

## 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 ОСЕННЕГО 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>Спелые томаты с креветкой и соусом из тархуна с чили</b>	220	107,1	7,0	2,6	14,1	Креветки, помидоры свежие, масло оливковое, базилик синий, лук зеленый, соль, перец черный молотый, эстрагон (тархун) свежий, перец чили свежий, заправка: эстрагон (тархун) свежий, сахар, вода питьевая, сок апельсиновый/лимонный свежесжатый, соус чили.
<b>Молодая бастурма с зелёной аджикой и черемшой</b>	100	233,9	12,1	19,5	2,6	Бастурма: говядина вырезка, аджика; аджика зеленая: кинза свежая, укроп свежий, петрушка свежая, перец чили зеленый, сельдерей стебель, чеснок свежий, соль, масло растительное, кориандр, уцхо сунели; соус на шафране: масло растительное, шафран; черемша соленая, перец черный молотый, кинза всежая, базилик синий.
<b>Супы:</b>						
<b>Наваристая уха из форели со слоёным расстегаем</b>	300/70	121,3	13,2	6,8	1,7	Уха: бульон рыбный (кости рыбные, вода питьевая), форель речная с/к б/к, форель морская б/к б/к, лук репчатый, морковь свежая, картофель свежий, соль, перец черный молотый, масло сливочное, лавровый лист; расстегай: тесто слоеное, лосось б/к б/к, лук репчатый, укроп, масло сливочное, соль, соль сванская, сыр творожный, желток куриный; лук порей, лук зеленый, укроп свежий, петрушка свежая, перец чили свежий.
<b>Горячие блюда:</b>						
<b>Чкмерули из креветок со шпинатом и томатами</b>	230	208,9	9,6	17,7	3,0	Креветки, шпинат свежий, помидоры черри, сливки 33%, чеснок свежий, масло растительное, соль, перец черный молотый, вино белое, соль сванская, перец чили сухой.
<b>Запечённая утиная ножка с медовой тыквой и соусом из вишни</b>	165/140	247,3	17,8	16,2	7,7	Утка ножка су-вид: утка ножка, лук репчатый, соль, перец красный молотый, паприка, масло растительное; тыква су-вид: тыква свежая, соль, масло растительное, тимьян свежий; соус вишневый: соус деми гласс с/м, вишня б/к с/м, масло сливочное, соль; крем из сливок: сливки 27%, облепиха с/м; масло зеленое: петрушка свежая, масло растительное; микрозелень.
<b>Хинкали со сливочным жульеном и муссом из сыра горгонзола</b>	220/30	229,9	7,6	9,8	27,8	Фарш: куриная грудка в/к, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, сливки 33%, молоко 3,2%, чеснок свежий, аджика, соль, бульон грибной сухой; тесто для хинкали (мука, вода питьевая, соль); Мусс из сыра горгонзола: сыр горгонзола, сливки 33%, ксантан; масло растительное зеленое (масло растительное, петрушка свежая), микрозелень кинза, сумач.
<b>Десерты:</b>						

<p><b>Тарт с фундуком, мёдом и мороженым с сухофруктами</b></p>	100/50	413,8	8,4	27,3	33,5	<p>Тарт: тесто (мука пшеничная, пудра сахарная, мука миндальная, соль, масло сливочное, желток куриный), яйцо куриное, глюкоза, мед, орех фундук, соль; мороженое: сливочное мороженое, курага, чернослив, грецкий орех; крамбл, фундук в карамельной глазури.</p>
<p><b>Сметанник с вишней</b></p>	130/60	289,4	3,3	16,5	32,0	<p>Бисквит: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, сметана 20%, мука пшеничная, какао, соль; крем: сметана 20%, сахар, сливки 35%, сок лимона; соус вишневый: сок вишневый, вишня б/к с/м, мята свежая, сахар, пектин; голубика, микрозелень.</p>