



28.09.2026

Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

Ресторан «Хмели Сунели»

1. Перечень услуг и условия их оказания:

Ресторан «Хмели Сунели» предоставляет услугу общественного питания.

Режим работы ресторана «Хмели Сунели»: пн-чт 12:00–23:00; пт,сб 12:00–00:00; вс 12:00–23:00.

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 блюд ФЕСТИВАЛЯ ВОСТОЧНО-КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

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					
Холодные закуски и салаты:							
Грузинский ацецили с сочной курицей	260	176,3	8,7	12,4	7,5	Салат: баклажан запечённый, перец сладкий запечённый, лук репчатый красный, помидоры черри жёлтые, куриная мякоть отварная, фасоль красная консервированная; заправка: масло оливковое, сок лимонный свежесжатый, *аджика, *сироп сахарный; кинза свежая, орех грецкий, гранат зерна.	Курица, овощи с яркой окраской, цитрусовые, орехи
Мухаммара с оливками, брынзой и воздушной питой	225	367,8	5,4	30,2	18,1	Мухаммара: перец сладкий свежий, орех грецкий, лук репчатый, чеснок свежий, масло растительное, масло оливковое, соль, сахар, перец паприка сухая, уцхо-сунели, кориандр молотый; пита: соус Мацони: молоко 6%, сметана 20%; соль, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, вода питьевая, дрожжи, мука пшеничная в/с; оливки б/к в пряной заправке: оливки б/к, масло оливковое, эстрагон, тархун свежий; сыр имеретинский, эстрагон, тархун свежий.	овощи с яркой окраской, орехи, клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца,
Супы:							
Дагкстанский хинкал с телятиной	520	124,0	7,1	7,3	7,5	Бульон говяжий заправленный: кости говяжьи, вода питьевая, соль, лук репчатый, масло растительное, перец черный молотый, соль сванская, лавровый лист; говядина отварная со специями: говядина отварная, масло сливочное, соль, уцхо-сунели, соль сванская, перец черный молотый; тесто на хинкалы отварное: мука пшеничная, вода питьевая, соль; лук маринованный красный: лук репчатый красный, соль, сахар, уксус 9%; кинза свежая, сумач.	овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, клейковина и глютен
Узбекский лагман с телятиной	430	129,4	5,4	7,2	10,7	Лагман: бульон говяжий: кости говяжьи, вода питьевая, соль; перец сладкий, сельдерей стебель, морковь свежая, фасоль стручковая с/м, лук репчатый, масло растительное, томатная паста, соль, соль сванская, бадьян, перец черный молотый, перец чили сушеный, *аджика, чеснок свежий, кумин, зира в зернах, *соус чили, кумин, зира молотая; говядина отварная со специями: говядина отварная, масло сливочное, соль, уцхо-сунели, соль сванская, перец черный молотый; лапша на лагман: мука пшеничная в/с, вода питьевая, яйцо куриное, соль; кинза свежая, салат китайский.	Клейковина и глютен, яйца, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Выпечка:							
Балкарский картофельный хычин с брынзой, кинзой и трюфельным маслом	380/50	267,4	7,8	14,8	25,9	Тесто на хачапури: мука пшеничная в/с, молоко 3,2%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; начинка: картофель свежий, молоко 3,2%, соль, сыр сулугуни, сыр имеретинский, кинза свежая, *масло трюфельное; соус: молоко 6%, сметана 20%, вода питьевая, соль, укроп свежий, чеснок; масло сливочное, сумач.	Молоко и молочные продукты, клейковина и глютен, грибы, яйца
Пиде с ягнёнком и вялеными томатами	380	236,2	12,7	9,9	24,1	Тесто на хачапури: мука пшеничная в/с, молоко 3,2%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; начинка: баранина б/к б/к, масло растительное, соль, перец черный молотый, паприка, томатная паста, лук репчатый, морковь свежая, *соус Сальса, кинза свежая, петрушка свежая, базилик синий свежий, чеснок свежий, перец чили сушеный, кумин, зира молотая; сыр сулугуни, сыр иметеринский, черри вяленые: черри красные свежие, чеснок свежий, масло растительное, соль, тимьян свежий; базилик синий свежий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, яйца
Горячие блюда:							
Армянские боракы с рубленой телятиной и томатной сальсой	250	250,8	9,0	14,0	22,3	Боракы: фарш: говядина б/к, кинза свежая, укроп свежий, петрушка свежая, базилик синий свежий, лук репчатый, чеснок свежий, вода питьевая, соль, паприка, перец черный молотый, перец чили сушеный, соль сванская; тесто на чебуреки: мука пшеничная в/с, молоко 3,2%, соль; масло сливочное, соус с шафраном: масло растительное, шафран; кинза свежая, сумач.	Молоко и молочные продукты, клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Голень ягнёнка, запечённая по- аварски с нутом	235/160	654,2	48,1	37,4	17,9	Голень ягненка: баранина с костью, соус для запекания: *соус Деми Глас с/м, *соус ткемали красный; гарнир: нут, вода питьевая, масло растительное, соус: перец сладкий, томат Пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода питьевая, сахар, соль, перец чили сухой, сок свекольный свежесжатый; кинза свежая, *соус Сальса, соль сванская; зелень микс: укроп свежий, петрушка свежая, базилик синий свежий.	Овощи с яркой окраской
Язычки ягнёнка с тыквенным кремом и овощами гриль	120/210	214,2	7,5	13,7	15,3	Язык ягненка запеченный: язык ягненка отварной, соус для запекания: *соус Деми Глас с/м, *соус ткемали красный; *паста Заатар; гарнир: кабачки свежие, перец сладкий, баклажаны свежие, кукуруза в початках с/м, грибы шампиньоны, соль, перец черный молотый, чеснок свежий, масло растительное; крем из тыквы: тыква свежая, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; сумач.	Грибы, овощи с яркой окраской, орехи, молоко и молочные продукты

