

## 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 ЛЕТНЕГО МЕНЮ ресторана****Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
<b>Холодные закуски и салаты:</b>						
<b>Мини-томаты в аджике с молодым сыром</b>	230	194,5	6,4	16,1	6,1	Помидоры черри красные, масло оливковое, соль, перец черный молотый, сыр Буррата. <b>Аджика из сладкого перца:</b> перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода питьевая, сахар, соль, соль сванская, зира молотая, перец чили сухой, сок свеклы, чеснок свежий. <b>Масло растительное зеленое:</b> петрушка свежая, масло растительное; базилик синий свежий, кинза свежая, лук сибует.
<b>Рулет из креветок с лососем и шпинатом</b>	160	168,1	11,8	9,8	8,3	<b>Рулет из креветок:</b> креветки тигровые, лосось б/к, шпинат свежий, соль. <b>Крем из аджики:</b> сыр творожный, сметана, аджика, укроп. <b>Заправка:</b> сок апельсиновый свежесжатый, сок лайма, соус чили сладкий, масло растительное; Салат фриллис, кумкват, редис свежий, масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное.
<b>Тартар из телятины с маринованной кинзой и воздушной лепёшкой</b>	160	205,1	14,5	14,5	4,2	<b>Тартар:</b> говядина вырезка, соль, перец черный молотый, паприка, масло оливковое. <b>Кинза стебли маринованные:</b> кинза свежая, лук репчатый, масло растительное, чеснок, соль, соль сванская, перец черный молотый. Перец сладкий запеченный, помидоры черри красные, сыр овечий, масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное. <b>Лепешка:</b> тесто: соус мацони, масло сливочное, желток куриный, мука пшеничная, соль, сахар; посыпают кунжут черный.
<b>Лёгкий овощной салат с печёной свёклой и кремом из курицы</b>	280	105,7	4,3	4,8	11,5	Салат лоло rosso, салат айсберг, салат фриллис, эстрагон свежий, петрушка свежая, укроп свежий, кинза свежая, помидоры свежие, помидоры черри красные/желтые, огурцы свежие, свекла отварная. <b>Крем из курицы:</b> курица тушка отварная б/к б/к, сыр творожный, сметана 20%, чеснок свежий, соль сванская, перец черный молотый. <b>Заправка:</b> мед цветочный, соус соевый, соус чили сладкий, сок лимона, перец чили хлопья; орех грецкий, перец чили свежий, масло с шафраном: шафран, масло растительное.
<b>Супы:</b>						
<b>Окрошка с телятиной на квасе</b>	340/30	67,5	4,7	3,4	4,6	Окрошка основа: говядина отварная, огурцы свежие, редис свежий, картофель отварной, яйцо куриное; Квас заправленный: квас, соль, горчица; яйцо перепелиное, лук зеленый, петрушка, укроп. Заправка на выбор: сметана или майонез Провансаль.
<b>Горячие блюда:</b>						

<b>Фермерская телятина с молодой кукурузой и соусом саперави</b>	190/230	137,0	12,3	5,7	9,1	Говядина вырезка маринованная: говядина вырезка, соль, перец черный молотый, тимьян свежий, розмарин свежий, чеснок свежий, масло растительное, соус устричный; <b>панировка зеленая:</b> сухари панко, петрушка свежая, кинза свежая, соль, соль сванская, перец черный молотый; <b>гарнир:</b> кукуруза свежая в початках мини, соль; лук репчатый, соус деми гласс, помидоры черри красные, кинза свежая, масло <b>растительное зеленое:</b> петрушка свежая, масло растительное.
<b>Дорадо с муссом из брокколи</b>	160/180	195,7	17,8	11,3	5,8	Дорадо жаренная: дорадо очищенный, соль, перец черный молотый, тимьян свежий, масло растительное, масло сливочное; <b>мусс из брокколи:</b> шпинат свежий, капуста брокколи свежая, вода питьевая, масло сливочное, сливки 33%, соль, соль сванская; лимон свежий, сахар, салат фриллис, салат мангольд, лук порей, микрозелень, панировка зеленая.
<b>Рулет из курицы со шпинатом и зеленым горошком</b>	150/135	134,5	10,2	9,1	2,9	<b>Рулет из курицы:</b> курица тушка с/к б/к, шпинат свежий, кинза свежая, укроп свежий, лук зеленый, масло оливковое, орех грецкий, соль, соль сванская, уцхо сунели, перец черный молотый; сыр имеретинский/сулугуни; <b>гарнир:</b> горох с/м, сливки 33%, мята свежая, эстрагон свежий, аджика, соль; сыр сулугуни копченый, помидоры черри желтые, эстрагон свежий, микрозелень.
<b>Мцвади из лосося с лёгким салатом и соусом наршараб</b>	140/65	206,7	16,6	8,7	15,5	Лосось маринованный: лосось б/к б/к, масло оливковое, соль, перец белый молотый; Салат-гарнир: салат фриллис, базилик синий свежий, редис свежий, кумкват, масло оливковое, сахар; соус наршараб, гранат зерна, соус бальзамический темный, панировка зеленая.
<b>Десерты:</b>						
<b>Лаймовый тарт с мятой и малиновым сорбе</b>	60/50	214,8	3,6	9,0	29,8	Тарт: тесто миндальное: мука пшеничная, пудра сахарная, мука миндальная, желток куриный, масло сливочное спред, соль; мусс: сливки 35%, сливки 27%, желток куриный, масло сливочное спред, сахар, желатин, мята свежая, сок лайма, цедра лайма; сорбет малина: малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед; Украшение: крамбл, смородина свежая, голубика свежая, эстрагон, тархун свежий.
<b>Шоколадное пирожное с вишней</b>	80/50	70,3	0,4	1,0	14,8	Пирожное: бисквит: яйцо куриное, сахар, масло сливочное спред, сметана 20%, мука пшеничная, какао, соль, сода; мусс: желток куриный, сахар, вода питьевая, шоколад молочный/темный, сливки 35%, сливки 33%, ром; начинка вишневая: пюре вишня с/м, вишня с/м, варенье вешневое, глюкоза, сахар, желатин, пектин; гляссаж: вода питьевая, сахар, глюкоза, молоко сгущенное, шоколад молочный/темный, желатин; сабле: масло сливочное спред, пудра сахарная, мука миндальная, мука пшеничная, яйцо куриное, какао, кориандр; Украшение: соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная, крамбл, голубика свежая.
<b>Коктейли:</b>						
<b>Сулико</b>	200	51,4	0,2	0,0	12,5	Виски Бушмилс Ориджинал, ликер трипл-сек, сироп монин банановый, сок яблочный лимон, лед.
<b>Санапери</b>	200	28,4	0,2	0,0	6,8	Коньяк палавани 5 лет, ликер трипл-сек, сок яблочный, сироп сахарный, сок лимонный, лед.

<b>Баликхава</b>	200	30,9	0,1	0,0	7,6	Коньяк палавани 5 лет, ликер кофейный, сок вишневый, сироп сахарный, лимон, лед.
<b>Кбиливиски</b>	200	48,6	0,1	0,0	12,0	Виски Бушмилс Ориджинал, ликер трипл-сек, сок лимона, сироп сахарный, сок ананасовый, лед.