

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 ОБЕДЕННОГО МЕНЮ (с 01.08.2022 по 12.08.2022) ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Салаты:						
"Сельдь под шубой"	165	282,2	3,9	25,5	10,3	Сельдь, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез, лук зеленый.
"Оливье" с колбасой	150	228,9	5,8	19,5	8	Картофель, морковь, колбаса вареная, огурцы консервированные, горошек консервированный, яйцо, майонез, зелень.
Салат из свежей капусты с огурцом и клюквой	150	116,3	1,8	8,1	9	Капуста б/к, огурцы свежие, лук репчатый, масло растительное, укроп свежий, петрушка свежая, соль, сахар, клюква с/м.
Салат с кальмарами и свеклой	140	195,3	7,3	16	5,8	Кальмар, свекла отварная, огурцы свежие, чеснок, майонез, соль, перец черный молотый, яйцо куриное, укроп.
Супы:						
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	Мясной бульон: говяжьи кости, лук репчатый, морковь; Капуста, картофель, морковь, лук репчатый, свекла, том. паста, сахар, чеснок, соль. Булочка ржаная с салом, зелень микс: петрушка, укроп; сметана.
Окрошка на квасе с колбасой	240/20	76,0	2,9	4,5	6,0	Картофель отварной, огурец свежий, редис свежий, колбаса вареная, яйцо, зелень свежая, лук зеленый, соль, квас, горчица, сметана.
Куриный бульон с домашней лапшой	270	46,5	2,7	2,5	3,3	Курица, соль, морковь, лук репчатый, перец черн горошком, вода, домашняя лапша: мука, вода, соль, сахар.
Солянка	250/20	132,3	4,6	8,8	8,6	Мясной бульон: говяжьи кости, лук репчатый, морковь; огурцы консервированные, томатная паста, лук репчатый, маслины, соль, картофель, масло растительное, ребра копченые, язык, сосиски. Сметана, лимон свежий, укроп, петрушка.
Горячие блюда						
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/30	280	13,4	22,3	6,5	Фарш: курица, свинина, батон, молоко, соль, перец, чеснок; соус грибной: мука, масло сливочное, молоко, орегано, соль, бульон сухой, мускатный орех, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное.
Люля-кебаб из баранины с томатным соусом	120/30	217,4	13,9	15,3	5,9	Фарш: баранина, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; соус томатный: том. Паста, вода, кинза, чеснок, петрушка, соль, сахар, сок лимона, перец черный.
Хинкали с бараниной	120	154,9	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, перец черный молотый, чабрец. Тесто для хинкали: мука, вода.
Тфтели из белой рыбы в сливочном соусе	90/50	320,0	11,5	23,9	14,7	Фарш: минтай, сало свиное, батон, сливки 33 %, лук репчатый, мука, соль, перец. Соус Бешамель: мука, масло сливочное, молоко, орегано, соль, бульон сухой, мускатный орех. зелень микс: укроп, петрушка;
Паста с курицей и грибами	200	301,1	10,6	20,6	18,2	Паста де чекко отварная, сливки 33%, кура филе, грибы шампиньоны, лук репчатый, масло растительное, цуккини свежие, сыр Гоя, чеснок свежий, соль, перец черный молотый, орегано, микс зелени: укроп, петрушка.
Котлета по-киевски	130/30	240,2	15,9	13,8	13,0	Кура филе, масло сливочное, яйцо куриное, мука, сухари панировочные, соль, перец черный молотый, масло фритюрное; соус сметанно-чесночный: сметанный продукт, майонез, чеснок свежий, укроп, соль, микс зелени: укроп, петрушка.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
Каша перловая с овощами	150	154,0	2,5	5,2	24,3	Крупа перловая, морковь, лук репчатый, сельдерей стебель, масло растительное, соль, перец черный.

