

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 ОСНОВНОГО МЕНЮ ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты:						
Зеленый салат со шпинатом, кинзой и куриной печенью	160	168,0	11,0	11,4	5,9	Помидоры черри, кинза свежая, шпинат свежий, Соус: соус- Деми Гласс- сельдерей корень/стебель, лук репчатый, вино красное, вода питьевая, кости говяжьи/Чили Понзу/устричный/Цезарь с анчоусами- майонез, сметана, каперсы, сыр Пармезан, анчоусы, чеснок, сок лимона; куриная печень , соль, перец черный молотый, масло растительное. Лук порей свежий, перец чили свежий, кинза свежая+заправка: свежавыжатый сок лайма, масло оливковое, соль; сухари Панко.
Тбилисский летний салат из свежих овощей с ореховой заправкой	235	88,5	1,7	7,3	5,9	Помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, кинза, петрушка, укроп, лук зеленый, лук красный, перец чили свежий. Соус ореховый: масло грецкого ореха, соль, орехи грецкие, сок лимона.
Сезонные помидоры с красным луком и свежим тархуном	245	18,7	1,1	0,2	4,8	Помидоры свежие, лук красный, соль морская, перец черный молотый, масло оливковое, тархун (эстрагон) свежий. Заправка на выбор (масло оливковое, соус Наршаоаб).
Разные помидоры с синим базиликом и имеретинским сыром	330	139,8	5,8	11,8	3,9	Помидоры свежие, помидоры черри (красные, желтые), сыр имеретинский, масло оливковое, перец черный молотый, соль морская, лук зеленый, заправка из базилика (базилик свежий, соль, перец черный молотый, масло оливковое), базилик синий свежий.
Овощной салат с джонджоли и сырным кремом из аджики	240	129,0	2,0	11,0	5,4	Помидоры, огурцы, лук репчатый красный, джонджоли, кинза, петрушка, базилик синий, редька арбузная, масло растительное, соль сванская; Крем из аджики: сыр творожный, сметана, аджика, укроп; Масло зеленое: петрушка, масло растительное.
Салат с хрустящим лососем, молодым картофелем и гебжалия	200	166,6	8,0	11,4	8,0	Салат фрилис, салат лоло росо, помидоры черри, картофель мини, сыр моцарелла салатная; Лосось панированный: лосось б/к б/к, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панировачные темпура, перец красный, перец чили, орегано; Крем из аджики: сыр творожный, аджика, укроп; Паста гуакомол: авокадо, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, масло оливковое, сок лимона, чеснок; Заправка зеленая с мятой: Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный, мята свежая; Дальневосточный соус: Соус кунжутный: масло кунжутное, сахар тростниковый, соус соевый, масло растительное, имбирь (корень) свежий, уксус мицукан, чеснок свежий, кинза свежая, перец чили свежий, соус устричный, соус ворчестерский, соус чили.
Салат с домашним сливочным сыром, виноградом и зеленью	180	182,1	4,1	15,1	9,0	Сыр творожный Креметте, виноград, заправка на мангал салат: тархун, чеснок, соль, перец черный молотый, сок лимона, масло оливковое; тархун (эстрагон), кинза, укроп, салат фрилис, петрушка, масло оливковое.

Авторский "Цезарь" от шеф-повара	240	412,8	13,7	37,8	4,5	Куриное филе (масло растительное, соус кимчи, соус соевый, чеснок, бальзамический соус темный, перец чили сухой, уцхо сунели, кориандр, соль, паприка), листья салата, эстрагон, кинза, руккола; соус сливочный (сливки 33%, масло растительное, соус бальзамический темный, сок лимона, горчица диженская, соус соевый, чеснок, соль, сахар); яйцо перепелиное, черри вяленые, сыр сулугуни копченый.
Зелёный салат с телячьим языком	230	236,0	15,4	18,0	3,7	Язык отварной, салат микс: фриллис, лола росо, айсберг; помидоры черри, заправка Итальянская: оливковое масло, уксус винный, перец черный, соль, чеснок, масло оливковое, орегано, базилик; заправка медово-горчичная: майонез, масло оливковое, сок лимона, мед, горчица диженская; яйцо перепелиное, соль.
"Оливье" по-зимнему	140	208,9	9,1	17,1	5,9	Морковь отварная, сельдерей корень отварной, горошек зеленый консервированный, яйцо куриное, огурцы маринованные, сельдерей стебель свежий, язык говяжий; Соус (майонез, рассол от каперсов), яйцо перепелиное, укроп свежий.
Тартар из камчатского лосося	110/80	263,1	13,8	20,5	12,3	Лосось филе, сметана, помидоры черри, салат микс (фриллис, лола росо, айсберг), гренки из чусовского хлеба (хлеб чусовской, соль, масло растительное), лук репчатый, соус соевый Кикоман, перец чили свежий, сок лимона, масло оливковое.
Холодные закуски:						
Аджапсандали -овощное рагу	210	175,3	2,5	14,8	11,2	Баклажаны, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, масло растительное, кинза, сельдерей стебель, томатная паста, петрушка, укроп, перец чили свежий, аджика, чеснок, соль, перец, грузинские специи.
Баклажаны с нежным сыром надуги	160/35	90,6	5,9	5,1	7,2	Баклажаны, сыр начинка (сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар), соус (перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода, сахар, соль, перец чили сухой, сок свеклы), салат лоло росо, салат айсберг, зерна гарната, кинза.
Бадриджани-рулетки из баклажанов с грецкими орехами и зернами граната	200/25	393,9	7,3	35,5	16,3	Ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи; баклажаны, грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик.
Пхали- паштет из грецких орехов, ассорти: со свеклой, шпинатом и белокочанной капустой	320	375,9	11,6	31,8	16,1	Баклажан запеченный с ореховой начинкой, перец запеченный с ореховой начинкой, пхали со свеклой, пхали со шпинатом, пхали с фасолью, рулет капустный с ореховой начинкой, лук репчатый, зерна граната, кинза, базилик синий.
Пхали со свеклой	160	189,2	4,2	14,5	14,2	Свекла отварная, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Пхали со шпинатом	160	206,8	4,2	20,6	8,3	Шпинат с\м, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Пхали с фасолью	160	207,0	4,8	16,9	13,4	Фасоль с\м, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, лук порей, соль сванская, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Сациви - нежный цыпленок, под соусом из грецких орехов	230	310,7	20,7	24,5	2,5	Соус Сациви (орех грецкий, уцхо сунели, чеснок, уксус винный, вода питьевая, соль), курица мякоть отварная, соус с шафраном (масло растительное, шафран, кинза).
Традиционные грузинские сыры	220/185	245,6	15,8	16,6	9,0	Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр сулугуни копченый, сыр чечил копченый, сыр чечил простой, лаваш, помидоры, огурцы, тархун (эстрагон), кинза, укроп, базилик синий, орех грецкий.

