

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 23.01.2023 по 3.02.2023) 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.
Овощной салат с заправкой на выбор (сметана, масло, мацони)	170	21	1,0	0	4	Огурцы свежие, помидоры свежие, редис свежий, укроп, петрушка. Заправка на выбор: (сметана, масло растительное, соус мацони (молоко, сметана, соль, зелень)).
Салат с телячьим языком и паприкой в медово-горчичной заправке	130	150	6,9	11,0	6	Салат Айсберг, говядина язык отварной, огурцы свежие, яйцо куриное, перец болгарский свежий, помидоры черри, лук зеленый; Заправка медово-горчичная: майонез Правансаль, масло оливковое, сок лимона, мед, горчица столовая. Заправка Итальянская: оливковое масло, уксус винный, перец черный, соль, чеснок, орегано, базилик.
"Пражский" с цыпленком	120	151,4	5,8	11	6,3	Перец сладкий, яблоки, филе куриное жареное (масло растительное, соль, паприка), огурцы маринованные, майонез Правансаль, зелень микс: укроп, петрушка.
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.
Гороховый суп на копченостях с гречками	280/10	179,0	5,4	10,6	15,5	Суп гороховый: горох сухой, лук репчатый, морковь, масло растительное, ребра свиные копченые, картофель, соль, перец, бульон сухой, зелень микс: петрушка, укроп; гречки: батон, масло растительное.
Куриный бульон с яйцом	260	58,7	4,3	3,8	1,7	Бульон куриный (курица тушка, соль, вода питьевая), лук репчатый, морковь, масло растительное, яйцо куриное, зелень укроп/петрушка.
Уха из морской рыбы	260	46	2,9	2,2	3,8	Бульон рыбный: вода, набор для ухи, соль/перец, лавровый лист; картофель, морковь, лук порей, лук зеленый; Клецки рыбные: филе минтай/горбуша, яйцо куриное, сливки 33%, соль, перец.
Горячие блюда						
Бефстроганов из телятины с грибами	160,0	276	15,2	20,1	8,6	Бефстроганов: говядина б/к, лук репчатый, масло растительное, грибы шампиньоны, бульон мясной, горчица, соль, перец; Соус Бешамель: мука, масло сливочное, молоко, орегано, соль, бульон сухой, мускатный орех. Зелень микс: петрушка, укроп;
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/30	280,0	13,4	22,3	6,5	Фарш: курица окорочка б/к, свинина б/к, батон, молоко, соль, перец, чеснок; соус грибной: мука, масло сливочное, молоко, орегано, 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.
Куриные оладьи с медовой морковью	110/50	202,7	14,6	11,0	11,2	Фарш: куриного филе, мякоть окорочков, лук репчатый, морковь, мука, яйцо куриное, соль, майонез Правансаль. Украшение: медовая морковь (морковь свежая, масло растительное, мед); сметанный продукт, зелень укроп/петрушка
Горбуша под маринадом	100/50	277,3	14,9	19,8	10,0	Филе горбуши, соль, масло растительное, овощной маринад: морковь, лук репчатый, томатная паста, масло растительное, куриный бульон, соль, сахар, уксус.

Хинкали с бараниной	120	154,9	6,8	3,4	24,3	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, соль, перец чили, зира; Тесто для хинкалей: мука пшеничная, вода питьевая, соль.
Гарниры:						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
Спагетти с сыром	150	192,0	7,1	5,2	29,1	Спагетти отварные; вода питьевая, спагетти дечко, соль, масло растительное; сыр моцарелла.
Овощное рагу	150	156,5	2,4	10,9	12,1	Картофель свежий, перец сладкий, лук репчатый, морковь свежая, кабачки свежие, бульон куриный (курица тушка, соль, вода питьевая), масло растительное/сливочное, аджика, чеснок свежий, мука, соль, томатная паста.
Разварная греча с луком	150	124,1	3,5	1,1	25,0	Крупа гречневая, 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 куриное, масло сливочное, соль; крем Патисье: сливки, молоко, сахар, мука, кукурузный крахмал, желток яйца, ванилин, желатин, соль, сорбиновая кислота; ганаш шоколадный.
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.
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	354,3	11,5	22,6	26,2	Тесто слоеное, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, мука пшеничная.
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, сумах.
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	
Димонад домашний из грейпфрута и брусники или специй	300	38,4	0,1	0,0	9,4	Брусника: лед, содовая, сок лимона, сок грейпфрута, пюре из брусники (брусника с/м, сахар), сироп корица (корица, сахар, вода питьевая), мята.
Димонад домашний из грейпфрута и специй	300	34,3	0,1	0,1	8,3	Специй: лед, содовая, сок лимона, сок грейпфрута, пюре из малины (малина с/м, сахар), сироп пряный (вода, сахар, гвоздика, бадьян, перец черный душистый, кардамон, зира, корица).
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	
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	