

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	Калорий- ность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Салаты и холодные закуски:							
Жареный халуми с печёной грушей и трюфельным мёдом	240	169,7	8,2	8,4	15,4	Груша свежая, сыр Халуми, *масло фритюрное, мед с добавлением трюфельной пасты: мед, грибы шампиньоны, масло растительное, *трюфельное масло; соус малиновый: *пюре малиновое, пектин, сахар, вода питьевая; орех грецкий, бадьян, анис, микрозелень.	Грибы, молоко и молочные продукты, мед, орехи, ягоды
Хрустящие баклажаны со страчателлой	240	140,6	2,6	5,9	19,3	Баклажаны: баклажаны свежие, соль, крахмал кукурузный, вода питьевая; *масло фритюрное, *соус чили, сыр страчателла, помидоры черри желтые, помидоры черри красные, салат корн.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Рулетики из лосося с лимонной аджикой	140	220,0	13,8	14,3	9,0	Рулет: лосось, семга б/к б/к, хумус из копченого сулугуни: сыр сулугуни копченый, сливки 33%, молоко 3,2%; заправка из лимонного сока и сладкого чили: сок лимонный свежесжатый, *соус чили; соус с шафраном: масло растительное, шафран; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; салат фриллис, микрозелень щавель, можжевельник ягода.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, рыба, цитрусовые
Тартар из бычка с кремом из копчёного сулугуни	165	241,3	17,2	10,3	20,0	Тартар: говядина вырезка, соль, соль сванская, паприка, горчица, *соус ворчестерский, кетчуп, чеснок свежий, кинза свежая, лук репчатый красный, яйцо перепелиное; хумус из копченого сулугуни: сыр сулугуни копченый, сливки 33%, молоко 3,2%; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; пита: йогурт, соль, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, вода питьевая, дрожжи, мука пшеничная в/с; яйцо перепелиное, каперсы, перец чили свежий, микрозелень кинза.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, горчица, яйца
Супы:							
Окрошка с телятиной на квасе	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, кинза, базилик синий, редис свежий; Заправка на выбор: сметана 20% или майонез Правансаль.	Молоко и молочные продукты, горчица, яйца
Горячие блюда:							
Свинные рёбра в соусе "Чёрный перец" с маринованными баклажанами и паприкой	320/200	266,0	11,8	20,9	7,6	Свинина ребра: свинина ребра, *аджика, соль, соль сванская, перец черный молотый; соус перечный: вода питьевая, перец черный молотый, кетчуп, *соус ворчестерский, *соус соевый, *соус устричный, вино белое столовое, крахмал кукурузный; баклажан запеченный маринованный: баклажан свежий, соль, паприка, соль сванская, масло растительное; маринад: кинза свежая, чеснок свежий, масло оливковое, соль, перец черный молотый; перец сладкий запеченный: перец сладкий свежий, базилик синий, маринад: кинза свежая, чеснок свежий, масло оливковое, соль, перец черный молотый; лаваш тонкий, лук репчатый красный, перец чили свежий, кинза свежая, зерна граната.	Клейковина и глютен, морепродукты, овощи с яркой окраской, яйца
Кебаби из креветок со спелыми томатами и соусом ранч	140/215	138,2	1,7	4,5	22,9	Фарш: креветки, крабовые палочки, чеснок свежий, сок лимонный свежесжатый, *соус устричный, паприка, соль; подгарнировка: помидоры, лук репчатый красный, кинза, масло оливковое, масло растительное, соль, перец черны молотый; соус ранч: майонез Правансаль, сметана 20%, лук репчатый, перец чили маринованный, мед, соль, перецчерный молотый; лаваш тонкий, зерна граната, кинза свежая, базилик синий, сумач.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, морепродукты, мед, овощи с яркой окраской, цитрусовые, яйца