Грузинские маринады: джонджоли, огурцы, томаты, капуста и паприка, маринованные по-грузински	470	45,4	1,2	2,0	6,5	Чеснок маринованный, помидоры соленые, капуста по-гурийски, черемша соленая, огурцы соленые, перец маринованный, джонджоли, лист винограда маринованный, лук красный, лук зеленый, базилик, тархун (эстрагон), укроп, петрушка, кинза.
Белые грузди с луком и сметаной	160	56,5	2,3	4,6	1,9	Грузди соленые, сметана, лук красный, укроп.
Сельдь слабого посола с тёплым картофелем	240	127,9	7,4	7,4	8,5	Картофель отварной, филе сельди, лук маринованный красный (соль, сахар, сок лимона), масло сливочное, лук зеленый, укроп свежий.
Мясная нарезка	330/50/20	267,9	13,2	23,1	2,4	Рулет куриный с грибами, рулет с перцем, буженина, рулет из баранины, хрен столовый, перец маринованный, укроп, базилик синий.
Рыбная тарелка	210/90	150,3	13,2	9,4	3,7	Лосось с\с, муксун х\к, балык из масляной рыбы, лимон, пармезан, каперсы гигант, руккола, соус из трав (масло оливковое, зелень, чеснок, сок лимона, соус табаско, соль).
Сочный ростбиф с листьями салата	210	124,1	15,1	5,7	4,2	Ростбиф (говядина вырезка, масло растительное, соль, перец, соевый соус Кикоман, лук красный), помидоры черри, лук маринованный, салат микс: фриллис, лоло росса, айсберг.
Тарелка сезонных овощей	255	19,7	1,1	0,1	5,1	Помидоры, огурцы, редис, перец чили, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик, эстрагон, соль морская, соль сванская.
Домашняя выпечка :						
Очень щедрый хачапури с сыром	1150	342,0	13,3	15,3	23,1	Сыр сулугуни и имеретинский, сыр Моцарела, тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; мука пшеничная, яйцо куриное (белок), масло сливочное.
Хачапури по-гурийски	300	280,6	16,8	14,0	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное отварное, масло сливочное.
Аджарский хачапури с сыром и яйцом	300	268,8	15,8	13,1	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное (желток), масло сливочное.
Аджарский хачапури с сыром и перепелиными яйцами	150	278,6	16,1	14,0	23,2	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо перепелиное (желтки), масло сливочное
Хрустящий Аджарский хачапури с копченой телячьей грудинкой	370	247,0	13,1	11,9	22,1	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр: сулугуни и имеретинский; копченая телячья грудинка, соус Барбекю с сухофруктами: изюм, Демигласс, кетчуп, уксус 9%, Кикоман, вода, сахар тростниковый, перец сладкий паприка, томатная паста, чернослив; яйцо куриное, масло сливочное, микро-зелень: кинза/амарант.
Хрустящий Аджарский хачапури четыре сыра	370	289,0	13,8	16,5	21,5	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр: сулугуни и имеретинский, Горгондзола, страчателла; яйцо куриное, масло сливочное, помидоры черри вяленые: помидоры черри, чеснок свежий, масло оливковое, соль, тимьян свежий; микро-зелень: кинза/амарант.
Имеретинский хачапури с сыром сулугуни на двоих/на всех	250/360/720	249,9	14,3	11,5	23,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Мегрельский хачапури с двойным сыром на двоих/на всех	250/420/840	272,9	16,4	13,3	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Пеновани из домашнего слоёного теста с сыром сулугуни	250	270,8	11,5	15,6	21,8	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Хачапури на шампуре	220	360,2	10,6	28,8	15,4	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Кубдари сванский с мясом на одного/на всех	250/500	255,5	12,0	11,9	26,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи), фарш на кубдари (телятина, сало копченое, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок, ушко сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская), масло сливочное.

Пинерли с лососем, шпинатом и сливочным соусом дамская/большая порция	250/50/30 360/50/30	205,4	9,0	9,5	22,8	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; лосось филе, шпинат на пинерли (шпинат с/м, лук репчатый, зелень, соль, перец), соус на пинерли (лук репчатый, масло сливочное, сливки 33 %, зелень, вино белое столовое, сок лимона, соль, перец), соус на мацони , масло сливочное, салат микс.
Кутабы с домашним сыром и зеленью на одного/двоих	100/170	214,0	9,3	6,5	31,3	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (сыр сулугуни/имеретинский, кинза свежая), масло сливочное, зерна граната, сумах.
Кутабы с бараниной на одного/двоих	100/170	201,0	9,4	8,2	23,2	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), фарш из баранины (баранина, куриное филе, лук репчатый, соль, перец), масло сливочное, зерна граната, сумах.
Кутабы с зеленью на одного/двоих	100/170	110,0	2,7	4,9	14,8	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (шпинат свежий, кинза, укроп, лук зеленый, масло оливковое), масло сливочное, зерна граната, сумах.
Хрустящие чебуреки с телятиной	180	380,2	12,7	24,7	27,0	Тесто на чебуреки (мука, молоко, соль), начинка (телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира), масло фритюрное, зерна граната, сумах.
Хрустящие чебуреки с бараниной	180	365,2	10,9	23,9	29,0	Тесто на чебуреки (мука, молоко, соль), начинка (баранина, лук репчатый, кинза, перец чили, чеснок свежий, соль, зира), масло фритюрное, зерна граната, сумах.
Шоти - воздушный грузинский хлеб	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
Тонкий лаваш	130	236,0	7,9	1,0	47,6	Мука, вода.
Супы:						
Наш фирменный харчо из телятины	350/100	116,4	7,4	7,0	6,5	Харчо (телятина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, зелень сельдерея, соль, аджика, рис, чеснок свежий), зелень микс, гоми (крупа кукурузная, соль, вода).
Густой острый харчо из баранины	560	122,2	7,4	9,0	3,2	Харчо (баранина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, зелень сельдерея, соль, аджика, рис, чеснок свежий), зелень микс, гоми (крупа кукурузная, соль, вода).
Крем-суп из сладкой тыквы с копченым сулугуни	290	204,2	4,1	16,6	11,1	Крем суп (тыква, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вода, сливки 33%, соль, перец, бульон сухой овощной), сыр сулугуни копченый, семечки тыквенные, масло тыквенное.
Кახетинская хашлама из телятины, разваренной с овощами и ароматными травами	450/25	144,2	4,3	13,0	2,7	Телятина грудинка, лук репчатый, сельдерея стебель, вода питьевая, чеснок, перец чили, соль, перец, зелень петрушки.
Борщ с грузинской булочкой с салом и чесноком	260/20/40	130,5	3,9	8,5	10,8	Борщ (бульон мясной (кости говяжьи, вода питьевая, соль), свекла, морковь, картофель, лук репчатый, капуста свежая, уксус 9%, томат-паста, масло растительное, чеснок, сахар, соль, перец), сметана, телятина отварная, зелень, шоти, лук зеленый, сало, салат листовой, чеснок.
Тбилисский холодный суп на мацони с хрустящим огурцом и редисом	250	93,5	3,9	5,8	7,1	Мацони, огурцы, редис, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, чеснок, соль.
Куриный бульон с мацони и маленькими хинкали	350	110,0	5,1	6,5	8,6	Бульон куриный с мацони (бульон, мацони, лук репчатый, масло растительное, кинза, чеснок, соль, перец чили сухой), хинкали (тесто, фарш телятний).
Чихиртма- густой куриный суп	300/80	90,0	6,3	1,0	5,3	Бульон (курица, вода, лук репчатый, сельдерея стебель, масло сливочное, мука, зелень, яйцо, уксус винный, соль), куриный окорочок, зелень.
Хаши по-тбилиски	350/30/140	142,8	12,0	7,8	0,8	Хаш (лытки говядина, вода, соль), помидоры зеленые, чеснок соленый, перец маринованный, чеснок, соль морская.
Хинкали:						
Хинкали- чакапули с ягненком, тархуном и ткемали в бульоне 3шт	285/35/8	262,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, эстрагон свежий, кинза свежая, лук репчатый, мята свежая, перец Чили свежий, соус Ткемали, вода, вино белое, перец черный молотый, соль; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С телятиной и свиной 1 шт/3 шт	120/360	312,5	12,9	20,3	20,1	Фарш: свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, ушко сунели, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).

Алазанские с барашком 1 шт/3 шт	120/360	263,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С телятиной обжаренные в масле 1 шт/3 шт	110/330	365,0	11,8	17,8	20,1	Фарш: телятина мякоть, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира, уцхо сунели, перец черный молотый, вода; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С лососем 1 шт/3 шт	120/360	228,2	13,8	11,7	17,6	Фарш: филе семги, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, соль сванская, укроп свежий; тесто для хинкали (мука, вода).
Сванские с ребленной говядиной и острым перцем 1 шт/3 шт	120/360	234,6	11,1	12,8	18,4	Фарш: телятина мякоть, сало, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок свежий, вода питьевая, соль, соль сванская, зира, тимьян свежий, перец чили сухой, перец черный молотый; тесто для хинкали (мука, вода, соль).

Горячее мясо на кеци:

Горячий лобio	350	169,3	4,2	10,6	14,4	Лобio: фасоль сухая красная, вода питьевая, лук репчатый, сельдерей стебель, кинза свежая, орех грецкий, тимьян, масло растительное, соль сванская, уцхо сунели, паприка, кориандр, чеснок свежий, аджика, соль, уксус винный белый; хлеб гоми: крупа кукурузная, вода, соль; джон джoли маринованный, лук репчатый красный, зерна граната, кинза свежая.
Запеченные шампиньоны с рикоттой и муссом из горгонзолы	200	139,9	7,7	10,5	3,7	Грибы шампиньоны свежие, масло растительное, соль, соль сванская; Сыр начинка: сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар; Мусс из сыра горгонзолы: сыр горгонзола, сливки 33%, ксантан; чипсы из шампиньонов, лук фри: лук репчатый, мука пшеничная, масло фритюрное; перец чили сухой, кинза свежая, Масло растительное зеленое: петрушка, масло растительное.
Чкмерули запеченные кусочки цыпленка с соусом из сливок и чеснока	380	278,0	17,5	22,3	1,8	Цыпленок, соль, масло растительное, вода, сливки 33%, перец красный молотый, чеснок, масло сливочное, петрушка.
Барашек с томатами, запеченный под сыром на кеци	380	254,0	8,3	19,3	15,3	Баранина отварная, помидоры, сыр сулугуни, шампиньоны, сливки, масло растительное, тархун (эстрагон), соль сванская, аджика, соль, перец.
Чашошули кусочки молодой говядины, тушенные с овощами и острыми специями	300/5	102,9	11,6	4,5	5,3	Телятина мякоть, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, томат паста, масло растительное, кинза, зелень, перец чили, чеснок, аджика, соль, перец.
Кучмачи из телячьих потрошков	300	127,0	11,2	4,2	11,3	Сердце телятины, легкие телятины, пашина телятины, лук репчатый, масло растительное, томат паста, бульон мясной, чеснок, аджика, соль, перец, уцхо сунели.
Кучмачи из телячьих мозгов с грибами	250	230,0	7,4	14,5	19,3	Мозги телячьи, грибы шампиньоны, лук репчатый, вино белое, кинза, петрушка, лук красный сладкий, аджика, чеснок, соль, перец, уцхо сунели.
Оджахури свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком	450	177,2	8,3	12,3	9,2	Свинья шея, картофель свежий, лук репчатый, помидоры, масло растительное, уцхо сунели, кориандр, перец красный молотый, чеснок, соль, укроп.
Долма из рубленного мяса в виноградных листья с соусом мацони	270/50	126,0	10,2	5,0	12,1	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень (укроп, петрушка, кинза), рис). Виноградные листья. Соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Долма особая с соусом мацони	270/50	148,0	6,0	12,9	7,6	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень, рис), капуста б\к отварная, соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Чахохбили кусочки цыпленка в густом соусе из томатов и пряностей	380	186,0	11,3	12,5	9,5	Курица на кости, томаты мутти, лук репчатый, масло растительное, петрушка, кинза, аджика, чеснок, соль, уцхо сунели.
Цыплёнок тапака с молодым картофелем и травами	210/210/50/45	175,0	11,2	10,5	10,5	Цыпленок (соль, аджика, масло растительное), картофель с травами, соус сацебели, чеснок маринованный, перец маринованный, лук зеленый, перец чили, зелень.

Рыба и морепродукты:

Сибас, запеченый в печи с ароматными травами и шпинатом, с деревенским яйцом и луком	260/80/50	235,7	8,8	20,6	5,2	Сибас целиком, соль, розмарин, тимьян, сок лимона, аджика, масло растительное, гарнир (шпинат свежий, яйцо куриное, лук репчатый, масло растительное/сливочное, соль, чеснок свежий.), лимон, помидоры черри, салат микс, соль, перец.
Черноморская камбала с мидиями, брокколи и эдамамэ	120/260	98,1	8,0	5,9	3,3	Камбала с/к, б/к, соль, перец черный молотый, масло растительное, капуста брокколи, помидоры черри, мидии, соль сванская, бобы эдамамэ, микрозелень; Соус сливочный: лук порей, вино белое, сливки 33%, шпинат свежий, соль, соль сванская, масло растительное.
Тигровые креветки на гриле с чесноком, лимоном и соусом	130/50/40	165,2	12,3	11,9	3,0	Креветки, соус ранч (майонез, сметана, лук репчатый, перец маринованный, мед, соль, перец), лимон, помидоры вяленые, салат микс.
Филе лосося с соусом белое вино и паровыми овощами	150/130/50	131,0	15,0	5,6	5,0	Лосось филе, гарнир (капуста цветная, капуста брокколи, фасоль), соус Белое вино (соль, перец, сливки, вино белое, лук репчатый, эстрагон, масло сливочное), соль, сельдерей зелень.
Радужная форель с тархуном и барбарисом в белом вине	630/120	93,9	11,2	4,3	2,5	Форель речная целиком (соль, перец черный молотый, соль сванская, эстрагон (тархун), чеснок, масло сливочное, помидоры черри, барбарис, вино белое), картофель мини, помидоры черри, эстрагон (тархун), цедра лимона, бульон рыбный.

