

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 ОСНОВНОГО МЕНЮ ресторана**Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты:						
Зеленый салат со шпинатом, кинзой и куриной печенью	160	168,0	11,0	11,4	5,9	Помидоры черри, кинза свежая, шпинат свежий, Соус: соус- Деми Гласс- сельдерей корень/стебель, лук репчатый, вино красное, вода питьевая, кости говяжьи/Чили Понзу/устричный/Цезарь с анчоусами-майонез, сметана, каперсы, сыр Пармезан, анчоусы, чеснок, сок лимона; куриная печень , соль, перец черный молотый, масло растительное. Лук порей свежий, перец чили свежий, кинза свежая+заправка: свежавыжатый сок лайма, масло оливковое, соль; сухари Панко.
Тбилисский летний салат из свежих овощей с ореховой заправкой	235	88,5	1,7	7,3	5,9	Помидоры, огурцы, перец сладкий, редис, кинза, петрушка, укроп, лук зеленый, лук красный, перец чили свежий. Соус ореховый: масло грецкого ореха, соль, орехи грецкие, сок лимона.
Сезонные помидоры с красным луком и свежим тархуном	245	18,7	1,1	0,2	4,8	Помидоры свежие, лук красный, соль морская, перец черный молотый, масло оливковое, тархун (эстрагон) свежий. Заправка на выбор (масло оливковое, соус Наршаоаб).
Разные помидоры с синим базиликом и имеретинским сыром	330	139,8	5,8	11,8	3,9	Помидоры свежие, помидоры черри (красные, желтые), сыр имеретинский, масло оливковое, перец черный молотый, соль морская, лук зеленый, заправка из базилика (базилик свежий, соль, перец черный молотый, масло оливковое), базилик синий свежий.
Мангал салат. Приготовленный на углях: сладкая паприка, баклажан и томат, заправленный ароматной зеленью	180	101,8	1,7	7,9	8,4	Баклажаны, перец сладкий, кабачки, заправка на мангал салат (тархун (эстрагон), чеснок, соль, перец черный молотый, сок лимона, масло оливковое), лук порей, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, тархун (эстрагон), перец чили свежий, соль морская, перец молотый.
Салат с домашним сливочным сыром, виноградом и зеленью	180	182,1	4,1	15,1	9,0	Сыр творожный Креметте, виноград, заправка на мангал салат: тархун, чеснок, соль, перец черный молотый, сок лимона, масло оливковое; тархун (эстрагон), кинза, укроп, салат фриллис, петрушка, масло оливковое.
Цезарь с курицей	230	308,0	11,6	26,4	6,9	Куриное филе (соль, паприка, тимьян), листья салата, соус Цезарь: майонез, сметана, каперсы, сыр Пармезан, анчоусы, чеснок, сок лимона; помидоры черри, сыр Пармезан, яйцо перепелиное, гренки из багета (багет, соль, паприка, масло растительное)
Зелёный салат с телячьим языком	230	236,0	15,4	18,0	3,7	Язык отварной, салат микс: фриллис, лола росо, айсберг; помидоры черри, заправка Итальянская: оливковое масло, уксус винный, перец черный, соль, чеснок, масло оливковое, орегано, базилик; заправка медово горчиная: майонез, масло оливковое, сок лимона, мед, горчица диженская; яйцо перепелиное, соль.
"Оливье" по- зимнему	140	208,9	9,1	17,1	5,9	Морковь отварная, сельдерей корень отварной, горошек зеленый консервированный, яйцо куриное, огурцы маринованные, сельдерей стебель свежий, язык говяжий; Соус (майонез, рассол от каперсов), яйцо перепелиное, укроп свежий.
Тартар из камчатского лосося	110/80	263,1	13,8	20,5	12,3	Лосось филе, сметана, помидоры черри, салат микс (фриллис, лола росо, айсберг), гренки из чусовского хлеба (хлеб чусовской, соль, масло растительное), лук репчатый, соус соевый Кикоман, перец чили свежий, сок лимона, масло оливковое.