Овощи, томленные в сливках	130	223,8	3,5	18,3	11,3	Лук репчатый, капуста брокколи/цветная, фасоль стручковая, перец сладкий, масло растительное, соус соевый "Кикоман", сливки 33%, бульон куриный, крахмал картофельный.
Кабачки, обжаренные на гриле	140	71,2	0,9	3,8	8,5	Кабачки, масло растительное, соль, перец, чеснок свежий.
Десерты:						
Пирожное "Твикс"	80	403,7	7,5	17,7	53,5	Песочное тесто: мука, масло сливочное, яйцо, вода, сахарная пудра. Молоко сгущенное, глазурь шоколадная, лепестки миндаля.
Тарт с заварным кремом и свежими фруктами	120	264,0	4,3	11,9	34,9	Песочное тесто: мука, масло сливочное, яйцо, вода, сахарная пудра. Крем заварной: молоко, яйцо, сахар, крахмал, ванилин, масло сливочное, желатин. Украшение: сливки взбитые, киви свежий, гель кондитерский, лимонный сок.
Тирамису	90	292,3	4,8	17,3	29,3	Печенье Савоярди, кофе, сливочный крем Пatisсье: шоколад белый, сливки 33%/35%/растительные 27%, желатин; , пудра сахарная, какао.
Выпечка						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Мини-хачапури на шампуре	90	286,7	12,1	17,5	20,3	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо.
Чебурек с бараниной	80	202,4	10,4	7,0	24,5	Фарш: баранина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, перец черный молотый, чабрец. Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль Зёрна граната, сумак.
Напитки:						
"Боржоми" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0	
"Родники Саирме" (Грузия)	500	0,0	0,0	0,0	0,0	
Чайник черного или зеленого чая	600	0,0	0,0	0,0	2,0	Ассам/сенча
Фирменный чай по рецептам горцев	180	92,0	0,0	3,6	15,0	Ассам, чабрец, цедра апельсина, грушевый сироп : груша свежая, сахар, вода; имбирный микс : имбирь свежий, сахар, вода; бадьян.
Кофе эспрессо	60	118,7	1,5	1,5	28,6	Кофе зерновой, вода.
Кофе американо	120	117,0	0,8	0,8	29,3	Кофе зерновой, вода.
Кофе капучино	200	91,0	2,3	2,5	16,7	Кофе, вода, молоко.
Добавить молоко	50	64,0	3,2	3,6	4,8	
Добавить лимон	30	16,0	0,9	0,1	3,0	
Лимонад домашний из апельсина или имбиря	300	19,8	0,0	0,0	5,3	Сок апельсина, грушевый сироп : груша свежая, сахар, вода; лед, содовая. Имбирный микс : имбирь свежий, сахар, вода; лимонный сок. сироп пряный : сахар, вода, гвоздика, бадьян, перец душистый, кардамон, корица палочка, имбирь свежий, зира; лед, содовая.
Компот домашний из сухофруктов	250	60,0	0,8	0,0	14,2	Смесь сухофруктов, сахар, вода.
Морс ягодный	250	27,7	0,0	0,0	6,9	Ягоды клюквы, брусники, сахар, вода.
Бокал домашнего холодного пива	500	42,0	0,0	0,0	0,0	
Пиво "Натахтари", светлое	500	44,0	0,0	0,0	3,2	
Пиво "Казбег", темное	500	50,0	0,0	0,0	4,2	
"Асканели" 8 лет - грузинский коньяк	50	230,0	0,0	0,0	0,0	
Чача "Асканели", Грузия	50	225,0	0,1	0,1	0,5	
Домашнее варенье:						
Из грецкого ореха	50	260	0,0	0	62	Зеленый грецкий орех, сахарный сироп, пряности, лимонная кислота (E-300, регулятор кислотности)
Из лесной земляники	50	219	0,3	0,1	58	Земляника лесная, сахар.
Домашнее белое	100	0,1	0,0	0,6	66	
Домашнее красное	100	0,2	0,0	0,3	68	