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Десерты:							
Катаифи с фисташкой и кремом из белого шоколада	110	371,5	7,5	26,4	25,9	Катаифи: основа: тесто катаифи, масло сливочное; крем: шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки растительные 27%, желатин; начинка: *молоко сгущённое, паста фисташковая, сливки 35%, орех фисташки; *моложеное ванильное, соус шоколадный: сливки 33%, молоко 3,2%, шоколад темный, масло сливочное, корица в палочках, перец чили свежий; орех фисташки.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, шоколад, яйца, овощи с яркой окраской

- *аджика:** вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, шафран, кориандр, уцхо сунели, перец чили сухой.
- *сироп сахарный:** вода питьевая, сахар
- *соус Демиглас с/м:** бульон мясной говяжий концентрированный, лук репчатый, морковь, корень сельдерея, вино столовое сухое красное, томатная паста(томаты, вода питьевая, соль пищевая), чеснок свежий. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, сахар, кумин молотый, розмарин сушеный.
- *соус чили:** сахар, вода, перец чили(22%), соль, чеснок, загуститель кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, загуститель ксантановая камедь.
- *соус Сальса:** томат Пронто,*соус чили сладкий, кинза свежая, *соус табаско, чеснок свежий, масло растительное, томат паста, соль, перец черный молотый, перец, чили сухой, *Соус ворчестерский.
- *масло трюфельное:** нерафинированное оливковое масло высшего качества 98% первого холодного отжима, белый трюфель 2%, ароматизатор
- *мороженое ванильное:** молоко цельное, сливки, сахар белый, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно-и-диглицериды жирных кислот, карбоксиметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин.
- *молоко сгущённое:** цельное молоко, обезжиренное молоко, сахар (сахароза, лактоза)
- *ткемали красный:** слива, соль, чеснок, перец черный молотый, перец красный молотый, кориандр, уцхо-сунели.
- *паста заатар:** мята, мелисв свежая, майоран специи, перец паприка, сумач, тмин, кумин, зира молотая, кунжут черный, масло оливковое, масло растительное, соль.