Холодные закуски:

Аджапсандали -овощное рагу	210	175,3	2,5	14,8	11,2	Баклажаны, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, масло растительное, кинза, сельдерей стебель, томатная паста, петрушка, укроп, перец чили свежий, аджика, чеснок, соль, перец, грузинские специи.
Баклажаны с нежным сыром надуги	160/35	90,6	5,9	5,1	7,2	Баклажаны, сыр начинка (сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар), соус (перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода, сахар, соль, перец чили сухой, сок свеклы), салат лоло росса, салат айсберг, зерна гарната, кинза.
Бадриджани-рулетки из баклажанов с грецкими орехами и зернами граната	200/25	393,9	7,3	35,5	16,3	Ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи; баклажаны, грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик.
Пхали- паштет из грецких орехов, ассорти: со свеклой, шпинатом и белокочанной капустой	320	375,9	11,6	31,8	16,1	Баклажан запеченный с ореховой начинкой, перец запеченный с ореховой начинкой, пхали со свеклой, пхали со шпинатом, пхали с фасолью, рулет капустный с ореховой начинкой, лук репчатый, зерна граната, кинза, базилик синий.
Пхали со свеклой	160	189,2	4,2	14,5	14,2	Свекла отварная, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, укро сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Пхали со шпинатом	160	206,8	4,2	20,6	8,3	Шпинат с\м, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, укро сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Пхали с фасолью	160	207,0	4,8	16,9	13,4	Фасоль с\м, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, лук порей, соль сванская, укро сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Сациви - нежный цыпленок, под соусом из грецких орехов	230	310,7	20,7	24,5	2,5	Соус Сациви (орех грецкий, укро сунели, чеснок, уксус винный, вода питьевая, соль), курица мякоть отварная, соус с шафраном (масло растительное, шафран, кинза).
Традиционные грузинские сыры	220/185	245,6	15,8	16,6	9,0	Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр сулугуни копченый, сыр чечил копченый, сыр чечил простой, лаваш, помидоры, огурцы, тархун (эстрагон), кинза, укроп, базилик синий, орех грецкий.
Грузинские маринады: джонджоли, огурцы, томаты, капуста и паприка, маринованные по-грузински	470	45,4	1,2	2,0	6,5	Чеснок маринованный, помидоры соленые, капуста по-гурийски, черемша соленая, огурцы соленые, перец маринованный, джонджоли, лист винограда маринованный, лук красный, лук зеленый, базилик, тархун (эстрагон), укроп, петрушка, кинза.
Белые грузди с луком и сметаной	160	56,5	2,3	4,6	1,9	Грузди соленые, сметана, лук красный, укроп.
Сельдь слабого посола с тёплым картофелем	240	127,9	7,4	7,4	8,5	Картофель отварной, филе сельди, лук маринованный красный (соль, сахар, сок лимона), масло сливочное, лук зеленый, укроп свежий.
Мясная нарезка	330/50/20	267,9	13,2	23,1	2,4	Рулет куриный с грибами, рулет с перцем, буженина, рулет из баранины, хрен столовый, перец маринованный, укроп, базилик синий.
Рыбная тарелка	210/90	150,3	13,2	9,4	3,7	Лосось с\с, муксун х\к, балык из масляной рыбы, лимон, пармезан, каперсы гигант, руккола, соус из трав (масло оливковое, зелень, чеснок, сок лимона, соус табаско, соль).
Сочный ростбиф с листьями салата	210	124,1	15,1	5,7	4,2	Ростбиф (говядина вырезка, масло растительное, соль, перец, соевый соус Кикоман, лук красный), помидоры черри, лук маринованный, салат микс: ффриллис, лоло росса, айсберг.
Тарелка сезонных овощей	255	19,7	1,1	0,1	5,1	Помидоры, огурцы, редис, перец чили, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик, эстрагон, соль морская, соль сванская.
