилик синий свежий, кинза свежая, зерна граната.	Овощи с яркой окраской
<b>Торты:</b>							
<b>Морковный торт</b>	1000	382,1	4,6	26,9	30,4	Бисквит: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло растительное, масло оливковое, орех грецкий, сахар, соль, морковь свежая, имбирь, корица; Крем: сыр творожный, сыр маскарпоне, сливки 35%, сахарная пудра, ваниль в стручках; Украшение: сливки 35%, морковь в сиропе; морковь свежая, сахар, вода питьевая, кардамон, бадьян, гвоздика.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, орехи, яйца
<b>Торт "Ямайка"</b>	1000	257,0	5,2	15,8	23,5	Корж: мука, пудра миндальная, сахар тростниковый, сахар, яйцо куриное, масло сливочное спред; Мусс манго-маракуйя: пюре манго, пюре маракуйя, желатин листовой, белок куриный, сахар, вода питьевая, сливки 35%; Мусс: сахар, пюре кокос, молоко 3,2%, струшка кокосовая, желатин листовой, сливки 35%; персик консервированный; Украшение: кумкват, розмарин свежий.	Молоко и молочные продукты, орехи, цитрусовые, яйца, ягоды
<b>Шоколадный торт с вишней</b>	1000	311,0	4,3	17,5	34,1	Бисквит шоколадно-вишневый: сахар, сметана 20%, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, масло сливочное спред, какао, соль, сода; Сироп: вишня б/к с/м, сахар, вода питьевая, коньяк; Мусс шоколадный: шоколад темный, сливки 35%, сливки 33%, желток куриного яйца, сахар; Гляссаж шоколадный: сахар, вода питьевая, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин листовой. Украшение: глазурь шоколадная темная.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, ягоды, яйца
<b>Медовый торт</b>	1000	325,0	6,6	8,3	58,5	Корж медовый: мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное спред, коньяк; Крем: сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед; Украшение: глазурь позолоченная: глазурь шоколадная темная, кандурин смесь для окрашивания, физалис.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, мед, яйца
<b>Тирамису</b>	1000	314,0	4,6	20,7	28,6	Торт: печенье савоярди, сироп для тирамису: кофе в зернах, вода питьевая, сахар, ликер Амаретто; Крем: желатин листовой, яйцо куриное, сахар, сыр маскарпоне, какао; Украшение: шоколадный твиль: глюкоза, сахар, вода питьевая, какао, масло сливочное спред, мука пшеничная в/с.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, яйца
<b>Чизкейк с белым шоколадом</b>	1000	325,0	4,2	24,3	23,5	Бисквит: мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, масло сливочное спред, сахар; Крем сырный: сыр творожный, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%, сливки 33%, молоко 3,2%, сметана 20%, растительные сливки 27%, желатин листовой; Украшение: бeze: куриный белок, сахар; голубика свежая, глазурь позолоченная: глазурь шоколадная темная, кандурин смесь для окрашивания.	Молоко и молочные продукты, орехи, шоколад, ягоды, яйца

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
Чизкейк "Нью-Йорк"	1000	293,6	7,1	18,4	24,9	Бисквит: яйцо куриное, сахар, мука пшеничная в/с; Крем: сыр творожный, сахар, сливки 33%, яйцо куриное, сок лимонный свежесжатый, лимон; Украшение: гель нейтральный, физалис.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, цитрусовые, яйца
Сметанник	1000	255,8	5,3	12,2	31,2	Корж: молоко сгущенное, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сода, какао; Крем: сметана 20%, сливки 35%, сахар, сок лимонный свежесжатый; Украшение: голубика свежая, глюкоза жидкая.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, ягоды, яйца, цитрусовые
"Красный бархат"	1000	414,4	5,3	27,6	36,2	Бисквит: масло сливочное спред, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, сметана 20%, краситель красный, мука пшеничная в/с, какао, сода, соль; Крем: масло сливочное спред, пудра сахарная, сливки 35%, сыр творожный; Украшение: соус вишневый с коньяком- вода питьевая, сахар, вишня б/к с/м, коньяк, крахмал кукурузный; глазурь шоколадная темная.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, ягоды, яйца