

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 блюд ФЕСТИВАЛЯ БАРАНИНЫ ресторана**Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Холодные закуски и салаты:						
Крем из тыквы с молодым сыром и кедровыми орешками	200	297,5	3,6	22,9	19,3	Хумус из тыквы: тыква свежая, масло растительное, масло оливковое, бульон куриный (курица тушка, вода питьевая, соль), чеснок свежий, тимьян свежий, соль, перец черный молотый; сыр стачателла, масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное; масло с шафраном: шафран, масло растительное; орех кедровый, салат фриллис, соус Наршараб, гренки из белого хлеба: мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное; соль сванская, паприка.
Молодая бастурма из ягнёнка с печёной паприкой	30/120	199,0	6,1	12,7	15,1	Бастурма из баранины: баранина б/к б/к, соль, смесь для бастурмы: чаман сухой, паприка, перец черный молотый, кориандр, соль, вода питьевая; паприка маринованная: перец сладкий свежий, лук репчатый красный, соус наршараб, соль; соус Цахтон: цахтон консервированный, сметана 20%, сыр творожный, мята свежая, соль; масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное; масло с шафраном: шафран, масло растительное; кинза свежая, перец чили сушеный.
Супы:						
Кюфта-хашлама с фрикадельками из ягнёнка	550	89,6	6,6	3,3	8,4	Кюфта-хашлама: (бульон мясной (кости говяжьи, вода питьевая, соль), лук репчатый, сельдерей стебель, чеснок, перец чили, соль, перец, зелень петрушки, кинза; фарш на фрикадельки: баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, рис отварной, соль, перец черный молотый; картофель мини, перец сладкий, помидоры черри, нут, чеснок свежий, перец чили свежий/сухой, зелень микс (петрушка, кинза, синий базилик).
Горячие блюда:						
Томлёный ягнёнок с трюфельным картофелем	200/180	323,9	11,5	25,2	12,7	Баранина тушеная: баранина б/к б/к, соль, перец черный молотый, паприка, морковь свежая, лук репчатый, тимьян свежий, масло сливочное; соус деми глянсе, масло сливочное; трюфельный картофель: картофель свежий, масло сливочное, соус грибной с ароматом трюфеля, соль, перец черный молотый; соус Цахтон: цахтон консервированный, сметана 20%, сыр творожный, мята свежая, соль; лук зеленый, масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное; масло с шафраном: шафран, масло растительное; перец чили сухой.

Чанахи из баранины с овощами и зеленью	370	229,6	6,3	16,9	13,0	Чанахи: (бульон мясной (кости говяжьей, вода питьевая, соль), баранина б/к б/к, соль, паприка, масло растительное, масло сливочное, баклажаны свежие, перец сладкий, лук репчатый, сельдерей стебель, картофель мини, чеснок свежий, помидоры свежие, соус деми глянсс, аджика; тесто слоеное, желток куриный, кунжут черный, зелень микс (кинза, петрушка, базилик синий).
Каре ягнёнка с рисом басмати, запечённым в лаваше	250/140	312,9	10,4	19,5	24,0	Каре баранины: баранина корейка с/к, соль, парика, масло растительное; каштан отварной, курага, слива свежая, масло сливочное; рис запеченный: крупа рисовая, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, куркума, соль, лаваш тонкий;
Долма с ягнёнком и пряным мацони в печёной тыкве	220/300/50	109,8	5,9	5,9	8,3	Долма: фарш (баранина б/к б/к, лук репчатый, чеснок свежий, соль, крупа рисовая, эстрагон, тархун свежий, кинза свежая, петрушка, кориандр, перец чили сухой, уцхо сунели) лист винограда; тыква свежая, соус Цахтон: цахтон консервированный, сметана 20%, сыр творожный, мята свежая; зерна граната, кинза свежая.
Кебабидзе из барашка в хрустящем слоёном тесте	145/180	162,4	11,7	7,8	11,4	Люля кебаб в тесте: фарш (баранина б/к б/к, филе курицы, лук репчатый, соль, перец черный молотый), кинза свежая, тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр моцарелла; подгарнировка: лаваш тонкий, помидоры свежие, помидоры Кумато, черри желтые, соль сванская, соль, масло растительное; зелень свежая (кинза, петрушка, базилик синий), зерна граната, сумач.
Десерты:						
Сливовая тарталетка с мороженым и свежими ягодами	120/50	284,2	17,2	4,7	27,5	Тарталетка: тесто (сахар, масло сливочное, желток куриный, сыр рикотта, мука пшеничная, соль); сырная масса: сыр творожный, сахар, ванилин, яйцо куриное, сок лимона, сливки 33%, сметана 20%; слива свежая, гель нейтральный; украшение: крамбл шоколадный, мороженое ванильное, голубика свежая, медаль с логотипом.