Домашняя выпечка :						
Очень щедрый хачапури с сыром	1150	342,0	13,3	15,3	23,1	Сыр сулугуни и имеретинский, сыр Моцарела, тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; мука пшеничная, яйцо куриное (белок), масло сливочное.

Хачапури по-гурийски	300	280,6	16,8	14,0	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное отварное, масло сливочное.
Аджарский хачапури с сыром и яйцом	300	268,8	15,8	13,1	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное (желток), масло сливочное.
Аджарский хачапури с сыром и перепелиными яйцами	150	278,6	16,1	14,0	23,2	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо перепелиное (желтки), масло сливочное
Хрустящий Аджарский хачапури с копченой телячьей грудинкой	370	247,0	13,1	11,9	22,1	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр: сулугуни и имеретинский; копченая телячья грудинка, соус Барбекю с сухофруктами: изюм, Демигласс, кетчуп, уксус 9%, Кикоман, вода, сахар тростниковый, перец сладкий паприка, томатная паста, чернослив; яйцо куриное, масло сливочное, микро-зелень: кинза/амарант.
Хрустящий Аджарский хачапури четыре сыра	370	289,0	13,8	16,5	21,5	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр: сулугуни и имеретинский, Горгондзола, страчателла; яйцо куриное, масло сливочное, помидоры черри вяленые: помидоры черри, чеснок свежий, масло оливковое, соль, тимьян свежий; микро-зелень: кинза/амарант.
Имеретинский хачапури с сыром сулугуни на одного/двоих/на всех	250/360/720	249,9	14,3	11,5	23,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Мегрельский хачапури с двойным сыром на одного/двоих/на всех	250/420/840	272,9	16,4	13,3	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Пеновани из домашнего слоёного теста с сыром сулугуни	250	270,8	11,5	15,6	21,8	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Хачапури на шампуре	220	360,2	10,6	28,8	15,4	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Кубдари сванский с мясом на одного/на всех	250/500	255,5	12,0	11,9	26,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи), фарш на кубдари (телятина, сало копченое, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок, ушко сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская), масло сливочное.
Пинерли с лососем, шпинатом и сливочным соусом дамская/большая порция	250/50/30 360/50/30	205,4	9,0	9,5	22,8	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; лосось филе, шпинат на пинерли (шпинат с\м, лук репчатый, зелень, соль, перец), соус на пинерли (лук репчатый, масло сливочное, сливки 33 %, зелень, вино белое столовое, сок лимона, соль, перец), соус на мацони, масло сливочное, салат микс.
Кутабы с домашним сыром и зеленью на одного/двоих	100/170	214,0	9,3	6,5	31,3	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (сыр сулугуни/имеретинский, кинза свежая), масло сливочное, зерна граната, сумах.
Кутабы с бараниной на одного/двоих	100/170	201,0	9,4	8,2	23,2	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), фарш из баранины (баранина, куриное филе, лук репчатый, соль, перец), масло сливочное, зерна граната, сумах.
Кутабы с зеленью на одного/двоих	100/170	110,0	2,7	4,9	14,8	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (шпинат свежий, кинза, укроп, лук зеленый, масло оливковое), масло сливочное, зерна граната, сумах.
Хрустящие чебуреки с телятиной	180	380,2	12,7	24,7	27,0	Тесто на чебуреки (мука, молоко, соль), начинка (телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира), масло фритюрное, зерна граната, сумах.
Хрустящие чебуреки с бараниной	180	365,2	10,9	23,9	29,0	Тесто на чебуреки (мука, молоко, соль), начинка (баранина, лук репчатый, кинза, перец чили, чеснок свежий, соль, зира), масло фритюрное, зерна граната, сумах.
Шоти - воздушный грузинский хлеб	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
Тонкий лаваш	130	236,0	7,9	1,0	47,6	Мука, вода.
