

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 ПОСТНОГО МЕНЮ

ресторана Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда	Группы аллергенов
Салаты:							
Салат "Карта-Котса"	225	95,4	1,8	6,0	8,4	Картофель мини отварной, огурцы свежие, редис свежий, грузди соленые, масло растительное нерафинированное, соль сванская, укроп свежий, петрушка свежая, салат фрилис, масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное; черри вяленые: черри красные свежие, чеснок свежий, масло растительное, соль, тимьян свежий; сумах.	Овощи с яркой окраской, грибы
Печёный баклажан с табуле и гранатовым соусом	205	81,3	1,4	2,1	14,2	Баклажан свежий, *соус сладкий чили, табуле: помидоры свежие, перец сладкий, булгур, петрушка свежая, укроп свежий; *соус наршараб, соль сванская, кинза свежая, гранат зерна, масло растительное зеленое: петрушка свежая, масло растительное; фундук орех, базилис синий свежий.	Овощи с яркой окраской, орехи
Тбилисский винегрет с хумусом из тыквы	200	191,4	2,1	16,0	9,8	Салат: сельдерея корень отварной, тыква свежая отварная, морковь отварная, свекла отварная, горох с/м, джонджоли, капуста по-гурийски, масло оливковое, соль сванская; хумус из тыквы: тыква свежая, масло растительное, масло оливковое, орех грецкий, вода питьевая, чеснок свежий, тимьян свежий, соль, перец черный молотый; орех грецкий, гранат зерна, базилик синий свежий, микрозелень щавель.	Овощи с яркой окраской, орехи
Супы:							
Рассольник с белыми грибами	250	61,4	2,9	3,1	5,5	Суп: грибы белые с/м, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, огурцы маринованные, крупа перловая, вода питьевая, соль, перец черный молотый, лавровый лист; зелень микс: укроп свежий, петрушка свежая.	Овощи с яркой окраской, грибы
Горячие блюда:							
Особая грибная долма с имбирным соусом	200/50	133,8	6,6	8,1	8,6	Долма: капуста пекинская, начинка: грибы вешанки, грибы шампиньоны, грибы белые с/м, масло растительное, лук репчатый, чеснок, *аджика, соль, ушко сунели; соус имбирный: вода питьевая, соус соевый, имбирь корень, чеснок свежий, перец сладкий, перец чили свежий, крахмал кукурузный, соус чили, соль; лук зеленый, кинза свежая.	Овощи с яркой окраской, грибы, клейковина и глютен
Оджахури с вешенками и шампиньонами	350	158,2	3,4	9,2	15,4	Оджахури: картофель свежий, грибы вешенки, грибы шампиньоны, помидоры черри красные, масло растительное, лук репчатый, чеснок свежий, *аджика, перец черный молотый, ушко сунели, соль, соль сванская; кинза свежая, гранат зерна, лук репчатый красный.	Овощи с яркой окраской, грибы
Хинкали с картофелем и грибами	240	206,1	5,5	5,8	32,9	Тесто на хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; начинка: картофель свежий, грибы шампиньоны, масло растительное, масло оливковое, лук зеленый свежий, соль, соль сванская, перец черный молотый; соус: грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, вода питьевая, перец черный молотый; микрозелень.	Грибы, клейковина и глютен
Хинкали с постной брынзой и томатами	180	158,2	7,4	3,7	23,9	Тесто на хинкали: мука пшеничная в/с, вода питьевая, соль; начинка: помидоры свежие, сыр моцарелла веган, кинза свежая, соль сванская, перец черный молотый, орегано; черри вяленые: черри красные свежие, чеснок свежий, масло растительное, соль, тимьян свежий; кинза свежая, перец черный молотый.	Клейковина и глютен, овощи с яркой окраской

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда	Группы аллергенов
Десерты:							
Козинаки из льняных семян, миндальных лепестков и грецкого ореха	45	548,8	13,0	38,9	36,7	Козинаки: лен семена, орех грецкий, миндаль лепестки, сироп топинамбура; мед в сотах, орех фундук, *медаль с логотипом.	Мед, орехи, шоколад
Хрустящая трубочка с заварным кремом с черносливом	90/10	455,7	8,2	16,7	68,2	Трубочка: тесто фило, масло растительное; крем для трубочки: молоко миндальное, мука пшеничная в/с, крахмал кукурузный, сахар, чесночлив, сок лимонный свежесжатый; сироп: вода питьевая, сахар, мед, сок лимонный свежесжатый; орех грецкий, зерна граната, *медаль с логотипом.	Арахис, клейковина и глютен, мед, орехи, цитрусовые, яйца, шоколад

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

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

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

*медаль с логотипом - шоколад белый, масло какао