

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: "ФЕСТИВАЛЬ ХИНКАЛИ"**ресторана Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
Хинкали с креветками и страчателлой в соусе "Белое вино"	180/30	211,9	7,4	9,3	24,7	Фарш: сыр страчателла, креветки тигровые, помидоры свежие, петрушка свежая, мята свежая, чеснок свежий, масло растительное, соль, соль сванская; тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; соус "Белое вино": сливки 33%, вино белое столовое, лук репчатый, эстрагон специи, масло сливочное, соль, перец черный молотый; микрозелень кинза, перец чили сухой.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, морепродукты, овощи с яркой окраской
Хинкали со страчателлой и трюфельным кремом	180	257,3	6,9	13,6	26,8	Фарш: сыр страчателла, паста из грибов с трюфельным маслом: грибы шампиньоны, масло растительное, соль, масло трюфельное; тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; орех кедровый, масло сливочное, микрозелень кинза.	Грибы, клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи.
Хинкали-чкмерули с цыпленком, грибами и горгонзолы	190	231,4	8,1	8,4	30,8	Фарш: куриная грудка в/к, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, сливки 33%, молоко 3,2%, чеснок свежий, *аджика, соль; тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; сыр гранд блю, масло растительное зеленое; масло растительное, петрушка свежая; сумач.	Грибы, клейковина и глютен, курица, молоко и молочные продукты.
Жаренные хинкали с молодым сулугуни	170	230,6	12,4	8,2	26,7	Фарш: сыр сулугуни, сыр имеретинский; тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; *фритюрное масло.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты.
Хинкали с молодым сулугуни	180	222,8	11,8	8,3	25,3	Фарш: сыр сулугуни, сыр имеретинский; тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль;	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты.
Патара-хинкали с ягнёнком, в соусе из кинзы	160/40	176,5	7,0	6,2	23,1	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян свежий, перец черный молотый, перец чили сухой, зира молотая, вода питьевая; тесто для хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; соус из кинзы и грецких орехов: орех грецкий, кинза свежая, уксус белый винный, эстрагон (тархун) свежий, перец чили свежий, соль, перец чили сухой, чеснок свежий, масло растительное, вода питьевая, сахар, уцхо сунели, зира молотая, соль сванская; соус с шафраном: масло растительное, шафран.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, орехи.
Шоколадные хинкали с виноградным желе и кремом из белого шоколада	120	271,4	3,7	9,0	44,0	Сочни шоколадные: мука рисовая, вода питьевая, пудра сахарная, какао; желе из винограда: виноград свежий, вода питьевая, желатин, пудра сахарная, сок лимонный свежесжатый; крем: шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки растительные 27%, желатин; соус малиновый: пюре малиновое, пектин, сахар, вода питьевая; мёд, виноград свежий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, мед, шоколад, ягоды

*масло фритюрное - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель E319, E330, пеногаситель E900

*аджика - вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, шафран, кориандр, уцхо сунели, перец чили сухой.