Супы:						
Наш фирменный харчо из телятины	350/100	116,4	7,4	7,0	6,5	Харчо (телятина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, зелень сельдерея, соль, аджика, рис, чеснок свежий), зелень микс, гоми (крупа кукурузная, соль, вода).

Густой острый харчо из баранины	560	122,2	7,4	9,0	3,2	Харчо (баранина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, зелень сельдерея, соль, аджика, рис, чеснок свежий), зелень микс; гоми (крупа кукурузная, соль, вода).
Крем-суп из сладкой тыквы с копченым сулугуни	290	204,2	4,1	16,6	11,1	Крем суп (тыква, лук репчатый, масло сливочное, масло растительное, вода, сливки 33%, соль, перец, бульон сухой овощной), сыр сулугуни копченый, семечки тыквенные, масло тыквенное.
Кახетинская хашлама из телятины, разваренной с овощами и ароматными травами	450/25	144,2	4,3	13,0	2,7	Телятина грудинка, лук репчатый, сельдерей стебель, вода питьевая, чеснок, перец чили, соль, перец, зелень петрушки.
Борщ с грузинской булочкой с салом и чесноком	260/20/40	130,5	3,9	8,5	10,8	Борщ (бульон мясной (кости говяжьей, вода питьевая, соль), свекла, морковь, картофель, лук репчатый, капуста свежая, уксус 9%, томат-паста, масло растительное, чеснок, сахар, соль, перец), сметана, телятина отварная, зелень, шоти, лук зеленый, сало, салат листовой, чеснок.
Тбилисский холодный суп на мацони с хрустящим огурцом и редисом	250	93,5	3,9	5,8	7,1	Мацони, огурцы, редис, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, чеснок, соль.
Куриный бульон с мацони и маленькими хинкали	350	110,0	5,1	6,5	8,6	Бульон куриный с мацони (бульон, мацони, лук репчатый, масло растительное, кинза, чеснок, соль, перец чили сухой), хинкали (тесто, фарш телятний).
Чихиртма- густой куриный суп	300/80	90,0	6,3	1,0	5,3	Бульон (курица, вода, лук репчатый, сельдерей стебель, масло сливочное, мука, зелень, яйцо, уксус винный, соль), куриный окорочок, зелень.
Хаши по-тбилиски	350/30/140	142,8	12,0	7,8	0,8	Хаш (лытки говядины, вода, соль), помидоры зеленые, чеснок соленый, перец маринованный, чеснок, соль морская.
Хинкали:						
Хинкали- чакпули с ягннком, тархуном и ткемали в бульоне 3шт	285/35/8	262,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, эстрагон свежий, кинза свежая, лук репчатый, мята свежая, перец Чили свежий, соус Ткемали, вода, вино белое, перец черный молотый, соль; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С телятиной и свиной 1 шт/3 шт	120/360	312,5	12,9	20,3	20,1	Фарш: свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
Алазанские с барашком 1 шт/3 шт	120/360	263,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
10 любых хинкалей на выбор	1200	280,6	12,0	15,5	19,2	
С телятиной обжаренные в масле 1 шт/3 шт	110/330	365,0	11,8	17,8	20,1	Фарш: телятина мякоть, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира, уцхо сунели, перец черный молотый, вода; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С лососем 1 шт/3 шт	120/360	228,2	13,8	11,7	17,6	Фарш: филе семги, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, соль сванская, укроп свежий; тесто для хинкали (мука, вода).
Сванские с ребленной говядиной и острым перцем 1 шт/3 шт	120/360	234,6	11,1	12,8	18,4	Фарш: телятина мякоть, сало, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок свежий, вода питьевая, соль, соль сванская, зира, тимьян свежий, перец чили сухой, перец черный молотый; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
Горячее мясо на кеци:						
Горячий лобio	350	169,3	4,2	10,6	14,4	Лобio: фасоль сухая красная, вода питьевая, лук репчатый, сельдерей стебель, кинза свежая, орех грецкий, тимьян, масло растительное, соль сванская, уцхо сунели, паприка, кориандр, чеснок свежий, аджика, соль, уксус винный белый; хлеб гоми: крупа кукурузная, вода, соль; джон джoли маринованный, лук репчатый красный, зерна граната, кинза свежая.
Чкмерули запеченные кусочки цыпленка с соусом из сливок и чеснока	380	278,0	17,5	22,3	1,8	Цыпленок, соль, масло растительное, вода, сливки 33%, перец красный молотый, чеснок, масло сливочное, петрушка.
Чакпули барашек приготовленный с белым вином, тархуном и соусом ткемали	330	104,0	8,4	6,9	2,5	Баранина, бульон, лук зеленый, тархун свежий, зелень, вино белое, соус ткемали, мята свежая, соль, перец.
Барашек с томатами, запеченный под сыром на кеци	380	254,0	8,3	19,3	15,3	Баранина отварная, помидоры, сыр сулугуни, шампиньоны, сливки, масло растительное, тархун (эстрагон), соль сванская, аджика, соль, перец.
Чашошули кусочки молодой говядины, тушенные с овощами и острыми специями	300/5	102,9	11,6	4,5	5,3	Телятина мякоть, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, томат паста, масло растительное, кинза, зелень, перец чили, чеснок, аджика, соль, перец.

Кучмачи из телячьих потрошков	300	127,0	11,2	4,2	11,3	Сердце телятины, легкие телятины, пашина телятины, лук репчатый, масло растительное, томат паста, бульон мясной, чеснок, аджика, соль, перец, уцхо сунели.
Кучмачи из телячьих мозгов с грибами	250	230,0	7,4	14,5	19,3	Мозги телячьи, грибы шампиньоны, лук репчатый, вино белое, кинза, петрушка, лук красный сладкий, аджика, чеснок, соль, перец, уцхо сунели.
Оджахури свинина с обжаренным до золотистого цвета картофелем, свежей зеленью, чесноком и луком	450	177,2	8,3	12,3	9,2	Свинная шея, картофель свежий, лук репчатый, помидоры, масло растительное, уцхо сунели, кориандр, перец красный молотый, чеснок, соль, укроп.
Долма из рубленного мяса в виноградных листья с соусом мацони	270/50	126,0	10,2	5,0	12,1	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень (укроп, петрушка, кинза), рис). Виноградные листья. Соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Долма особая с соусом мацони	270/50	148,0	6,0	12,9	7,6	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень, рис), капуста б\к отварная, соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Чахохбили кусочки цыпленка в густом соусе из томатов и пряностей	380	186,0	11,3	12,5	9,5	Курица на кости, томаты мутти, лук репчатый, масло растительное, петрушка, кинза, аджика, чеснок, соль, уцхо сунели.
Цыплёнок тапака с молодым картофелем и травами	210/210/50/45	175,0	11,2	10,5	10,5	Цыпленок (соль, аджика, масло растительное), картофель с травами, соус сацебели, чеснок маринованный, перец маринованный, лук зеленый, перец чили, зелень.
Рыба и морепродукты:						
Сибас, запеченный в печи с ароматными травами и шпинатом, с деревенским яйцом и луком	260/80/50	235,7	8,8	20,6	5,2	Сибас целиком, соль, розмарин, тимьян, сок лимона, аджика, масло растительное, гарнир (шпинат свежий, яйцо куриное, лук репчатый, масло растительное/сливочное, соль, чеснок свежий.), лимон, помидоры черри, салат микс, соль, перец.
Кучмачи из даров моря	260/45	377,0	13,5	32,0	8,1	Лангустины, мидии в раковине, кальмар командорский, масло сливочное, петрушка свежая, чеснок свежий, вино белое, соль, перец черный молотый, масло оливковое, шоти: Мука, вода, дрожжи, соль.
