

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 специального предложения "ГОТОВИМ ДОМА" ресторана Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Баранина на косточке	350	269,6	16,7	21,4	2,6	Шашлык (баранина на кости, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец)
Баранина мякоть	300	266,8	16,7	21,0	2,8	Шашлык (баранина мякоть, лук репчатый, лимон, соль, перец, масло растительное).
Свиная шея	300	355,3	12,9	33,1	1,5	Шашлык (свиная шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий).
Курица на косточке	340	175,2	21,6	8,3	3,6	Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона).
Телятина мякоть	300	178,0	20,5	9,6	2,5	Шашлык (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец).
Фарш на люля-кебаб из баранины	100	170,1	16,3	10,8	2,0	Фарш (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец).
Фарш на люля-кебаб из курицы	100	223,5	14,8	17,4	2,0	Фарш (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец).
Фарш на люля-кебаб из телятины и курицы	100	326,3	14,1	29,3	1,6	Фарш (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль).
Цыпленок тапака (1шт)	300-400	244,0	31,3	12,6	1,4	Цыпленое тушка, аджика.
Сибас (1шт)	400-600	115,3	20,5	3,7	0,0	Сибас целиком.
Стейк из лосося (1 порция)	175	135,9	19,8	6,3	0,0	Филе лосося.
Креветки тигровые	100	84,0	18,3	1,2	0,0	Креветки тигровые.
Долма из капустных листьев (сырая)	230	197,3	10,1	11,2	14,1	Фарш (свинина б\к, говядина, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень, рис), капуста б\к отварная.
Долма из виноградных листьев (сырая)	270	278,0	14,1	21,5	7,0	Фарш (свинина б\к, говядина, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень, рис). Виноградные листья.
Ножка молодого барашка на кости*100 гр	300-350	287,4	15,6	25,0	0,0	Ножка барана, соль, перец черный молотый.
Тесто дрожжевое на хачапури или пироги	500	255,2	7,3	6,9	41,0	Мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи
Сыр сулугуни	200	296,0	20,0	24,0	0,0	Сыр сулугуни
Сыр имеретинский	200	252,5	17,9	20,1	0,0	Сыр имеретинский

Тесто слоеное	500	364,1	5,8	21,7	36,4	Тесто слоеное.
Тесто на шоти	500	219,3	6,0	3,6	40,6	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
Фарш из телятины и свинины со специями и зеленью	100	234,8	11,8	19,8	2,4	Свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, перец чили, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая.
Фарш из телятины со специями и зеленью	100	185,3	15,3	12,9	2,0	Телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира, уцхо сунели, перец черный молотый, вода питьевая.
Фарш из баранины со специями и зеленью	100	177,0	13,9	12,8	1,5	Баранина, лук репчатый, кинза, соль, перец чили, тимьян свежий, перец черный молотый, вода питьевая.
Фарш из рубленой телятины с салом, зеленью и специями	100	264,5	12,9	22,5	2,5	Телятина, сало, лук репчатый, чеснок свежий, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, зира, соль сванская, вода питьевая.
Тарелка овощная на двоих	325	19,7	1,1	0,1	5,1	Помидоры, огурцы, редис, перец чили, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик, эстрагон, соль морская, соль сванская.
Шоти - воздушный грузинский хлеб	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
Тонкий армянский лаваш	200	236,0	7,9	1,0	47,6	Мука, вода.
Чекмерули-сливочный соус	100	524,3	4,5	52,6	8,3	Сливки 33 %, соль, масло растительное, вода питьевая, перец красный молотый, чеснок, масло сливочное, петрушка.
Домашний соус Сацебели	100	55,3	0,9	0,3	12,8	Томаты Мутти, томат паста, вода, аджика, чеснок, соль, соль сванская
Домашний соус Ткемали (красный или зеленый)	100	46,0	0,6	0,7	12,0	Красный ткемали: алыча, красный, черный перец, кинза, мята, чеснок, кориандр. Зеленый ткемали: слива, соль, чеснок, перец, красный перец, кориандр, хмели сунели.
Соус из зеленых трав	100	687,5	0,6	75,6	1,6	Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный.
Томатная Сальса	100	108,9	1,2	9,8	4,0	Томат прунто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский