

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:

### Пищевая и энергетическая ценность ОБЕДЕННОГО МЕНЮ (с 21.11.2022 по 02.12.2022) ресторана

#### Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Состав блюда
<b>Салаты:</b>						
"Сельдь под шубой"	165	282,2	3,9	25,5	10,3	Сельдь, картофель, морковь, свекла, лук репчатый, майонез, лук зеленый.
Салат с толченым картофелем и опятами	135	106	2,0	5	12	Картофель отварной, капуста квашенная, опята маринованные, айсберг, масло растительное, масло сливочное, лук зеленый.
Салат с куриной грудкой, омлетом и картофелем пай	130	196	12,5	13,6	6	Куриное филе, огурцы маринованные, омлет, майонез, картофель пай, лук зеленый.
Салат с кальмарами и свежими огурцами	140	240,0	15,4	19	1,8	Кальмар, яйцо куриное, огурец свежий, майонез, зелень.
<b>Супы:</b>						
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.
Куриный бульон с мини- пирожком	250/70	106,9	3,8	7,6	5,8	Бульон куриный, лук репчатый, морковь, яйцо куриное, зелень микс: укроп, петрушка; курица отварная, пирожок: слоеное тесто, яйцо отварное, лук зеленый, соль, масло растительное.
Крем-суп из тыквы с гренками	260/10	74,8	1,6	2,7	11,1	Тыква, картофель, лук репчатый, масло растительное/сливочное, вода, бульон сухой, перец черный, соль, молоко, сливки 33%. Гренки из батона: батон; укроп свежий, петрушка свежая
Рассольник с мясом	255/20	71	2,3	3,3	8,0	Бульон говяжий, картофель, крупа перловая, огурцы консервированные, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, перец, зелень микс: укроп, петрушка; говядина, сметана.
<b>Горячие блюда</b>						
Хинкали с бараниной	120,0	155	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, перец черный молотый, чабрец. Тесто для хинкали: мука, вода.
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/31	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.
Котлета из ягненка на гриле, с зеленым маслом и соусом Сацебели	100/35	149,7	14,6	8,2	4,3	Фарш: баранина, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; Соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; Масло зеленое: масло сливочное, соль, чеснок свежий, укроп; розмарин, зерна граната, укроп/петрушка.
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).
Шницел из свинины, запеченный с сулугуни	5,8	309,2	12,7	20,6	18,4	Свинина корейка, соль, перец черный молотый, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панировочные; сыр сулугуни/имеретинский, масло растительное; Соус сацебели: помидоры в собственном соку, томат паста, вода питьевая, аджика, чеснок свежий, соль, соль сванская, уцхо сунели; зерна граната, укроп свежий, петрушка свежая.
Судак на гриле с медово-горчичным соусом	100/30/15	233,7	15,6	14,5	10,1	Судак филе с/к б/к, соль, перец черный молотый, масло растительное, тимьян свежий, соус чили; Соус медово-горчичный: майонез Провансаль, горчица диженская, мед, масло оливковое, сок лимона; лимон свежий, укроп свежий.

<b>Гарниры:</b>						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
Цветная капуста с луком, томленая в сметане	140	93,9	3,3	5,8	7,0	Цветная капуста с/м, лук репчатый, сметана, соль, зелень микс укроп/петрушка.
Спагетти с сыром	150	194,5	7,7	5,7	28,1	Спагетти отварные: вода питьевая, спагетти де чеко, соль, масло растительное; сыр моцарелла.
Картофельные дольки	150	200,3	3,4	8,8	27,0	Картофель, масло растительное, соль, перец чили острый сухой, орегано сухой.
<b>Десерты:</b>						
Вафельная трубочка со сгущённым молоком	55	307,7	6,8	8,9	50,1	Тесто на трубочки (куриный белок, сахар, мука пшеничная, масло сливочное, молоко 3,2%), сгущенное молоко вареное, пудра сахарная.
Ленивый Мильфей с вишневым соусом	130	229,0	3,0	13,6	23,7	Тесто слоеное, Крем: сыр творожный, сметана 20%, сахар, сливки 35% и 27%; Соус вишневый: сок вишневый пакетированный, вишня с/м, сахар, вода питьевая, крахмал кукурузный; пудра сахарная, мята свежая.
Медовик	60	305,7	4,3	16,1	35,9	Корж медовый(мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк); крем сметанный (сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед).
<b>Выпечка</b>						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури с картофелем и сыром	150	253,1	8,4	7,6	37,8	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; Картофельная начинка: картофель отварной, лук репчатый, укроп свежий, масло сливочное, яйцо куриное, соль, куркума, перец ченый молотый; сыр сулугуни, масло сливочное, яйцо куриное
Чебурек с курицей	80	287,0	15,0	14,0	25,3	Тесто на чебуреки: мука, молоко, соль, начинка: курица, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира. Зёрна граната, сумач.
<b>Напитки:</b>						
"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, <b>грушевый сироп</b> : груша свежая, сахар, вода; <b>имбирный микс</b> : 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, <b>грушевый сироп</b> : груша свежая, сахар, вода; лед, содовая, <b>Имбирный микс</b> : имбирь свежий, сахар, вода; лимонный сок, <b>сироп пряный</b> : 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	
"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	
<b>Домашнее варенье:</b>						
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	