ООО "ЛАБИРИНТ ВКУСА"

Ресторан «Хмели Сунели»

01.10.2026

Составлен на основании тех. карты и справочника пищевой ценности продукта

Ресторан «Хмели Сунели»
1. Перечень услуг и условия их оказания:
Ресторан «Хмели Сунели» предоставляет услугу общественного питания.
Режим работы ресторана «Хмели Сунели»: пн-чт 12:00–23:00; пт,сб 12:00–00:00; вс 12:00–23:00.
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:

Пищевая и энергетическая ценность ОСНОВНОГО МЕНЮ ресторана Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Содержание в 100 г. блюда				Состав блюда	Группы аллергенов
		Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.		
Салаты:							
Зеленый салат с кинзой, шпинатом и куриной печенью	160	208,1	11,6	13,5	10,0	Помидоры черри, кинза свежая, шпинат свежий, соус: *соус Деми Гласс с/м, соус чили Понзу (*соус ким чи, сок лимонный свежевыжатый, *соус соевый, вино белое, *соус чили), *соус устричный, майонез Правансаль; куринная печень: печень куриная с/м, соль, перец черный молотый, масло растительное; лук порей свежий, перец чили свежий, кинза свежая, заправка: сок лимонный свежевыжатый, масло оливковое, соль; сухари Панко.	Овощи с яркой окраской, курица, клейковина и глютен
Тбилисский летний салат из свежих овощей с ореховой заправкой	255	187,2	2,1	17,2	5,9	Помидоры свежие, огурцы свежие, перец сладкий, редис, кинза, петрушка, укроп, лук красный; соус ореховый: масло грецкого ореха, масло растительное, орехи грецкие, сок лимонный свежевыжатый, кинза свежая, соль, уцхо сунели, кориандр, шафран; базилик синий, соль сванская.	Овощи с яркой окраской, орехи, цитрусовые
Сезонные помидоры с красным луком и свежим тархуном, с оливковым маслом или соусом наршараб	245	26,7	1,1	0,2	5,2	Помидоры свежие, лук красный, тархун (эстрагон) свежий; заправка на выбор: масло ароматное (масло оливковое, сок лимонный свежевыжатый, чеснок свежий, тархун (эстрагон) свежий, соль, перец черный молотый), *соус Наршараб.	Овощи с яркой окраской
Разные помидоры с синим базиликом и имеретинским сыром	330	155,0	4,9	13,3	3,8	Помидоры свежие, помидоры черри (красные, желтые), сыр имеретинский, масло оливковое, перец черный молотый, соль морская, лук зеленый; заправка из базилика: базилик синий свежий, соль морская, перец черный молотый, масло оливковое, сок лимонный свежевыжатый; базилик синий свежий.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, цитрусовые
Лёгкий овощной салат с печёной свёклой и кремом из курицы	280	105,7	4,3	4,8	11,5	Салат лоло россо, салат айсберг, салат фриллис, эстрагон свежий, петрушка свежая, укроп свежий, кинза свежая, помидоры свежие, помидоры черри красные/желтые, огурцы свежие, свекла отварная, крем из курицы: курица тушка отварная б/к б/к, сыр творожный, сметана 20%, чеснок свежий, соль сванская, перец черный молотый; заправка: мед цветочный, соус соевый, соус чили сладкий, сок лимона, перец чили хлопья; орех грецкий, перец чили свежий, масло с шафраном: шафран, масло растительное.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, курица, мёд.
Салат с хрустящим лососем, молодым картофелем и гебжалия	200	158,5	9,4	9,2	9,5	Салат фрилис, помидоры черри, картофель мини, сыр моцарелла салатная; лосось панированный: лосось б/к б/к, мука пшеничная в/с, яйцо куриное, сухари панировачные темпура, перец красный молотый, перец чили сухой, орегано; крем чиз с аджикой: сыр творожный, сметана 20%, *аджика, укроп свежий соль; паста гуакомоле: авокадо, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, масло оливковое, сок лимонный свежевыжатый, чеснок свежий; *соус Дальневосточный.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, морепродукты
Авторский "Цезарь"от шеф-повара	240	407,0	13,8	36,8	5,3	Салат листовой романо, айсберг, фриллис, тархун (эстрагон), кинза свежая, руккола; куриное филе: куриное филе, масло растительное, *соус кимчи, *соус соевый, чеснок, перец чили сухой, кориандр,соль, паприка; соус сливочный: сливки 33%, масло растительное, *соус бальзамический темный, сок лимонный свежевыжатый, горчица диженская, *соус соевый, чеснок, соль, сахар; яйцо перепелиное, черри вяленые: черри красные свежие, чеснок свежий, масло растительное, соль, тимьян свежий; сыр сулугуни копченый.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, курица, горчица

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Зелёный салат с телячьим языком	230	206,0	9,0	16,7	4,9	Язык отварной, салат микс: фриллис, романо, айсберг; помидоры черри; заправка Итальянская: оливковое масло, уксус винный, перец черный молотый, соль, чеснок, орегано, базилик; заправка медово-горчичная: майонез Провансаль, масло оливковое, сок лимонный свежевыжатый, мед, горчица диженская; яйцо перепелинное, соль.	Овощи с яркой окраской, яйца, горчица, мёд, цитрусовые
"Оливье" с телячьим языком и молодым горошком	120/20	164,7	7,7	12,3	5,8	Оливье: морковь отварная, сельдерей корень отварной, горошек зеленый консервированный, горошек зеленый с/м, яйцо куриное, огурцы маринованные, сельдерей стебель свежий, язык говяжий; соус: майонез Провансаль, рассол от каперсов; яйцо перепелиное, помидоры черри красные, салат фриллис.	Овощи с яркой окраской, яйца
Авторский "Цезарь" с креветками	200	291,6	13,6	31,1	5,7	Салат Романо, салат айсберг, салат фриллис, тархун (эстрагон), кинза свежая, руккола; креветки жаренные: креветки, масло растительное, соль, перец ченый молотый, чеснок свежий, вино белое столовое; соус сливочный: сливки 33%, масло растительное, *соус бальзамический темный, сок лимонный свежевыжатый, горчица диженская, *соус соевый, чеснок, соль, сахар; яйцо перепелиное, черри вяленые: черри красные свежие, чеснок свежий, масло растительное, соль, тимьян свежий; сыр сулугуни копченый.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, морепродукты, горчица
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
Холодные закуски:							
Баклажаны с нежным сыром надуги	160/35	113,0	6,1	6,0	8,6	Баклажаны, сыр начинка: сыр рикотта, сметана 20%, чеснок свежий, мята свежая, соль, перец чили сухой, сахар; соус: перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода питьевая, сахар, соль, перец чили сухой, сок свекольный свежевыжатый; салат фриллис, салат айсберг, зерна гарната, кинза свежая, сумах.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Бадриджани-рулетики из баклажанов с грецкими орехами и зернами граната	200/25	299,2	6,9	24,6	12,6	Баклажаны, ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, чеснок, вода питьевая, соль, уцхо сунели, перец чили сухой, кориандр; грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик синий свежий.	Овощи с яркой окраской, орехи
Пхали- паштет из грецких орехов, ассорти: со свеклой, шпинатом и белокочанной капустой	340	244,0	5,3	18,6	13,8	Баклажан, перец сладкий, ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, чеснок, вода питьевая, соль, уцхо сунели, перец чили сухой, кориандр; *пхали со свеклой, *пхали со шпинатом, *пхали с фасолью, рулет капустный: капуста б/к, шпинат с/м, лук репчатый, сасло растительное, кинза свежая, чеснок, ореховая начинка, уксус9%, соль, уцхо сунели, перец черный молотый; лаваш тонкий, лук репчатый красный, зерна граната, кинза, базилик синий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, орехи
Ассорти грузинских сыров: свежий и копченый сулугуни, имеретинский сыр, рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, гебжалия с надуги	370/80/30	280,7	16,2	22,1	4,2	Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр сулугуни копченый, гебжалия с надуги, рулеты из сулугуни с орехами и с зеленью, лаваш, орех грецкий, виноград, тархун (эстрагон) свежий; аджика зеленая: кинза свежая, укроп свежий, петрушка свежая, перец чили зеленый, сельдерей стебель, чеснок свежий, соль, масло растительное, кориандр, уцхо сунели;	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, клейковина и глютен, орехи
Грузинские маринады: джонджоли, огурцы, томаты, капуста и паприка, маринованные по-грузински	515	49,3	1,8	1,2	7,7	Чеснок маринованный, помидоры соленые, капуста по-гурийски, черемша соленая, огурцы соленые, перец чили маринованный, джонджоли, лист винограда маринованный, лук репчатый красный, лук зеленый, базилик синий свежий, тархун (эстрагон), укроп, петрушка, кинза.	Овощи с яркой окраской
Белые грузди с луком и сметаной	160	76,6	2,3	6,6	2,1	Грузди соленые, сметана 20%, лук репчатый красный, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продкты, грибы
Сельдь слабого посола с обжаренным молодым картофелем	80/165	221,7	4,8	17,6	11,0	Картофель мини отварной, филе сельди, лук маринованный красный: лук репчатый красный, соль, сахар; масло сливочное, лук зеленый, укроп свежий.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Мясная нарезка	420/70	241,1	17,5	17,7	3,0	Ростбиф: говядина вырезка, масло растительное, соль, паприка молотая, перец черный молотый, кориандр, *соевый соус Дункан, лук репчатый красный; рулет с перцем: курица с/к б/к, соль, *аджика, перец сладкий, морковь; рулет из баранины: баранина б/к б/к, чеснок, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, уцхо-сунели, сахар; говядина язык отварной, сеснок свежий, масло растительное; хрен столовый, перец чили маринованный, базилик синий, микрозелень.	Курица, овощи с яркой окраской
Рыбная тарелка	210/90	145,6	15,7	8,3	2,0	Лосось с\с: лосось б/к б/к, соль морская, сахар, укроп, можжевельник ягоды сухие; муксун х\к, балык из масляной рыбы, лимон свежий, сыр пармезан Гойя, каперсы гигант, салат руккола; соус из трав: масло оливковое, петрушка, укроп, чеснок, сок лимонный свежевыжатый, *соус табаско, соль;	Овощи с яркой окраской, цитрусовые, рыба, молоко и молочные продукты
Сочный ростбиф с листьями салата	200	260,6	12,9	21,1	4,8	Ростбиф: говядина вырезка, масло растительное, соль, паприка молотая, перец черный молотый, кориандр, *соевый соус Дункан, лук репчатый красный; помидоры черри, лук гачиоли консервированный, салат микс: фриллис, романо, айсберг.	Овощи с яркой окраской
Тарелка сезонных овощей	300	28,3	1,3	0,2	5,4	Помидоры, огурцы, редис, перец чили свежий, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик синий, тархун (эстрагон), соль морская, соль сванская.	Овощи с яркой окраской
Тартар из лосося	110/70	191,5	14,7	10,1	10,5	Лосось б/к б/к, сметана 20%, помидоры черри, салат микс: фриллис, романо, айсберг, репчатый красный, *соус соевый Дункан, сок лимонный свежевыжатый, масло оливковое; гренки из чусовского хлеба: хлеб чусовской, соль, масло растительное; перец черный молотый.	Овощи с яркой окраской, рыба, молоко и молочные продукты, клейковина и глютен
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: соус Мацони: молоко 6%, сметана 20%; соль, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, вода питьевая, дрожжи, мука пшеничная в/с; яйцо перепелиное, каперсы гигант, перец чили свежий, микро зелень кинза.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, горчица, яйца
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 свежевыжатый, *соус чили; соус с шафраном: масло растительное, шафран; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; салат фриллис, микро зелень щавель, можжевельник ягода.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, рыба, цитрусовые
Домашняя выпечка и хлеб:							
Очень щедрый хачапури с сыром	1150	248,0	14,0	11,5	22,3	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр Моцарела; яйцо куриное (желток), масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Большой аджарский хачапури	1350	255,1	14,6	13,2	19,5	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр Моцарелла, яйцо куриное (желток), масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Аджарский хачапури с сыром и яйцом	300	263,8	13,7	13,5	21,8	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное (желток), масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Аджарский хачапури с сыром и перепелиными яйцами	150	275,1	14,7	13,8	22,9	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо перепелиное (желтки), масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Хачапури на шампуре	220	255,9	10,8	15,8	17,5	*Тесто слоеное с/м, сыр сулугуни, яйцо куриное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Хрустящий Аджарский хачапури с копченой телячьей грудинкой	370	218,1	12,5	10,3	18,9	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, копченая телячья грудинка, *соус Барбекю с сухофруктами, яйцо куриное, масло сливочное, микро-зелень: кинза/амарант.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Хрустящий Аджарский хачапури четыре сыра	370	236,6	12,1	13,1	17,7	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни сыр имеретинский, сыр гранд блю, сыр страчителла; яйцо куриное, масло сливочное, черри вяленые: черри красные свежие, чеснок свежий, масло растительное, соль, тимьян свежий; микро- зелень: кинза/амарант.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Имеретинский хачапури с сыром сулугуни на двоих/на всех	360/720	251,9	12,7	11,3	24,7	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Мегрельский хачапури с двойным сыром на двоих/на всех	420/840	237,8	12,8	11,3	21,2	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Пеновани из домашнего слоёного теста с сыром сулугуни	250	281,8	10,0	15,3	26,1	*Тесто слоеное с/м, сыр сулугуни, яйцо куриное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Кубдари сванский с мясом на одного/ на всех	250/500	271,6	10,9	13,5	26,6	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; фарш на кубдари: говядина б/к, продукт свинина, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок, уцхо сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская; масло сливочное.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца.
Пинерли с лососем, шпинатом и сливочным соусом	250/50/30	212,4	8,3	9,4	23,7	Тесто на хачапури: мука пшеничная, молоко 3,5%, сметана 20%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; лосось филе, шпинат на пинерли: шпинат с\м, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, масло растительное, соль, перец чили сухой, уцхо сунели; соус на пинерли: лук репчатый, масло сливочное, сливки 33 %, укроп, вино белое столовое, сок лимонный свежевыжатый, соль, куркума, уцхо сунели; соус на мацони, масло сливочное, салат айсберг, романо, фриллис.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца, рыба, цитрусовые.
Кутаб с домашним сыром и зеленью	100	221,2	12,0	8,3	24,6	Тесто на кутабы: мука пшеничная, вода питьевая, соль; начинка: сыр сулугуни, сыр имеретинский, кинза свежая; масло сливочное, зерна граната, сумах.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Кутаб с бараниной	100	187,5	12,6	3,7	25,8	Тесто на кутабы: мука пшеничная, вода питьевая, соль; фарш из баранины: баранина мякоть, куриное филе, лук репчатый, соль, перец черный молотый; масло сливочное, зерна граната, сумах.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица
Кутаб с зеленью	100	153,8	4,4	3,5	26,2	Тесто на кутабы: мука пшеничная, вода питьевая, соль; начинка: шпинат свежий, кинза, укроп, лук зеленый, масло растительное, соль, сок лимонный свежевыжатый; масло сливочное, зерна граната, сумах.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, цитрусовые
Хрустящий чебурек с телятиной	180	253,0	8,5	14,3	23,0	Тесто на чебуреки: мука пшеничная, молоко 3,2%, соль; начинка: говядина б/к, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира, уцхо сунели, перец черный молотый; *масло фритюрное, зерна граната, сумах.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Хрустящий чебурек с бараниной	180	261,3	9,3	12,5	27,9	Тесто на чебуреки: мука пшеничная, молоко 3,2%, соль; начинка: баранина мякоть, лук репчатый, кинза, перец чили, чеснок свежий, тимьян свежий, соль, перец черный молотый, перец чили сухой; *масло фритюрное, зерна граната, сумах.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Шоти - воздушный грузинский хлеб	180	238,9	6,3	2,9	47,0	Мука пшеничная, вода питьевая, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.	Клейковина и глютен
Тонкий лаваш	130	224,0	8,0	0,0	48,0	Мука пшеничная, вода питьевая.	Клейковина и глютен
Супы:							
Наш фирменный харчо из телятины	350	134,6	8,1	7,9	7,9	Телятина с костью, говядина б/к, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, сельдерей стебель, соль, *аджика, крупа рисовая, чеснок свежий; зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий; перец чили сухой.	Овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Густой острый харчо из баранины	550	144,0	7,4	9,2	7,9	Баранина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, сельдерей стебель, соль, *аджика, крупа рисовая, чеснок свежий; зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий; перец чили сухой.	Овощи с яркой окраской
Крем-суп из сладкой тыквы с копченым сулугуни	290	107,3	2,8	7,4	7,4	Тыква, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, сливки 33%, соль; сыр сулугуни копченый, семечки тыквенные, масло тыквенное.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, орехи
Кахетинская хашлама из телятины, разваренной с овощами и ароматными травами	450	145,3	12,1	9,2	3,4	Телятина с костью, лук репчатый, сельдерей стебель, вода питьевая, чеснок, перец чили свежий, соль, перец черный молотый, кинза, петрушка; перец чили сухой, петрушка свежая.	Овощи с яркой окраской
Борщ с грузинской булочкой с салом и чесноком	260/20/60	115,6	4,4	5,8	11,4	Бульон мясной (кости говяжьи, вода питьевая, соль), свекла, морковь, картофель, лук репчатый, капуста свежая, уксус 9%, томат-паста, масло растительное, чеснок, сахар, соль, перец черный молотый, лавровый лист; сметана 20%, говядина б/к отварная, шоти: мука пшеничная, вода питьевая, соль, сахар, дрожжи; продукт свинина, лук зеленый, салат листовой, чеснок свежий; зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Тбилисский холодный суп на мацони с хрустящим огурцом и редисом	250	54,0	1,9	3,5	3,7	Молоко 6%, сметана 20%; огурцы, редис, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, чеснок, соль.	Молоко и молочные продукты
Куриный бульон с мацони и маленькими хинкали	350	84,2	3,4	3,9	9,0	Бульон куриный (курица тушка, вода питьевая, соль), мацони (молоко 6%, сметана 20%), лук репчатый, масло растительное, кинза, чеснок, соль, перец чили сухой; хинкали: тесто (мука пшеничная, вода питьевая, соль), фарш телятниа: (говядина б/к, лук репчатый, чеснок, кинза, соль, зира, уцхо сунели, перец черный молотый), перец чили сухой.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты, курица
Наваристая уха из форели со слоёным расстегаем	300/70	121,3	13,2	6,8	1,7	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; растегай: *тесто слоеное с/м, 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.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, рыба, молоко и молочные продукты
Хаши по-тбилисски с тонким лавашем и маринадами	350/170	129,6	4,1	11,0	3,6	Лытки говядина, вода питьевая, соль; помидоры зеленые соленые, чеснок маринованный, перец чили маринованный, чеснок свежий, соль морская, лаваш тонкий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Хинкали:							
Хинкали с лесными грибами 1 шт/3 шт	95/285	183,0	5,3	2,6	32,1	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: грибы шампиньоны, лук репчатый, кинза свежая, петрушка свежая, перец сладкий, масло растительное, чеснок свежий, перец чили свежий, тимьян свежий, соль, вода питьевая; петрушка свежая.	Овощи с яркой окраской, клейковина и глютен, грибы
Хинкали с курицей 1 шт/3 шт	120/360	145,4	6,7	1,7	24,0	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: куриное филе, куриные окорочка с/к б/к, лук репчатый, кинза свежая, соль, зира, перец черный молотый, уцхо-сунели, перец чили сухой, соль сванская, вода питьевая; перец черный молотый.	Овощи с яркой окраской, клейковина и глютен, курица
С телятиной и свининой 1 шт/3 шт	120/360	157,2	6,0	4,3	23,6	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: свиная шея, говядина б/к, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, перец чили сухой, вода питьевая; перец черный молотый.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Алазанские с барашком 1 шт/3 шт	120/360	140,0	6,0	2,5	23,3	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян свежий, перец черный молотый, перец чили сухой, вода питьевая; перец черный молотый.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
С телятиной обжаренные в масле 1 шт/3 шт	110/330	160,4	7,6	3,1	25,6	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: говядина б/к, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, зира, уцхо сунели, перец черный молотый, вода питьевая; перец черный молотый.	Клейковина и глютен

