

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
Салаты:						
Хинкали с бараниной, сыром и тархуном	220/10	214,0	10,7	7,0	27,1	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, сыр сулугуни, сыр моцарелла, эстрагон (тархун) свежий соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); соус на шафране (масло растительное, шафран), перец чили сухой, эстрагон свежий
Жареные хинкали с копченой грудкой и печеным картофелем	220/40	241,2	6,1	10,3	31,0	Фарш: картофель отварной, пастроми, сливки 33%, масло сливочное, соль, соль сванская, перец черный молотый; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); соус: сливки 33%, вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, перец красный молотый; микрозелень кинза, перец чили сухой; Масло фритюрное.
Хинкали с креветкой, сыром буррата и дикой мятой в соусе "Белое вино"	220/40	222,7	8,5	9,3	26,1	Фарш: сыр буррата, креветки тигровые, помидоры свежие, петрушка свежая, мята свежая, чеснок свежий, масло растительное, соль, соль сванская; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); соус Белое вино: соль, перец, сливки, вино белое, лук репчатый, эстрагон, масло сливочное; сыр сулугуни
Хинкали с цыпленком и вялеными томатами в соусе саперави	220/50	157,1	6,3	2,9	26,5	Фарш: куриные окорочка б/к б/к, вяленые томаты, лук репчатый, масло сливочное, соль, перец черный молотый, уцхо сунели, кинза свежая, вода питьевая, перец чили сухой; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); Соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; Помидоры черри вяленые (помидоры черри, соль, чеснок, масло растительное, тимьян свежий); микрозелень кинза, базилик свежий.
Хинкали с сыром страчателла и трюфельным маслом	220	285,3	7,3	15,5	29,1	Фарш: сыр страчателла, масло трюфельное; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); орех кедровый, масло сливочное, масло трюфельное, микрозелень кинза.
Хинкали со сливочным жульеном и муссом из сыра горгонзола	220/30	229,9	7,6	9,8	27,8	Фарш: куриная грудка в/к, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, сливки 33%, молоко 3,2%, чеснок свежий, аджика, соль, бульон грибной сухой; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); Мусс из сыра горгонзола: сыр горгонзола, сливки 33%, ксантан; масло растительное зеленое (масло растительное, петрушка свежая), микрозелень кинза, сумач.