

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 глянсс, 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 говяжьи, 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. |