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
С лососем 1 шт/3 шт	120/360	146,7	7,7	1,9	24,7	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: лосось филе б/к б/к, лук репчатый, масло сливочное, соль, перец черный молотый, соль сванская, укроп свежий; перец красный молотый.	Клейковина и глютен, рыба
Сванские с ребленной говядиной и острым перцем 1 шт/3 шт	120/360	178,3	6,9	5,7	24,8	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода питьевая, соль; Фарш: говядина б/к, продукт свинина, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок свежий, вода питьевая, соль, соль сванская, зира, тимьян свежий, перец чили сухой, перец черный молотый; перец черный молотый.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Горячие блюда на кеци:							
Чкмерули - запечённое бедро цыплёнка с соусом из сливок и чеснока	330	365,1	16,2	31,2	4,9	Куриные окорочка с/к б/к, перец паприка, соль, масло растительное, вода питьевая, сливки 20%, чеснок свежий, перец чили сухой.	Курица, молоко и молочные продукты
Чашошули кусочки молодой говядины, тушенные с овощами и острыми специями	300	210,1	12,7	14,7	6,9	Говядина б/к, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, томат паста, вода питьевая, масло растительное, кинза, петрушка, перец чили, чеснок, *аджика, соль, уцхо сунели; зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий.	Овощи с яркой окраской
Барашек с томатами, запеченный под сыром на кеци	380	235,0	11,7	19,8	2,5	Баранина мякоть, помидоры свежие, сыр сулугуни, шампиньоны, сливки 33%, масло растительное, тархун (эстрагон), соль сванская, *аджика, перец черный молотый.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, грибы.
Кучмачи из телячьих потрошков	300	151,1	14,2	8,3	4,8	Говядина сердце, говядина легкие, свиная шея, лук репчатый, масло растительное, томат паста, тимьян свежий, бульон мясной (кости говяжьи, вода питьевая, соль, перец), чеснок, *аджика, соль, соль сванская, перец черный молотый, уцхо сунели; зерна граната, лук репчатый красный, зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий.	Овощи с яркой окраской
Кучмачи из телячьих мозгов с грибами	250	207,8	12,2	14,3	7,7	Говядина мозги, мука пшеничная, масло растительное, грибы шампиньоны, лук репчатый, вино белое столовое, кинза, петрушка, лук репчатый красный, *аджика, чеснок, соль, перец черный молотый, уцхо сунели; зерна граната, лук репчатый красный, зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, грибы.
Оджахури свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком	450	215,6	7,1	14,9	13,2	Свиная шея, картофель свежий, лук репчатый, помидоры, масло растительное, уцхо сунели, кориандр, *аджика, чеснок, соль; зерна граната, лук репчатый красный, зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий.	Овощи с яркой окраской
Долма из рубленного мяса в виноградных листья с соусом мацони	270/50	240,4	11,9	18,3	7,0	Листья виноградные, фарш: свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный молотый, соль, тархун (эстрагон), укроп, петрушка, кинза, крупа рисовая, уцхо сунели, кориандр, зира; соус: мацони, укроп свежий, соль, чеснок; зерна граната.	Овощи с яркой окраской, молоко и молочные продукты
Запеченные шампиньоны с рикоттой и муссом из горгонзолы	200	149,5	7,2	11,6	4,0	Грибы шампиньоны свежие, масло растительное, соль, соль сванская; сыр начинка: сыр рикотта, сметана 20%, чеснок, мята свежая, соль, перец чили сухой, сахар; мусс из сыра: сыр гранд блю, сливки 33%, мука пшеничная; сыр сулугуни копченый; чипсы из шампиньонов: грибы шампиньоны; лук фри: лук репчатый, мука пшеничная, масло фритюрное; масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное; кинза свежая, перец чили сухой.	Молоко и молочные продукты, грибы, клейковина и глютен
Цыплёнок тапака с молодым картофелем и травами	260/210/95	163,8	15,8	7,7	7,9	Цыпленое тушка, соль, *аджика, масло растительное; аджика из перца: перец сладкий, перец сили свежий, чеснок, масло растительное, *аджика, соль; картофель с травами: картофель мини, масло растительное, чеснок, соль, разморин свежий; *соус сацебели, чеснок маринованный, перец чили маринованный, лук зеленый, помидоры черри красные, базилик синий свежий.	Курица, овощи с яркой окраской
Горячий лобио с маринованным джонджоли	250/25	175,6	4,3	10,8	15,3	Фасоль сухая красная, вода питьевая, лук репчатый, сельдерей стебель, кинза свежая, тимьян, масло растительное, соль сванская, уцхо сунели, паприка, кориандр, чеснок свежий, аджика, соль, уксус винный белый; джон джоли маринованный, лук репчатый красный, зерна граната, кинза свежая.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, орехи
Горячие блюда из рыбы и морепродуктов:							

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Сибас со шпинатом, яйцом и соусом Ркацители	100/160	251,3	12,0	14,0	4,4	Сибас филе с/к б/к, соль, перец белый молотый, сок лимонный свежевыжатый, *аджика, масло растительное; гарнир: шпинат с/м, яйцо куриное, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый; соус Белое вино: сливки 33%, вино белое столовое, лук репчатый, эстрагон специи, масло сливочное, соль, перец черный молотый; масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; сумах	Молоко и молочные продукты, рыба, яйца, цитрусовые.
Тигровые креветки на гриле с чесноком, лимоном и соусом	130/50/40	242,5	16,2	17,7	4,7	Креветки: креветки тигровые, соль, перец красный молотый, сок лимонный свежевыжатый, *масло ароматное, чеснок свежий, масло растительное; соус ранч: майонез Провансаль, сметана 20%, лук репчатый, перец чили маринованный, мед, соль, перец чёрный молотый; лимон свежий, помидоры вяленные, салат микс: Романо, айсберг, фриллис.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, морепродукты, мёд
Черноморская камбала с мидиями, брокколи и эдамамэ	380	106,8	8,7	6,4	3,6	Камбала с/к, б/к, соль, перец черный молотый, масло растительное, капуста брокколи, помидоры черри, мидии, соль сванская, соль; соус сливочный: лук порей, вино белое столовое, сливки 33%, шпинат свежий, соль, соль сванская, масло растительное; бобы эдамамэ с/м, микрозелень кинза.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, морепродукты
Филе лосося с соусом белое вино и паровыми овощами	130/130/50	162,8	10,3	11,4	4,8	Лосось филе б/к б/к, соль, перец белый молотый, сок лимонный свежевыжатый, масло растительное; гарнир: капуста цветная с/м, капуста брокколи с/м, фасоль с/м, масло сливочное; соус Белое вино: сливки 33%, вино белое столовое, лук репчатый, эстрагон специи, масло сливочное, соль, перец черный молотый;	Молоко и молочные продукты, рыба, цитрусовые
Чкмерули из креветок со шпинатом и томатами	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 столовое, соль сванская, перец чили сухой.	Молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, морепродукты
Черноморские мидии в сливочном соусе с горгонзолой	370	318,6	13,1	18,6	5,3	Мидии, лук репчатый, сельдерей стебель, сыр Гранд блю, масло сливочное, вино белое столовое, сливки 33%, соль; сыр сулугуни копченый, масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное; соус с шафраном: масло растительное, шафран;	Молоко и молочные продукты, морепродукты
Мцвади и блюда с мангала:							
Шашлык из баклажана с телятиной	220/160/50	155,2	6,3	7,6	15,4	Шашлык: фарш: говядина б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый, кинза свежая, петрушка свежая, сельдерей свежий, перец сладкий, чеснок свежий, перец чили свежий; баклажаны свежие слайсами, *масло ароматное; подгарнировка: лаваш тонкий, помидоры свежие, джонджоли, лук репчатый красный, салат фриллис, масло ароматное, соль сванская; соус ткемали красный: слива, соль, чеснок, перец черный молотый, перец красный молотый, кориандр, уцхо-сунели; зерна граната, сумах.	Овощи с яркой окраской, клейковина и глютен, яйца, курица
Мцвади из телятины	220/210	152,9	13,9	7,1	8,3	Шашлык: филе телятины, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, базилик синий сухой, лимон, вода питьевая; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Мцвади из свинины	220/210	236,4	9,1	18,9	7,6	Шашлык: свиная шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, паприка, базилик синий сухой, лимон, вода питьевая; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Мцвади из барашка	220/210	193,6	11,5	12,6	8,6	Шашлык: баранина мякоть б/к б/к, лук репчатый, лимон, соль, перец черный молотый, масло растительное, вода питьевая; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Мцвади из барашка на косточке	260/210	201,0	12,1	13,4	8,0	Шашлык: баранина на кости, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец черный молотый, вода питьевая; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Мцвади из ягнячьих язычков	210/210	146,0	8,7	9,1	7,3	Шашлык: язык ягненка отварной, масло растительное; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Мцвади из бараньей печени	260/210	140,0	15,8	6,8	3,4	Шашлык: баранина печень, баранина сетка, соль, перец черный молотый; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Мцвади из курицы	260/210	175,7	12,4	10,2	8,6	Шашлык: курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, перец черный молотый, сок лимона; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица, цитрусовые
Кебаби из баранины	160/210	141,5	9,7	7,5	8,8	Фарш: баранина мякоть б/к б/к, филе курицы, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской
Кебаби из курицы	160/210	186,4	10,9	12,2	8,3	Фарш: мякоть окорочков б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской
Кебаби из телятины и курицы	160/210	203,8	8,5	15,4	8,6	Фарш: говядина б/к б/к, филе курицы, продукт свинина, лук репчатый, соль, перец черный молотый; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, курица, овощи с яркой окраской
Шашлык из молодого картофеля с салом	240	143,6	4,3	6,1	17,8	Шашлык: картофель мини отварной, баранина курдюк, *аджика, соль, *масло ароматное.	
Бостнеули (баклажан, белый лук, сладкий перец, кабачок и помидор)	250/75	70,3	1,8	1,5	12,4	Бостнеули: помидоры свежие, кабачки, лук репчатый, баклажаны, перец сладкий; *масло ароматное, *соус Сальса, лаваш тонкий.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской
Таган из 4 шашлыков и 2 кебабов со свежей зеленью и тонким лавашом	1270/625	187,1	11,4	12,1	8,1	Шашлык из баранины, шашлык из свинины, шашлык из курицы на кости, шашлык из овощей, кебаби из телятины, кебаби из баранины; *масло ароматное, подгарнировка: помидоры свежие, огурец, лук репчатый красный, лаваш тонкий; кинза свежая, зерна граната, сумах, *соус Сальса.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской, курица, цитрусовые
Гарниры:							
Картофель, обжаренный с белыми грибами и луком	160	201,8	9,8	7,3	24,3	Картофель свежий, лук репчатый, грибы белые, масло растительное, соль, перец черный молотый, чеснок; лук зеленый.	Грибы
Молодой картофель с зеленью и чесноком	160	104,5	1,7	2,7	18,3	Картофель мини, масло растительное, чеснок свежий, розмарин, соль.	
Картофель фри с пармезаном	100	177,8	3,0	3,3	30,5	Гарнир: *картофель фри с/м, соль, *масло фритюрное, соль; сыр пармезан Гойя.	Молоко и молочные продукты
Баклажаны с помидорами и чесноком	160	105,7	1,5	6,5	10,3	Баклажаны свежие, лук репчатый, помидоры, чеснок, перец черный, соль, масло растительное; зелень микс: петрушка, кинза, базилик синий.	Овощи с яркой окраской
Батат фри с трюфельным маслом и зелёным маслом	100	229,0	2,9	7,9	28,7	Гарнир: *картофель батат фри с/м, соль, *масло фритюрное, соль; масло трюфельное, масло зеленое растительное: петрушка свежая, масло растительное;	Грибы
Соусы:							
Сацебели из спелых помидоров	50	49,0	1,8	0,9	8,5	Соус: томаты в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок, масло растительное, соль, соль сванская, уцхо сунели.	Овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
		Содержание в 100 г. блюда					
Амирани фиремнный сацебели с грузинскии травами	50	73,4	1,4	2,8	10,7	Соус: томат пронто,*соус чили сладкий, кинза свежая, *соус табаско, чеснок свежий, масло растительное, томат паста, соль, перец черный молотый, перец, чили сухой, *соус ворчестерский.	Овощи с яркой окраской
Свежие травы с чесноком	50	672,5	0,9	73,0	3,0	Соус: масло растительное, укроп свежий, петрушка свежая, чеснок, соль, перец черный молотый, уксус винный.	
Мацони с чесноком и зеленью	50	100,2	3,2	8,4	5,3	Соус: молоко 6%, сметана 20%, вода питьевая, соль, укроп свежий, чеснок.	Молоко и молочные продукты
Наршараб из сочных гранатов	50	250,0	0,0	0,0	62,5	Концентрат гранатового сока, сахар, вода, регулятор кислотности-лимонная кислота	
Ткемали из зелёной алычи	50	246,8	5,0	0,1	61,0	Алыча, перец красный молотый, перец черный молотый, кинза, мята, чеснок, кориандр.	
Ткемали из красной алычи	50	242,5	0,4	0,1	60,0	Слива, соль, чеснок, перец черный молотый, перец красный молотый, кориандр, уцхо сунели.	
Десерты:							
Воздушный мильфей с ягодами по сезону и сливочным кремом	170	362,3	4,3	28,1	23,0	*Тесто слоеное, сливочный крем: шоколад белый, сливки 33%/35%/растительные 27%, желатин; соус малиновый: *пюре малиновое, пектин, сахар, вода питьевая; украшение: голубика, клубника, мята свежая, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, шоколад, ягоды
Чизкейк-пахлава	140	605,9	6,2	41,8	51,1	Чизкейк: основа (тесто фило, масло сливочное, орех грецкий, корица, крекер); сырная масса: сыр творожный, сахар, ванилин, яйцо куриное, сок лимона, сливки 33%, сметана 20%; сироп корица: вода питьевая, сахар, корица; украшение: мед в сотах, крамбл шоколадный, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, мёд, орехи
Шоколадная колбаса от бабушки Нани	120/30	446,4	9,1	23,5	49,6	Колбаса шоколадная: печенье песочное, масло сливочное, *молоко сгущённое, какао; украшение: грецкий орех, голубика, клубника, мята свежая, сахарная пудра,*медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, ягоды, орехи
Медовик с нежным кремом и душистым мёдом	80	335,0	6,6	8,3	58,5	Корж медовый: мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк; крем сметанный: сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед; украшение: глазурь позолоченная, крошка медовая, фундук в карамельной глазури, физалис, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, мёд, орехи
Чурчхела из орехов и густого виноградного сока	120/55	321,8	4,8	14,7	42,5	Чурчхела: сок виноградный, мука пшеничная, мед, сахар, орех грецкий; украшение: мята свежая, виноград свежий, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, орехи, мед, овощи с яркой окраской
Тархунный чизкейк со сливочным кремом и киви	135	279,9	5,7	17,4	25,2	Основа крекерная: крекер, масло сливочное; Мусс из тархуна: сыр маскарпоне, крахмал кукурузный, сахар, желток куриный, желатин листовой, эстрагон (тархун), вода, сахар, сок лимона; Крем: сливки 35%, молоко 3,2%, шоколад белый, сахар, желатин; киви свежий, эстрагон (тархун), зерна граната, сорбет крыжовник: крыжовник с/м, мята свежая, сахар, глюкоза, вода, сухой лед; *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской
Сливочное мороженое с курагой, черносливом и грецким орехом	105	289,3	4,5	17,0	29,5	*Мороженое ванильное, курага, чернослив, грецкий орех, печенье, мята, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи
Сезонные сорбе	100	138,6	2,1	1,2	30,0	Крыжовник: крыжовник с/м, мята свежая, сахар, глюкоза, вода, сухой лед; Смородина: смородина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед. Малина: малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед. Украшение-Печенье/мята/голубика свежая. *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, ягоды
Торт Эстерхази	110	361,9	4,1	28,1	23,1	Торт: коржи для торта: куриный белок, сахар песок, орех фундук; крем: масло сливочное, *молоко сгущённое вареное, желатин, молоко 3,2%, сливки 33%, ваниль в стручках, крахмал кукурузный, желток куриный, сахар песок, соль, мука пшеничная в/с; ганаш белый: шоколад белый, сливки 33%, масло сливочное; ганаш горький: шоколад темный, сливки 33%, коньяк; миндаль лепестки; фундук в карамельной глазури, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, шоколад, 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					
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	135/30	421,0	6,7	22,8	47,2	Тесто на фондан: яйцо куриное, сахар, шоколад темный, масло сливочное, мука пшеничная в/с; пудра сахарная, крамбл шоколадный, *мороженое ванильное, *медаль с логотипом.	Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, орехи, шоколад, яйца

***соус Деми Гласс с/м** - бульон мясной говяжий концентрированный, лук репчатый, морковь, корень сельдерея, вино столовое сухое красное, томатная паста(томаты, вода питьевая, соль пищевая), чеснок свежий. Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, сахар, кумин молотый, розмарин сушеный.

***соус Ким чи** - вода, овощной сок(имбирь, чеснок, вода), сахар, соль, уксус, усилитель вкуса и аромата(Е621), порошок чили перца, соевый соус, регуляторы кислотности(Е330, Е260), стабилизатор(Е415).

***соус ворчестерский** - вода питьевая, кусус солодовый, тростниковая меласса, сахар, абрикосы, лук(4%), соус соевый (вода, соевые бобы, пшеничная мука, соль), концентраттамариндового 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. Соедржит аллергены: глютен, соевые бобы. Может сожержать 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 чили** - сахар, вода, перец чили(22%), соль, чеснок, хагуститель кукурузный крахмал, регулятор кислотности уксусная кислота ледяная, загуститель ксантановая камедь.

***соус табаско** - спиртовой уксус, перец красный, соль.

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

***Дальневосточный соус:** соус кунжутный: масло кунжутное, сахар тростниковый, соус соевый, масло растительное, имбирь (корень) свежий, уксус мицукан, чеснок свежий, кинза свежая, перец чили свежий, соус устричный, соус ворчестерский, соус чили.

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

***соус бальзамический темный** - вареное виноградное сусло*, бальзамический уксус моденский 36%(винный уксус*, вареное виноградное сусло*), модифицированный кукурузный крахмал, ксантановая камедь(Е415), стабилизатор.*Содержит сульфиты.

***пхали со свеклой** - свекла отварная, ореховая начинка, кинза свежая, майонез Правансаль, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой.

***пхали со шпинатом** - шпинат с\м, ореховая начинка, кинза, майонез Правансаль, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой.

***пхали с фасолью** - фасоль с\м, ореховая начинка, кинза, майонез Правансаль, лук порей, соль сванская, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой.

***соус Барбекю с сухофруктами**: изюм, кетчуп, уксус 9%, соус соевый Дункан, вода питьевая, сахар тростниковый, перец сладкий паприка, томатная паста, чернослив.

***тесто слоеное с/м** - мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, маргарин для слоения (масла растительные натуральные, частично модифицированные, пальмовое масло, подсолнечное, вода, эмульгаторы-Е471, Е475, Е322, соль, сахар, концентрат-Е202, регулятор кислотности-Е 330, ароматизатор, краситель Е160а, антиоксиданты натуральные-Е300, Е307), вода питьевая, яйцо куриное пищевое, соль поваренная пищевая. Улучшитель хлебопекарный (сухая пшеничная клейковина, эмульгаторы, аскорбиновая кислота, ферментный комплекс), антиокислитель-лимонная кислота.

***соус сацебели** - томаты в собственном соку, томат паста, вода питьевая, *аджика, чеснок, масло растительное, соль, соль сванская, уцхо сунели.

***соус Сальса** - томат пронто,*соус чили сладкий, кинза свежая, *соус табаско, чеснок свежий, масло растительное, томат паста, соль, перец черный молотый, перец, чили сухой, *соус ворчестерский.

***масло ароматное** - масло растительное, чеснок свежий, тимьян свежий, розмарин свежий, перец черный молотый, перец чили сухой.

***масло фритюрное** - масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, антиокислитель Е319, Е330, пеногаситель Е900

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

***мороженое ванильное** - молоко цельное, сливки, сахар белый, молоко сухое, масло сливочное, стабилизатор (моно-и-диглицериды жирных кислот, карбоксилметилцеллюлозы натриевая соль, камедь рожкового дерева, гуаровая камедь, каррагинан), эмульгатор Твин80, ароматизатор ванилин.

***молоко сгущеное вареное** - молоко нормализованное, сахар (сахароза, лактоза (В)