Тигровые креветки на гриле с чесноком, лимоном и соусом	130/50/40	165,2	12,3	11,9	3,0	Креветки, соус ранч (майонез, сметана, лук репчатый, перец маринованный, мед, соль, перец), лимон, помидоры вяленые, салат микс.
Филе лосося с соусом белое вино и паровыми овощами	150/130/50	131,0	15,0	5,6	5,0	Лосось филе, гарнир (капуста цветная, капуста брокколи, фасоль), соус Белое вино (соль, перец, сливки, вино белое, лук репчатый, эстрагон, масло сливочное), соль, сельдерей зелень.
Мцвади и Кебаби:						
Мцвади из севанской осетрины	140/185/30	240,0	16,5	0,0	26,3	Шашлык (осетрина, сметана, укроп, соль, перец, томатная паста, сок лимона). Подгарнировка помидоры, красный лук, кинза, оливковое масло, базелик свежий, зерна граната), соус наршараб, сумах.
Мцвади из телятины	220/225	106,7	13,3	1,7	10,5	Шашлык (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Мцвади из свинины	220/225	260,3	8,2	20,8	11,1	Шашлык (свинная шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Мцвади из барашка	220/225	176,3	14,4	8,3	12,5	Шашлык (баранина мякоть, лук репчатый, лимон, соль, перец, масло растительное). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Мцвади из барашка на косточке	260/225	131,4	10,3	5,8	10,7	Шашлык (баранина на кости, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Мцвади из ягнячьих язычков	210/225	112,0	8,3	5,5	11,1	Шашлык (язык ягненка отварной). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Мцвади из бараньей печени	260/225	214,0	7,9	16,4	9,6	Шашлык (печень ягненка, сетка баранины, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Мцвади из курицы	260/225	160,5	12,2	8,2	10,3	Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.

Кебаби из телятины и курицы	160/225	170,8	0,2	13,4	7,9	Фарш (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Кебаби из баранины	160/225	169,2	6,5	11,1	12,0	Фарш (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Кебаби из курицы	160/225	142,7	10,3	7,3	9,9	Фарш (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумах), соус Сальса.
Кебаби из картофеля	160	117,0	2,7	6,2	11,2	Фарш (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец).
Бостнеули (баклажан, белый лук, сладкий перец, кабачок и помидор)	250/90	35,0	2,0	0,3	9,0	Помидоры свежие, кабачки, лук репчатый, баклажаны, перец сладкий, соус Сальса, лаваш.
Паприка с углей	150/2	32,0	1,9	0,2	8,8	Перец сладкий, чеснок, соль, зелень микс.
Томаты с углей	200/2	32,0	1,9	0,2	8,8	Томаты, чеснок, соль, зелень микс.
Баклажан с углей	190/2	32,0	1,9	0,2	8,8	Баклажаны, чеснок, соль, зелень микс.
Таган из 4 шашлыков и 2 кебабов со свежей зеленью и тонким лавашом	1280/625	279,2	16,2	20,5	8,9	Шашлык из баранины, шашлык из свинины, шашлык из курицы на кости, шашлык из овощей. Кебаби из телятины, кебаби из баранины. Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, лаваш, кинза, укроп, петрушка, эстрагон, базилик, лук зеленый, перец чили), соус Сальса.
Гарниры:						
Картофель, обжаренный с белыми грибами и луком	160	251,1	8,5	16,1	19,8	Картофель свежий, лук репчатый, грибы белые, масло растительное, соль, перец, чеснок.
Молодой картофель с зеленью и чесноком	160	77,6	1,9	1,3	15,5	Картофель мини, масло оливковое, соль, перец черный, розмарин.
Булгур с припущенными томатами	160	163,0	4,7	12,6	5,2	Булгур, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, булон, соль.
Баклажаны с помидорами и чесноком	160	131,3	1,4	11,9	7,0	Баклажаны, лук репчатый, помидоры, чеснок, перец черный, соль, масло растительное.
