

## 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 "Новый год с доставкой на дом" ресторана****Хмели Сунели**

| Наименование блюда                                    | Выход блюда, г | Калорийность, ккал. | Белки, г. | Жиры, г. | Углеводы, г. | Состав блюда   |
|---|----------------|---------------------|-----------|----------|--------------|--|
|   |                |                     |           |          |              |  |
| <b>Салаты:</b>  |                |                     |           |          |              |  |
| <b>Домашний холодец с горчицей и сливочным хреном</b> | 000/100/10     | 280,4               | 10,7      | 25,3     | 2,4          | Холодец: Свиная рулька с/м, вода питьевая, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лук репчатый, морковь свежая, чеснок свежий, желатин кристалфикс. Горчица диженская, хрен столовый.   |
| <b>Домашняя "Мимоза" с сайрой</b>                     | 500            | 237,9               | 11,1      | 18,2     | 7,4          | Картофель отварной, сайра консервированная, яйцо куриное, майонез Правансаль, морковь отварная, соль, укроп свежий.  |
| <b>"Оливье" с колбасой</b>                            | 500            | 229,0               | 5,7       | 19,5     | 7,7          | Картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурцы консервированные, колбаса молочная, яйцо куриное, майонез Правансаль, соль.   |
| <b>"Полянка" с курицей и грибами</b>                  | 500            | 238,4               | 8,4       | 18,8     | 8,9          | Картофель отварной, куриная грудка г/к, грибы шампиньоны, масло растительное, майонез Правансаль, яйцо куриное, сыр Моцарелла.   |
| <b>"Сельдь под шубой"</b>                             | 500            | 285,1               | 4,1       | 25,1     | 10,8         | Сельдь филе с/с, картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, лук репчатый, майонез Правансаль, лук зеленый.   |
| <b>Салат с копченой курицей и черносливом</b>         | 500            | 288,4               | 12,5      | 21,2     | 11,8         | Куриная грудка г/к, сыр Моцарелла, лук пассированный (лук репчатый, масло сливочное), чернослив, яйцо куриное, майонез Правансаль.   |
| <b>Салат с кальмарами</b>                             | 500            | 217,0               | 10,7      | 18,5     | 1,9          | Кальмар отварной, яйцо куриное, огурец свежий, майонез Правансаль, соль.   |
| <b>Горячие блюда:</b>                                 |                |                     |           |          |              |  |
| <b>Новогодняя утка с медовыми яблоками</b>            | 1700/900       | 302,6               | 13,7      | 23,1     | 9,9          | Утка маринованная (сок яблочный свежавыжатый, сок апельсиновый свежавыжатый, соус соевый, горчица, чеснок свежий, мед, масло сливочное, соль, перец черный молотый). Яблоки свежий, масло сливочное, мед, корица, вино белое столовое. Голубика, физалис, зерна граната. |
| <b>Запеченная курица с картофелем</b>                 | 1600/1030      | 188,1               | 14,9      | 11,0     | 7,2          | Курица тушка целиком маринованная (аджика, соус соевый); Гарнир: картофель мини отварной; помидоры черри, чеснок свежий, петрушка свежая.  |
| <b>Специальное предложение:</b>                       |                |                     |           |          |              |  |

|   |      |       |      |      |      |   |
|---|------|-------|------|------|------|---|
| <p><b>Большой грузинский стол ("Оливье" с колбасой, "Сельдь под шубой", салат с копченой курицей и черносливом, домашний холодец, запеченная курица с картофелем)</b></p> | 5000 | 245,5 | 12,6 | 18,4 | 7,4  | <p><b>"Оливье"</b> с колбасой (картофель отварной, морковь отварная, горошек консервированный, огурцы консервированные, колбаса молочная, яйцо куриное, майонез Правансаль, соль);<br/> <b>"Сельдь под шубой"</b> (сельдь филе с/с, картофель отварной, морковь отварная, свекла отварная, лук репчатый, майонез Правансаль, лук зеленый);<br/> <b>Салат с копченой курицей и черносливом</b> (куриная грудка г/к, сыр Моцарелла, лук пассированный (лук репчатый, масло сливочное), чернослив, яйцо куриное, майонез Правансаль);<br/> <b>Домашний холодец</b> (холодец: Свиная рулька с/м, вода питьевая, лавровый лист, перец черный горошком, соль, лук репчатый, морковь свежая, чеснок свежий, желатин кристалфикс. Горчица дижонская, хрен столовый);<br/> <b>Запеченная курица с картофелем</b> (курица тушка целиком маринованная (аджика, соус соевый); Гарнир: картофель мини отварной; помидоры черри, чеснок свежий, петрушка свежая).</p> |
| <b>Десерты:</b>   |      |       |      |      |      |   |
| <p><b>Новогодний тарт с мандаринами</b></p>   | 1280 | 283,9 | 4,8  | 15,0 | 32,4 | <p>Основа для тарта: мука пшеничная, мука миндальная, пудра сахарная, соль, масло сливочное, желток куриный; Крем для тарта: сливки 35%, сливки 27%, крем патисье (молоко 3,2%, сливки 33%, сахар, мука пшеничная, крахмал кукурузный, куриный желток, соль, ванилин), желатин листовой; мандарин консервированный, гель нейтральный, орех фисташки, розмарин, пудра сахарная.</p>  |