

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 04.05.2022 по 20.05.2022) ресторана

#### Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, 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 из печеной свеклы с ткемали и кинзой	140	118,2	2,2	1,1	25	Салат айсберг, свекла, соус ткемали зеленый, семечки тыквенный, кинза, перец чили свежий.
Салат с кальмарами и свежими огурцами	140	240,0	15,4	19,0	2	Кальмар, яйцо куриное, огурец свежий, майонез, зелень.
Салат с куриной грудкой, яблоком и маринованным луком	140	123,7	5,7	8	7,8	Куриное филе (масло растительное, соль, паприка), картофель отварной, фасоль красная консервированная, яблоки свежие, огурцы свежие, Заправка зеленая (Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный), лук красный маринованный (лук красный, соль, сахар, уксус %), зерна граната, помидоры черри.
<b>Супы:</b>						
Борщ со сметаной и чесночной булочкой с салом	235/20/40	74,7	1,8	5,5	4,4	<b>Мясной бульон:</b> говяжьи кости, лук репчатый, морковь; Капуста, картофель, морковь, лук репчатый, свекла, том, паста, сахар, чеснок, соль. Булочка ржаная с салом, <b>зелень микс:</b> петрушка, укроп; сметана.
Чихиртма-густой грузинский суп с цыпленком	265,0	106,5	8,2	6,5	3,7	Бульон: курица, вода, лук репчатый, сельдерей стебель, масло сливочное, мука, зелень, яйцо, уксус винный, соль; куриный окорочек, зелень микс; укроп, петрушка.
Крем-суп из шампиньонов с гренками	250/20/10	86,7	2,1	4,4	9,6	Картофель, лук репчатый, масло растительное, шампиньоны, вода, молоко, соль. Сметана, гренки из пшеничного батона.
<b>Горячие блюда</b>						
Домашние мясные котлеты с грибным соусом	120/30	280	13,4	22,3	6,5	<b>Фарш:</b> курица, свинина, батон, молоко, соль, перец, чеснок; <b>соус грибной:</b> 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	<b>Фарш:</b> баранина, лук репчатый, соль, перец черный, филе курицы; <b>соус томатный:</b> том. Паста, вода, кинза, чеснок, петрушка, соль, сахар, сок лимона, перец черный.
Кальмар на гриле с зеленым соусом из трав	110/30/15	191,1	19,3	11,7	2,1	Кальмары маринованные (соль, перец черный молотый, куркума, аджика, сок лимона, тимьян свежий), Заправка зеленая: масло растительное, петрушка свежая, укроп свежий, уксус винный, чеснок, соль, перец черный молотый; лимон долька, тимьян свежий.
Куриные оладьи с медовой морковью	110/50	202,7	14,6	11,1	11,2	Мякоть куриного филе, лук репчатый, морковь, мука, яйцо, соль, майонез. Украшение: медовая морковь.
Азу из телятины в густом соусе с овощами	150	172,6	8,8	11,9	7,6	Говядина, лук репчатый, огурцы маринованные, томат паста, вода питьевая, помидоры свежие, масло растительное, чеснок свежий, мука пшеничная, соль, перец черный молотый. Зелень микс (укроп, петрушка)
Хинкали с телятиной и свиной	120	167,3	6,4	4,8	24,7	Свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, перец чили, тесто для хинкали (мука, вода).
<b>Гарниры:</b>						
Картофельное пюре	150	98,1	2,4	2,8	15,9	Картофель, молоко, соль, сливочное масло.
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.
Картофель, жаренный с луком и зеленью	150	271,7	3,1	17,6	25,3	Картофель, лук репчатый, масло растительное, соль.
Рис с овощами	150	157,6	2,4	2,9	30,5	Рис, морковь, лук репчатый.
<b>Десерты:</b>						

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.
Торт "Три шоколада"	100	385,1	5,8	26,1	31,9	Бисквит(яйцо куриное, сахар, масло сливочное спред, сметана, мука, какао, соль, сода, разрыхлитель), Сироп для пропитки (вода питьевая, сахар, коньяк). Слой шоколад темный (шоколад темный, сливки 35%, сыр кремлетта, сахар, молоко, желатин, сыр маскарпоне); Слой шоколад белый (шоколад белый, сливки 35%, сыр кремлетта, сахар, молоко, желатин, сыр маскарпоне), слой шоколад молочный (шоколад молочный, сливки 35%, сыр кремлетта, сахар, молоко, желатин, сыр маскарпоне), медаль из темного шоколада.
Чизкейк с мягкой карамелью и арахисом	100	338,6	7,1	25,0	21,3	Основа для чизкейка: крекер, масло сливочное, какао, корица. Сырная масса: сыр кремлетте (Кукинг), сахар, сметана, сливки 33%, яйцо, сок лимона, ванилин. Карамель: сахар, сливки 33%, орех арахис, масло сливочное, соль, желатин.
<b>Выпечка</b>						
Ароматный лаваш Шоти	180	253,7	6,4	4,0	48,0	Мука, вода, дрожжи, соль.
Хачапури по-аджарски	145	278,5	16,0	14,0	23,1	Тесто на хачапури (мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи), сыр сулугуни, яйцо перепелиное, масло сливочное
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, сумак.
<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	
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	
<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	