

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 КУЛИНАРНЫХ МАСТЕР-КЛАССОВ ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Баклажаны с нежным сыром надуги	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 росса, салат айсберг, зерна гарната, кинза.
Бадриджани-рулетки из баклажанов с грецкими орехами и зернами граната	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 со свеклой	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	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	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,приготовленный на пару, под соусом из грецких орехов	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).
Хачапури по-гурийски с имеретинским сыром и кусочками сваренного вкрутую яйца	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	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.
Имеретинский хачапури с сыром сулугуни	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	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	270,8	11,5	15,6	21,8	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Хачапури на шампуре	360,2	10,6	28,8	15,4	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Кубдари сванский с мясом	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, уцхо сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская), масло сливочное.
Кутабы с домашним сыром и зеленью	214,0	9,3	6,5	31,3	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (сыр сулугуни/имеретинский, кинза свежая), масло сливочное, зерна граната, сумач.

Кутабы с бараниной	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, сумак.
Кутабы с зеленью	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, сумак.
С телятиной и свининой 3 шт	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, уцхо сунели, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
Алазанские с барашком 3 шт	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 3 шт	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 3 шт	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 3 шт	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).
Долма из рубленного мяса в виноградных листья с соусом мацони	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.
Мцвади из свинины на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	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 курицы на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	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 барашка на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	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 на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	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 на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	117,0	2,7	6,2	11,2	Фарш (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец).