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	Углево-ды, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Салаты и холодные закуски:							
Карпаччо из телятины с овечьим сыром, руколой и ткемали	120	268,8	15,9	17,8	11,1	Карпаччо: говядина вырезка, масло растительное, масло оливковое, *аджика, руккола, соль, перец черный молотый; горчица, сыр овечий, масло оливковое, *соус ткемали красный, масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; гранат зерна.	Горчица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Ассорти намазок с горячей pitой: свекольный хумус, мутабаль, мухаммара	150/45	384,0	6,1	27,1	26,7	Ассорти намазок: свекольный хумус: свекла отварная, орех грецкий, чеснок свежий, масло растительное, масло оливковое, соль, сахар, зира молотая, перец черный молотый; мутабаль: баклажан свежий, орех грецкий, орех кедровый, лук репчатый, чеснок свежий, масло растительное, масло оливковое, соль, сахар; мухаммара: перец сладкий свежий, орех грецкий, лук репчатый, чеснок свежий, масло растительное, масло оливковое, соль, сахар, перец паприка сухая, уцхо-сунели, кориандр молотый; лепешка с кунжутом: тесто: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; кунжут черный; оформление: орех кедровый, соус с шафраном: масло растительное, шафран; гранат зерна, кинза свежая, микрозелень, сумач.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, орехи, яйца
Буррата с виноградом и печеными сезонными фруктами (инжир, фейхоа или хурма по сезону)	220	252,2	12,3	14,7	17,8	Сыр Буррата, фрукты по сезону (инжир, фейхоа, хурма), виноград, мед, *соус Наршараб, орех грецкий, микрозелень.	Молоко и молочные продукты, орехи, мед
Выпечка:							
Слоёный хачапури с курицей, грибами и сыром	450	310,8	10,4	14,1	20,7	Хачапури: *тесто слоеное с/м, мука пшеничная в/с, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, куриное филе, сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр моцарелла, сыр творожный, помидоры свежие, яйцо куриное, кунжут белый; кинза свежая, петрушка свежая, базилик синий, эстрагон свежий.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, яйца, грибы, курица, орехи
Горячие блюда:							
Филе утки с карамелизированной молодой морковью и крыжовником	135/100	338,8	13,1	16,4	17,5	Филе утки: утиное филе, соль, перец черный молотый, масло растительное, масло сливочное, *соус устричный, розмарин свежий; гарнир: морковь с/м, крыжовник с/м, масло сливочное, сахар тростниковый, мед, тимьян свежий; *ткемали зеленый, гранат зерна, масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; микрозелень.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, морепродукты, мед, ягоды
Мцвади из индейки с овощным салатом и ткемали	170/235	213,0	7,0	9,6	14,6	Шашлык: индейка бедро б/к б/к, мацони (молоко 6%, сметана 20%), лук репчатый, укроп свежий, масло растительное, вода питьевая, соль, перец черный молотый, перец паприка сухая, уцхо-сунели; поджаривка: перец сладкий свежий, помидоры свежие, помидоры черри красные, помидоры черри желтые, лук репчатый красный, масло оливковое, соль, соль сванская; тонкий лаваш, *соус ткемали красный, гранат зерна, кинза свежая, сумач.	Молоко и молочные продукты, клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, яйца

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Бифштекс из телятины с картофельным пюре и разносолами	160/210	340,6	9,9	20,3	9,0	Бифштекс: говядина б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, сыр сулугуни копченый, соль, перец черный молотый; масло растительное; картофельное пюре: картофель, молоко 3,2%, сливки 33%, соль, масло сливочное; помидоры соленые, бабрия маринованная, джонджоли; соус перечный: вода питьевая, перец черный молотый, кетчуп, *соус ворчестерский, *соус соевый, *соус устричный, вино белое столовое, крахмал кукурузный; масло сливочное зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; базилик синий свежий, петрушка свежая, сумак.	Клейковина и глютен, курица, молоко и молочные продукты, морепродукты, овощи с яркой окраской
Десерты:							
Шоколадно-апельсиновая гренда	100	395,0	6,1	22,8	41,3	Пирожное: бисквит: масло сливочное, сахар, яйцо куриное, шоколад темный; хрустящий слой: ореховая паста, шоколад темный, крошка вафельная; мусс: желатин листовой, сахар, яйцо куриное, шоколад темный, сливки 27%, сливки 35%; апельсиновый мармелад: вода питьевая, соль, апельсин свежий, сахар, пектин, пюре апельсин красный с/м, желатин листовой; мусс на молочном шоколаде: желатин листовой, сахар, яйцо куриное, шоколад молочный, сливки 27%, сливки 35%; глазурь гурме: шоколад темный, масло растительное, орех фундук; крем: шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, желатин листовой; апельсин свежий, гель нейтральный; *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, цитрусовые, шоколад, яйца
Шоколадный торт с фундуком и черносливом	90/30	368,9	7,3	22,2	30,8	Торт: бисквит ореховый: орех фундук, сахарная пудра, мука миндальная, какао, яйцо куриное, сахар; бисквит шоколадный: яйцо куриное, сахар, какао, крахмал кукурузный; хрустящий слой: ореховая паста, шоколад темный, шоколад молочный, крошка вафельная; крем: желатин листовой, молоко 3,2%, сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, яйцо куриное, сахар, шоколад темный, шоколад молочный, чернослив, коньяк; крем шоколадный: молоко 3,2%, сливки 33%, яйцо куриное, сахар, шоколад темный; какао. Мороженое с черной смородиной: желатин листовой, молоко 3,2%, сливки 33%, яйцо куриное, сахар, пюре черная смородина с/м, вода питьевая, сливки 35%; крамбл шоколадный, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, шоколад, ягоды, яйца

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

*соус ворчестерский - вода питьевая, кусус солодовый, тростниковая меласса, сахар, абрикосы, лук(4%), соус соевый (вода, соевые бобы, пшеничная мука, соль), концентраттамаринового сока, концентрат виноградного сока, сироп сахарной свеклы, соль, чеснок, ваниль, гвоздика, душистый перец, имбирь, мускатный орех, корица, апельсиновая цедрa(0,2%), лимонная цедрa(0,2%), перец чили. Содержит аллергены: глютен, соевые бобы. Может соержать 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 колер1, консервант сорбат калия.

*соус Наршараб - концентрат гранатового сока, сахар, вода, регулятор кислотности-лимонная кислота

*соус ткемали зеленый - алыча, перец красный молотый, перец черный молотый, кинза, мята, чеснок, кориандр.

*соус ткемали красный - слива, соль, чеснок, перец черный молотый, перец красный молотый, кориандр, уцхо-сунели.

*медаль с логотипом - шоколад белый, масло какао