

## 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 специального предложения "ШЕФЫ НА КАНИКУЛАХ"**

## ресторана Хмели Сунели

| Наименование блюда   | Выход блюда, г | Калорийность, ккал | Белки, г. | Жиры, г. | Углево-ды, г. | Состав блюда  | Группы аллергенов   |
|--|----------------|--------------------|-----------|----------|---------------|---|---|
|  |                |                    |           |          |               |   |   |
| <b>Холодные закуски и салаты:</b>  |                |                    |           |          |               |   |   |
| <b>Татаки из говядины с трюфельным Понзу, сладкими томатами и кинзой</b> | 150            | 215,4              | 11,7      | 17,4     | 3,0           | Татаки: говядина вырезка, маринад: чеснок свежий, перец чили свежий, масло растительное, розмарин свежий, тимьян свежий, паприка; помидоры свежие, лук маринованный красный; лук репчатый красный, соль, сахар; заправка Понзу трюфельное: масло из виноградных косточек, *масло трюфельное, *соус ворчестерский, *соус соевый, сок лимонный свежесжатый; кинза свежая, масло оливковое.  | Овощи с яркой окраской, цитрусовые, грибы   |
| <b>Бабагануш с мацони, зелёными овощами и тёплой pitой</b>               | 300            | 221,6              | 4,8       | 13,0     | 21,3          | Бабагануш: баклажан свежий, *соус Мацони, чеснок свежий, петрушка свежая, сок лимонный свежесжатый, зира; соус: чеснок свежий, перец чили свежий, мёд, сок лимонный свежесжатый, масло сливочное; салат: горошек зелёный с/м, фасоль стручковая с/м, петрушка свежая, кинза свежая, грецкий орех, тыквенные семечки, кедровый орех, мята свежая; пита: *соус Мацони, соль, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, вода питьевая, дрожжи, мука пшеничная в/с; зерна граната.  | Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, мед, орехи, цитрусовые, яйца |
| <b>Мангал-салат с брынзой и телятиной</b>                                | 270            | 138,2              | 9,3       | 7,1      | 9,3           | Салат: телятина на салат: говядина вырезка, зира молотая, кориандр молотый, *соус соевый; перец сладкий, баклажаны свежие, кабачки свежие, помидоры свежие, соус: сметана 20%, зира молотая; соус на салат: масло растительное, мёд, горчица дижонская, *соус соевый; *соус чили, сыр Фета, орех грецкий.   | Горчица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской, мед, орехи                               |
| <b>Горячие блюда:</b>  |                |                    |           |          |               |   |   |
| <b>Абхазура из барашка с баклажанами</b>                                 | 170/100/30     | 175,5              | 12,0      | 9,5      | 10,4          | Абхазура из ягненка: баранина корейка, соль, перец черный молотый, паприка молотая, фарш: баранина мякоть б/к б/к, филе курицы, лук репчатый, соль, перец черный молотый; баранина жировая сетка *масло ароматное; пюре из баклажана: баклажан свежий, соль, перец черный молотый; пюре из картофеля: картофель свежий, молоко 3,2%, масло сливочное, соль; соус на абхазуру: *соус Демиглас с/м, соус ткемали красный, масло сливочное; лук зеленый, базилик синий свежий.   | Курица, молоко и молочные продукты, овощи с яркой окраской  |
| <b>Форель с картофельным крокетом и тархуновым бербланом</b>             | 120/110/25     | 242,6              | 12,6      | 15,2     | 14,0          | Форель: форель морская б/к б/к, соль, перец белый молотый, соус: *соус устричный, *соус чили; картофельные крокеты: начинка: картофель свежий, масло сливочное, капуста брокколи с/м, шпинат с/м, яйцо куриное, перец черный молотый, соль; мука пшеничная в/с, масло сливочное, масло растительное; соус Берблан: лук репчатый, уксус винный белый, вино белое столовое, масло сливочное, тимьян свежий, чеснок свежий, эстрагон, тархун свежий, лавровый лист, перец белый молотый, перец черный молотый, соль, сахар; шпинат свежий, базилик синий свежий. | Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, морепродукты, овощи с яркой окраской, рыба, яйца     |
| <b>Десерты:</b>  |                |                    |           |          |               |   |   |
| <b>Панна-котта "Изабелла" с шоколадными чипсами</b>                      | 130            | 227,2              | 4,2       | 14,0     | 21,1          | Панна-котта изабелла: желатин листовой, молоко 3,2% сахар, сливки 33%, пюре изабелла: виноград свежий, вода питьевая, сок лимонный свежесжатый; Мусс сливочный: сливки 33%, *молоко сгущённое; чипс шоколадный: вода питьевая, сахар, мука пшеничная в/с, какао порошок, масло сливочное, яйцо куриное, соль; виноград свежий, мята свежая, *медаль с логотипом.  | Клейковина и глютен, молоко и молочные продукты, яйца, шоколад, цитрусовые                            |

\*соус Мацони - молоко 6%, сметана 20%;

\*соус соевый - вода, соевые бобы, пшеница, соль, сахар, консервант: сорбат калия.

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

\*соус ворчестерский - вода питьевая, уксус 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 цедра(0,2%), лимонная цедра(0,2%), перец чили. Содержит аллергены: глютен, соевые бобы. Может содержать следы яиц, молока, сельдерея, горчицы, семян кунжута. Без ГМО.

\*соус Демиглас 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.

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

\*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.

\*молоко сгущённое - цельное молоко, обезжиренное молоко, сахар (сахароза, лактоза)

\*медаль с логотипом - шоколад белый, масло какао

\*масло трюфельное - нерафинированное оливковое масло высшего качества 98% первого холодного отжима, белый трюфель 2%, ароматизатор