

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 20.06.2022 по 01.07.2022) ресторана
Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, 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.
Салат "Пражский" с цыпленком	120	151,4	5,8	11,5	6	Перец сладкий, яблоки, филе куриное, огурцы маринованные, майонез, зелень микс: укроп, петрушка.
Деревенский салат из овощей с куриным филе	140	137,1	8,5	7,6	9	Картофель, куриное филе, фасоль стручковая с/м, перец болгарский, лук репчатый, салат айсберг. Заправка: масло растительное, уксус 9%, чеснок, соль, перец черный молотый.
Овощной салат с заправкой на выбор (сметана, масло, мацони)	170	48,5	1,4	3	4,5	Огурцы, помидоры, редис, зелень микс. Заправка на выбор (сметана, масло растительное, соус мацони (молоко, сметана, соль, зелень)).
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 с колбасой	240/20	76,0	2,9	4,5	6	Картофель отварной, огурец свежий, редис свежий, колбаса варенная, яйцо, зелень свежая, лук зеленый, соль, квас, горчица, сметана.
Гороховый суп на копченостях с гренками	280/10	179,0	5,4	10,6	15,5	Горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, ребра свиные копченые, картофель, зелень микс: петрушка, укроп; гренки: батон, масло растительное.
Уха из морской рыбы	260	52,5	4,5	2,0	4,2	Бульон рыбный: вода, набор для ухи, соль/перец, лавровый лис; картофель, морковь, лук порей; клецки рыбные: филе минтай/горбуша, яйцо,сливки 33%, соль/перец. Лук зеленый.
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, арегано, 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.
Бефстроганов из телятины	160	276,4	15,2	20,1	8,6	Говядина, лук репчатый, масло растительное, грибы шампиньоны, бульон мясной, горчица, соль, перец, зелень микс: петрушка, укроп; соус Бешамель: мука, масло сливочное, молоко, арегано, соль, бульон сухой, мускатный орех.
Оладьи из филе белой рыбы со сметанным соусом	110/30	271,1	15,7	17,8	12,1	Минтай, яйцо куриное, мука пшеничная, майонез правансаль, лук пассированный, соль, перец черный молотый, масло растительное, соус сметанный: сметанный продукт, майонез правансаль, чеснок с маслом, укроп свежий.
Запеченная куриная ножка с томатным соусом	180/30	168,5	20,7	7,7	4,2	Куриные окорочка маринованные (масло растительное, томатная паста, сок лимонный, соль, перец черный молотый, паприка, аджика, тимьян свежий). соус томатный: том. Паста, вода, кинза, чеснок, петрушка, соль, сахар, сок лимона, перец черный. Зелень микс: (укроп, петрушка).
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.

Картофель, жаренный с луком и зеленью	150	271,7	3,1	17,6	25,3	Картофель, лук репчатый, масло растительное, соль.
Паста птитим в сливочном соусе	130	201,7	4,5	7,7	28,6	Паста отварная: паста птитим, вода, соль, масло растительное. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный.
Разварная греча с луком	150	133,6	3,9	2,1	24,8	Греча, лук репчатый, масло растительное, соль.
Десерты:						
Мини- эклеры со сливочным кремом	50	263,8	5,3	16,6	23,3	Тесто заварное: мука, вода, яйцо, масло сливочное, соль; крем Патисье: сливки, молоко, сахар, мука, кукурузный крахмал, желток яйца, ванилин, желатин, соль, сорбиновая кислота; ганаш шоколадный.
Сырный торт	110	296,2	6,2	22,6	17,0	Основа: крекер, масло сливочное. Крем: сахар, желток, яйцо, сметана, сливки, сок лимона, ванилин.
Пирожное "Черный лес"	95	386,0	3,8	26,0	35,0	Бисквит: яйцо куриное, сахар, масло сливочное, сметана 20 %, мука пшеничная в/с, какао, соль, сода, разрыхлитель; соус вишневый: вишня с/м, вода, сахар, коньяк, крахмал картофельный; сливки растительные 35%, сливки животные 27%, гель кондитерский, какао, пудра сахарная.
Выпечка						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури из слоёного теста	145	355,8	11,6	22,7	26,2	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, сумач.
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 "Казбеги", 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	