

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 ТОРТОВ НА ЗАКАЗ ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Морковный торт	1000	382,1	4,6	26,9	30,4	Торт (Бисквит: мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное/оливковое, сахар, соль, морковь свежая, имбирь, корица, разрыхлитель. Крем: сыр кукинг Кремчиз, сыр маскарпоне, сливки 35%, сахарная пудра, ванилин); Украшение: сливки 35%, морковь в сиропе (морковь свежая, сахар, вода питьевая, кардамон, бадьян, гвоздика, апельсин).
Торт "Ямайка"	1000	257	5,2	15,8	23,5	Корж (мука, пудра миндальная, сахар тростниковый, сахар, яйцо куриное, белок куриный, масло спред); Мусс (пюре манго, пюре мараккуя, желатин, белок куриный, сахар, вода питьевая, сливки 35%); Мусс (сахар, пюре кокос, молоко, шоколад темный, желатин, сливки 35%); персик консервированный. Украшение: кумкват, розмарин свежий
Медовый торт	1000	325,0	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). : глазурь позолоченная, физалис.
Чизкейк с белым шоколадом	1000	325,0	4,2	24,3	23,5	Торт (Бисквит: мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, белки куриного яйца, масло сливочное, сахар. Сырная масса: сыр Куккинг, крем Чиз, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%/33%, молоко, сметана, растительные сливки 27%, желатин. Украшение: безе, голубика свежая, декор из шоколада.
Тирамису	1000	314,0	4,6	20,7	28,6	Торт (Печенье савоярди, сироп : кофе эспрессо, сахар,ликер амаретто; Крем: желатин, желток куриный, сахар, сыр маскарпоне, белок куриный; какао) Украшение: шоколадный твиль (глюкоза, сахар, вода, какао, масло спред, мука).
Чизкейк "Нью-Йорк"	1000	293,6	7,1	18,4	24,9	Бисквит: яйцо куриное, сахар, мука, сорбиновая кислота; Крем: сыр кукинг крем чиз, сахар, сливки 35%, яйцо куриное, желтое, лимон. Украшение: гель нейтральный, физалис.
Шоколадный торт с вишней	1000	311,0	4,3	17,5	34,1	Торт (бисквит шоколадно- вишневый: сахар, сметана, мука, яйцо куриное, масло сливочное, какао, соль, сода, разрыхлитель); Сироп: вишня, сахар, вода, коньяк; Мусс шоколадный: шоколад темный, сливки взбитые, сливки 33%, желток куриного яйца, шоколад молочный, сахар; Гляссаж шоколадный: сахар, вода, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин. Украшение: соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.
Торт "Наполеон"	1000	435,5	5,9	31,9	31,2	Тесто слоеное, крем (шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, желатин), сливки 35%, сливки 27%, шоколад темный.
Сметанник	1000	255,8	5,3	12,2	31,2	Корж: молоко стуженное, мука, яйцо куриное, сода, какао; Крем: сметана, молоко стуженное, сливки 35%, загуститель; Украшение: голубика, глюкоза.
"Красный бархат"	1000	414,4	5,3	27,6	36,2	Бисквит: масло спред, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, сметана, краситель красный, мука, какао, сода, разрыхлитель, соль; Крем: масло спред, пудра сахарная, сливки 35%, сыр Куккинг кремчиз; Украшение: соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.