Брокколи и цветная капуста, приготовленные на пару	160	29,9	2,8	0,3	6,3	Капуста брокколи, капуста цветная, соль.
Соусы:						
Сацебели из спелых помидоров	50	55,3	0,9	0,3	12,8	Томаты Мутти, томат паста, вода, аджика, чеснок, соль, соль сванская
Амирани фирменный сацебели с грузинскими травами	50	108,9	1,2	9,8	4,0	Томат пронто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский
Свежие травы с чесноком	50	687,5	0,6	75,6	1,6	Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный.
Ткемали из зелёной алычи	50	46,0	0,6	0,7	12,0	Алыча, красный, черный перец, кинза, мята, чеснок, кориандр.
Ткемали из красной алычи	50	46,0	0,6	0,7	12,0	Слива, соль, чеснок, перец, красный перец, кориандр, хмели сунели.
Мацони с чесноком и зеленью	50	45,5	0,8	0,5	10,0	Молоко, сметана, вода, соль, зелень.
Наршараб из сочных гранатов	50	270,0	0,5	0,2	67,6	Гранатовый сок, лимонный сок, сахар, кориандр, корица, красный, черный перец, базилик.
Десерты:						
Воздушный мильфей со спелыми ягодами и сливочным кремом	115	239,1	4,9	7,2	36,9	Тесто слоеное, сливочный крем Патисье : шоколад белый, сливки 33%/35%/растительные 27%, желатин; ягоды: голубика, клубника, соус малиновый : пюре малиновое, пектин, сахар; мята.
Шоколадная колбаса от бабушки Нани	120	461	23,5	49,1	8,9	Колбаса (печенье песочное, масло сливочное, молоко сгущеное, какао), грецкий орех, голубика, клубника, мята, сахарная пудра.
Медовик с нежным кремом и душистым медом	80	325,0	6,6	8,3	58,5	Корж медовый (мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк); крем сметанный (сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед). Украшение: глазурь позолоченная, крошка медовая, фундук в карамельной глазури, физалис.
Чизкейк по-новому	100/30/10	325,0	4,2	24,3	23,5	Торт (Бисквит : мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, белки куриного яйца, масло сливочное, сахар. Сырная масса : сыр Куккинг, крем Чиз, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%/33%, молоко, сметана, растительные сливки 27%, желатин. Украшение : соус малиновый : пюре малиновое, пектин, сахар; Сабле белое : желток куриного яйца, сахар, мука, разрыхлитель, соль, сливочное масло. "Каряга": глазурь шоколадная. Сорбет из Малины : малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед; клубника/голубика- свежие/мята/соус бальзамик темный.

Тирамису	130	314,0	4,6	20,7	28,6	Торт (Печенье савоярди, сироп : кофе эспрессо, сахар,ликер амаретто; Крем: желатин, желток куриный, сахар, сыр маскарпоне, белок куриный; какао). сабле шоколадное, стенка из шоколада, твиль шоколадный, беже, крамбл шоколадный.
Торт шоколадный с вишней	130/30	311,0	4,3	17,5	34,1	Торт (бисквит шоколадно- вишневый : сахар, сметана, мука, яйцо куриное, масло сливочное, какао, соль, сода, разрыхлитель); Сироп : вишня, сахар, вода, коньяк; Мусс шоколадный : шоколад темный, сливки взбитые, сливки 33%, желток куриного яйца, шоколад молочный, сахар; Гляссаж шоколадный : сахар, вода, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин. Украшение : соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.
Мацони с лесным мёдом	240	96,7	2,2	3,6	14,7	Мацони, мед, мед в сотах, клубника, мята, орех грецкий, крамбл.
Домашняя пахлава с орехами и мёдом	85/20	367,0	4,8	22,8	37,5	Пахлава (мука, масло сливочное, сахар, фундук, вода, яйцо), мед, орехи грецкие, мята, физалис.