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорий- ность, ккал,	Белки, г.	Жиры, г.	Углево- ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Палтус с картофельным пюре и томатным тартаром	110/200	186,3	5,9	14,0	8,2	Палтус: палтус филе с/к б/к, соль, перец белый молотый, сок лимонный свежевыжатый, масло растительное, розмарин; картофельное пюре: картофель свежий, молоко 3,2%, сливки 33%, соль, сливочное масло; соус сливочный: масло сливочное, вино белое столовое, сливки 33%, шпинат свежий, соль сванская; соус с шафраном: масло растительное, шафран; масло зеленое растительное; петрушка свежая, масло растительное; помидоры свежие, микрозелень кинза.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, рыба, цитрусовые
Кебабидзе из барашка в хрустящем слоёном тесте	145/180	234,1	12,7	12,0	18,8	Люля кебаб в тесте: фарш (баранина б/к б/к, филе курицы, лук репчатый, соль, перец черный молотый), кинза свежая, *тесто слоеное с/м, сыр моцарелла; поджаривровка: лаваш тонкий, помидоры свежие, помидоры черри желтые, соль сванская, соль, масло растительное; зелень свежая (кинза, петрушка, базилик синий), зерна граната, сумач.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, курица, яйца.
Домашняя выпечка:							
Хрустящая лодочка с мясом ягнёнка и летними овощами	360	305,7	10,6	17,1	27,4	Тесто на хачапури слоеное: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи, масло сливочное; фарш: баранина мякоть б/к б/к, филе курицы, лук репчатый, соль, перец черный молотый; масло растительное; начинка овощная: баклажаны свежие, кабачок свежий, перец сладкий, масло растительное, томат протно, соль, сахар, перец черный молотый, уцхо сунели, чеснок свежий, *аджика; сыр сулугуни, сыр имеретинский, масло сливочное,яйцо куриное, мука пшеничная, кунжут черный; помидоры черри желтые, укроп свежий, петрушка свежая, базилик синий свежий, эстрагон, тархун свежий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, курица, орехи, яйца
Десерты:							
Фисташковый мильфей-пахлава с мороженым из киви	100/40	187,8	3,0	6,8	28,3	Коржи: тесто фило, сироп: сахар, вода питьевая, сок лимонный свежевыжатый; крем: молоко 3,2%, сливки 33%, желатин, ваниль в стручках, крахмал кукурузный, желток куриный, сахар, соль, мака пшеничная в/с, паста десертная фисташковая, сок лимонный свежевыжатый; мороженое: киви свежее, яблоко свьезее, вода питьевая, глюкоза, сахар, сок лимонный свежевыжатый, камедь рожкового дерева,*медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, цитрусовые, яйца
Катаифи с фундуком и пломбиром	100/50	367,4	6,0	22,4	35,5	Катаифи: тесто катаифи, масло сливочное, орех грецкий, сахар, вода питьевая, сок лимонный свежевыжатый; мороженое: молоко 3,2%, сливки 33%, ванилин, сахар, желток куриный, глюкоза, камедь рожкового дерева; крамбл: масло сливочное, сахар тростниковый, мука, пудра миндальная, соль, мука пшеничная в/с, фундук в карамельное глазури, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, цитрусовые, яйца

***масло фритюрное** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель E319, E330, пеногаситель E900

***аджика** - вода питьевая, чеснок свежий, масло растительное, соль, шафран, кориандр, укроп сунели, перец чили сухой.

***соус ворчестерский** - вода питьевая, кускус солодовый, тростниковая меласса, сахар, абрикосы, лук (4%), соус соевый (вода, соевые бобы, пшеничная мука, соль), концентрат маринадного сока, концентрат виноградного сока, сироп сахарной свеклы, соль, чеснок, ваниль, гвоздика, душистый перец, имбирь, мускатный орех, корица, апельсиновая цедра (0,2%), лимонная цедра (0,2%), перец чили. Содержит аллергены: глютен, соевые бобы. Может содержать следы яиц, молока, сельдерея, горчицы, семян кунжута. Без ГМО.

***соус соевый** - вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.

***соус устричный** - вода, сахар, соль, устричный экстракт (устрицы, вода, соль) 10% загуститель модифицированный крахмал, усилитель вкуса и аромата глутамат натрия, краситель сахарный колер 1, консервант сорбат калия.

***соус чили** - сахар, вода, перец чили (22%), соль, чеснок, загуститель кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, загуститель ксантановая камедь.

***тесто слоеное с/м** - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы E471, E475, E322, соль, сахар, концентрат E202, регулятор кислотности E330, ароматизатор, краситель E160a, антиоксиданты натуральные E300, E307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиокислитель-лимонная кислота.

***пюре малина с/м** - бланшированная малина, сахар 10%, , антиокислитель: аскорбиновая кислота E300, регулятор кислотности: лимонная кислота E330.

***масло трюфельное** - масло оливковое Экстра Верджин 98% первого отжима, белый трюфель 2%, ароматизатор

***медалка с логотипом** - шоколад белый, масло какао