Мцвади и Кебаби:

Мцвади из севанской осетрины	140/185/30	240,0	16,5	0,0	26,3	Шашлык (осетрина, сметана, укроп, соль, перец, томатная паста, сок лимона). Подгарнировка помидоры, красный лук, кинза, оливковое масло, базелик свежий, зерна граната), соус наршараб, сумак.
Мцвади из телятины	220/225	106,7	13,3	1,7	10,5	Шашлык (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Мцвади из свинины	220/225	260,3	8,2	20,8	11,1	Шашлык (свиная шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Мцвади из барашка	220/225	176,3	14,4	8,3	12,5	Шашлык (баранина мякоть, лук репчатый, лимон, соль, перец, масло растительное). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Мцвади из барашка на косточке	260/225	131,4	10,3	5,8	10,7	Шашлык (баранина на кости, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Мцвади из ягнячьих язычков	210/225	112,0	8,3	5,5	11,1	Шашлык (язык ягненка отварной). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Мцвади из бараньей печени	260/225	214,0	7,9	16,4	9,6	Шашлык (печень ягненка, сетка баранины, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Мцвади из курицы	260/225	160,5	12,2	8,2	10,3	Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Кебаби из телятины и курицы	160/225	170,8	0,2	13,4	7,9	Фарш (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Кебаби из баранины	160/225	169,2	6,5	11,1	12,0	Фарш (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Кебаби из курицы	160/225	142,7	10,3	7,3	9,9	Фарш (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус Сальса.
Кебаби из картофеля	160	117,0	2,7	6,2	11,2	Фарш (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец).
Бостнеули (баклажан, белый лук, сладкий перец, кабачок и помидор)	250/90	35,0	2,0	0,3	9,0	Помидоры свежие, кабачки, лук репчатый, баклажаны, перец сладкий, соус Сальса, лаваш.
Паприка с углей	150/2	32,0	1,9	0,2	8,8	Перец сладкий, чеснок, соль, зелень микс.
Томаты с углей	200/2	32,0	1,9	0,2	8,8	Томаты, чеснок, соль, зелень микс.

Баклажан с углей	190/2	32,0	1,9	0,2	8,8	Баклажаны, чеснок, соль, зелень микс.
Таган из 4 шашлыков и 2 кебабов со свежей зеленью и тонким лавашом	1280/625	279,2	16,2	20,5	8,9	Шашлык из баранины, шашлык из свинины, шашлык из курицы на кости, шашлык из овощей. Кебаби из телятины, кебаби из баранины. Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, лаваш, кинза, укроп, петрушка, эстрагон, базилик, лук зеленый, перец чили), соус Сальса.
Гарниры:						
Картофель, обжаренный с белыми грибами и луком	160	251,1	8,5	16,1	19,8	Картофель свежий, лук репчатый, грибы белые, масло растительное, соль, перец, чеснок.
Молодой картофель с зеленью и чесноком	160	77,6	1,9	1,3	15,5	Картофель мини, масло оливковое, соль, перец черный, розмарин.
Булгур с припущенными томатами	160	163,0	4,7	12,6	5,2	Булгур, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, булон, соль.
Баклажаны с помидорами и чесноком	160	131,3	1,4	11,9	7,0	Баклажаны, лук репчатый, помидоры, чеснок, перец черный, соль, масло растительное.
Брокколи и цветная капуста, приготовленные на пару	160	29,9	2,8	0,3	6,3	Капуста брокколи, капуста цветная, соль.
Соусы:						
Сацебели из спелых помидоров	50	55,3	0,9	0,3	12,8	Томаты Мутти, томат паста, вода, аджика, чеснок, соль, соль сванская
Амирани фирменный сацебели с грузинскими травами	50	108,9	1,2	9,8	4,0	Томат пронто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский
Свежие травы с чесноком	50	687,5	0,6	75,6	1,6	Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный.
Ткемали из зелёной алычи	50	46,0	0,6	0,7	12,0	Алыча, красный, черный перец, кинза, мята, чеснок, кориандр.
Ткемали из красной алычи	50	46,0	0,6	0,7	12,0	Слива, соль, чеснок, перец, красный перец, кориандр, хмели сунели.
Мациони с чесноком и зеленью	50	45,5	0,8	0,5	10,0	Молоко, сметана, вода, соль, зелень.
Наршараб из сочных гранатов	50	270,0	0,5	0,2	67,6	Гранатовый сок, лимонный сок, сахар, кориандр, корица, красный, черный перец, базилик.
Десерты:						
Воздушный мильфей со спелыми ягодами и сливочным кремом	115	239,1	4,9	7,2	36,9	Тесто слоеное, сливочный крем Патисье: шоколад белый, сливки 33%/35%/растительные 27%, желатин; ягоды: голубика, клубника, соус малиновый: пюре малиновое, пектин, сахар; мята.
Шоколадная колбаса от бабушки Нани	120	461	23,5	49,1	8,9	Колбаса (печенье песочное, масло сливочное, молоко сгущеное, какао), грецкий орех, голубика, клубника, мята, сахарная пудра.
Медовик с нежным кремом и душистым медом	80	325,0	6,6	8,3	58,5	Корж медовый (мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк); крем сметанный (сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед). Украшение: глазурь позолоченная, крошка медовая, фундук в карамельной глазури, физалис.
Чизкейк по-новому	100/30/10	325,0	4,2	24,3	23,5	Торт (Бисквит: мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, белки куриного яйца, масло сливочное, сахар. Сырная масса: сыр Куккинг, крем Чиз, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%/33%, молоко, сметана, растительные сливки 27%, желатин. Украшение: соус малиновый: пюре малиновое, пектин, сахар; Сабле белое: желток куриного яйца, сахар, мука, разрыхлитель, соль, сливочное масло. "Каряга": глазурь шоколадная. Сорбет из Малины: малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед; клубника/голубика- свежие/мята/соус бальзамик темный.
Тархуновый чизкейк со сливочным кремом и киви	135	279,9	5,7	17,4	25,2	Основа крекерная: крекер, масло сливочное; Мусс из тархуна: сыр маскарпоне, крахмал кукурузный, сахар, желток куриный, желатин листовой, эстрагон (тархун), вода, сахар, сок лимона; Крем: сливки 35%, молоко 3,2%, шоколад белый, сахар, желатин, камедь рожкового дерева; киви свежий, эстрагон (тархун), зерна граната, сорбет крыжовник: крыжовник с/м, краситель пищевой (зеленый), мята свежая, сахар, глюкоза, вода, сухой лед;

Торт шоколадный с вишней	130/30	311,0	4,3	17,5	34,1	Торт (Бисквит шоколадно- вишневый : сахар, сметана, мука, яйцо куриное, масло сливочное, какао, соль, сода, разрыхлитель); Сироп : вишня, сахар, вода, коньяк; Мусс шоколадный : шоколад темный, сливки взбитые, сливки 33%, желток куриного яйца, шоколад молочный, сахар; Гляссаж шоколадный : сахар, вода, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин. Украшение : соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.
Мацони с лесным мёдом	240	96,7	2,2	3,6	14,7	Мацони, мед, мед в сотах, клубника, мята, орех грецкий, крамбл.
Домашняя пахлава с орехами и мёдом	85/20	367,0	4,8	22,8	37,5	Пахлава (мука, масло сливочное, сахар, фундук, вода, яйцо), мед, орехи грецкие, мята, физалис.
Чурчела из орехов и густого виноградного сока	130	410,0	5,0	15,0	63,0	Сок виноградный, мука, мед, сахар, орех грецкий. Украшение: орех грецкий, мята, виноград свежий, клубника.
Сливочное мороженое с курагой, черносливом и грецким орехом	90/10	285,0	4,4	17,3	29,8	Сливочное мороженое, курага, чернослив, грецкий орех, печенье, мята.
Тарелка грузинских сладостей	280	526,0	7,7	21,7	75,1	Бурма : мука пшеничная, вода, соль, курага, чернослив, орех грецкий, сахар, масло сливочное. Пахлава : мука, масло сливочное, сахар, фундук, вода, яйцо куриное. Чурчела : сок виноградный, мука, мед, сахар, орех грецкий. Колбаса шоколадная : печенье песочное, масло сливочное, молоко сгущенное, какао. Конфеты с черносливом : чернослив, коньяк, сок апельсиновый, шоколад молочный/темный, какао, масло какао. Конфеты с марципаном : марципан, орех фундук, кокосовая стружка. Мед в сотах, курага, орех грецкий.
Домашние сезонные сорбе	100	233,8	3,2	11,0	32,5	Крыжовник : крыжовник с/м, краситель пищевой (зеленый), мята свежая, сахар, глюкоза, глюкоза, вода, сухой лед; Смородина : смородина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед. Малина : малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед. Украшение - Печенье/мята/голубика свежая.