

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 ДЕТСКОГО* МЕНЮ ресторана

Хмели Сунели (*детское меню предназначено для детей до 14 лет. Для гостей старше 14 лет стоимость блюд умножается вдвое)

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салат из огурцов и помидоров с домашней сметаной	150	62,1	1,4	4,1	4,8	Помидоры свежие, огурцы свежие, сметана, укроп свежий.
Оливье с ветчиной и перепелиным яйцом	120	166,1	5,7	13,6	5,2	Огурец маринованный, корень сельдерея, морковь, яйцо куриное, горошек консервированный, майонез правансаль, ветчина, яйцо перепелинное, салат фриллис.
Куриный бульон с лапшой и фрикадельками	270	86,2	5,8	4,2	6,4	Бульон куриный (курица с/м, соль, вода питьевая), лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, лапша домашняя (мука, вода). Фрикадельки куриные (мякоть окорочков, лук репчатый, батон, молоко, сливки, соль). Зелень микс (петрушка, кинза, базилик)
Нежный суп-пюре из тыквы с сыром, семечками и хрустящими гренками	200/20	131,8	2,6	9,4	9,1	Суп: тыква, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, бульон куриный, соль, сливки. Гренки из батона, сыр сулугуни копченый, семечки тыквенные.
Куриные фрикадельки в сливочном соусе с картофельным пюре	95/100/10	185,6	7,6	12,2	11,3	Фарш: куриные окорочка б\к б\к, лук репчатый, сливки, молоко, батон, соль, лед, масло растительное. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Картофельное пюре: картофель, молоко, соль, масло сливочное. Редис, микрозелень шавель.
Филе лосося на пару со сливочным соусом	90/20	199,4	18,6	13,4	1,1	Лосось филе, соль, лимон. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Микрозелень шавель.
Паста Птипим в сливочном соусе, запеченная с сыром	150	219,0	7,6	9,7	25,4	Паста отварная: паста птитим, вода, соль, масло растительное. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Сыр моцарелла, масло сливочное, помидоры черри, микрозелень шавель.
Люля-кебаб в хрустящем тесте с капустным салатом и соусом	130/80	271,0	8,1	19,9	14,9	Фарш: филе куриное, телятина, сало, лук репчатый, соль. Тесто слоеное, салат витаминный (капуста, морковь, огурец, перец болгарский, масло растительное, соль), Соус: кетчуп, майонез. Зерна граната, микрозелень шавель.
Гамбургер с сочной котлеткой, картофелем фри и кетчупом	200/100/30	216,5	8,1	12,8	17,2	Фарш: свинина, говядина, лук, батон, молоко, соль, перец. Масло растительное, булка для гамбургера, масло сливочное, соус: кетчуп майонез, салат лола росс, айсберг, помидоры свежие, сыр Моцарелла, картофель фри.
Хрустящие корн-доги с соусом (молочные сосиски в хрустящем кляре)	105/30	203,5	8,1	15,4	8,1	Сосиски молочные, мука, кляр: молоко, яйцо куриное, мука, соль, сахар, соус: кетчуп майонез. Масло фритюрное.
Жаренные мини-хинкали из телятины со сливочным соусом	100/15	238,9	9,6	9,3	29,2	Фарш: говядина б/к, вода, лук репчатый, кинза свежая, перец чили, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели. Тесто: мука, вода, соль. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Масло фритюрное, микрозелень шавель.
Картофель фри	110	116,4	2,1	2,6	21,2	Картофель фри с\м, соль, масло фритюрное. Кетчуп
Паровые овощи	110	46,1	2,5	1,8	5,0	Капуста цветная с\м, капуста брокколи с\м, соль, масло сливочное, зелень петрушки.
Хачапури из слоеного теста	145	298,2	11,2	16,5	26,3	Тесто слоеное, мука, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Мини-чебуреки с телятиной	100	198,3	10,3	4,8	28,4	Тесто (мука, молоко, соль). Начинка (телятина, сало, масло сливочное, лук репчатый, кинза, соль, перец, вода). Масло фритюрное. Зерна граната.
Домашняя пицца с ветчиной	300	196,6	11,5	9,5	16,3	Тесто: сахар, масло оливковое, дрожжи, соль, яйцо куриное, вода питьевая, мука. Томатная основа: лук репчатый, масло оливковое, томат пронто, соль. Ветчина, сыр Моцарелла, орегано. Помидоры, грибы шампиньоны на выбор.

Сливочное мороженое в вафельном стаканчике	60	338,9	7,4	13,8	46,3	Вафельный стаканчик: мука, сахар, белок куриного яйца, молоко, масло сливочное; мороженое, мята, Безе: сахар, белок куриного яйца, сорбиновая кислота. Физалис.
Вафельная корзинка с орешками и вареной сгущенкой	75	537,6	12,5	30,9	52,5	Вафельный стаканчик: мука, сахар, белок куриного яйца, молоко, масло сливочное; начинка: молоко сгущенной вареное, орех грецкий; голубика, мята, сахарная пудра, клубника свежая.
Хинкали с садовой вишней и сметаной	120/30	158,4	3,5	3,3	28,7	Тесто: мука, вода, соль; начинка: вишня с/м, вода, сахар, крахмал; сметана, сахарная пудра, мята.
Лимонад груша или апельсин	250	16,5	0,1	0,1	3,9	Грушевый- Пюре "груша": груша свежая, сахар, вода; сок лимона, черный кардамон, содовая, груша свежая. Апельсин- сок апельсина, грушевый сироп (груша свежая, сахар, вода), лед, содовая.
Молочный коктейль банановый или клубничный	270	158,9	3,4	10,8	12,0	Молоко, мороженное, взбитые сливки. Сироп банановый: сахар, вода, ароматизатор банан, пищевая добавка (антоциан, лимонная кислота E-330); клубничный: сахар, вода, клубничный сок свежавыжатый, регулятор кислотности (лимонная кислота), пищевой краситель E-163.
Чай с молоком	270	12,6	0,8	0,6	1,1	Чай ассам, молоко, вода.