Чурчхела из орехов и густого виноградного сока	130	410,0	5,0	15,0	63,0	Сок виноградный, мука, мед, сахар, орех грецкий. Украшение: орех грецкий, мята, виноград свежий, клубника.
Сливочное мороженое с курагой, черносливом и грецким орехом	90/10	285,0	4,4	17,3	29,8	Сливочное мороженое, курага, чернослив, грецкий орех, печенье, мята.
Домашние сезонные сорбе	100	233,8	3,2	11,0	32,5	Крыжовник : крыжовник с/м, краситель пищевой (зеленый), мята свежая, сахар, глюкоза, глюкоза, вода, сухой лед; Смородина : смородина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед. Малина : малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед. Украшение - Печенье/мята/голубика свежая.

Пищевая и энергетическая ценность БАНКЕТНОГО МЕНЮ ресторана

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Аджапсандали, ароматное рагу из тушеных овощей, приправленное пряной зеленью	420	175,3	2,5	14,8	11,2	Баклажаны, перец сладкий, лук репчатый, томат пронто, масло растительное, кинза, сельдерей стебель, томатная паста, петрушка, укроп, перец чили свежий, аджика, чеснок, соль, перец, грузинские специи.
Баклажаны с нежным сыром надуги и пряными свежими травами	320/70	90,6	5,9	5,1	7,2	Баклажаны, сыр начинка (сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар), соус (перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода, сахар, соль, перец чили сухой, сок свеклы), салат лоло росса, салат айсберг, зерна гарната, кинза.
Баклажаны с грецким орехом любимая закуска на все случаи жизни	400/50	393,9	7,3	35,5	16,3	Ореховая начинка : орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи; баклажаны, грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик.
Нарядное ассорти пхали со свеклой, шпитаном, в сладкой паприке и в капустном завитке	660	375,9	11,6	31,8	16,1	Баклажан запеченный с ореховой начинкой, перец запеченный с ореховой начинкой, пхали со свеклой, пхали со шпинатом, пхали с фасолью, рулет капустный с ореховой начинкой, лук репчатый, зерна граната, кинза, базилик синий.
Сациви из нежного цыпленка с соусом из грецких орехов и мегрельских специй	460	310,7	20,7	24,5	2,5	Соус Сациви (орех грецкий, уцхо сунели, чеснок, уксус винный, вода питьевая, соль), курица мякоть отварная, соус с шафраном (масло растительное, шафран, кинза).
Ассорти домашних сыров свежий и копченый сулугуни, имеретинский сыр и сыр чечил	440/240	245,6	15,8	16,6	9,0	Сыр сулугуни, сыр имеретинский, сыр сулугуни копченый, сыр чечил копченый, сыр чечил простой, лаваш, помидоры, огурцы, тархун (эстрагон), кинза, укроп, базилик синий, орех грецкий.
Белые грузди хрустящая закуска с закаленным уральским характером	320	56,5	2,3	4,6	1,9	Грузди соленые, сметана, лук красный, укроп.
Мясные деликатесы нежнейшая буженина, рулет из баранины и куриный рулет с разными начинками	660/50/20	267,9	13,2	23,1	2,4	Рулет куриный с грибами, рулет с перцем, буженина, рулет из баранины, хрен столовый, перец маринованный, укроп, базилик синий.
Деликатесы из северных рыб камчатский лосось слабой соли, северный муксун, балык масляной рыбы	420/90	150,3	13,2	9,4	3,7	Лосось с\с, муксун х\к, балык из масляной рыбы, лимон, пармезан, каперсы гигант, руккола, соус из трав (масло оливковое, зелень, чеснок, сок лимона, соус табаско, соль).
Свежие овощи и зелень, чтобы всем было сочно и вкусно!	810/35	19,7	1,1	0,1	5,1	Помидоры, огурцы, редис, перец чили, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик, эстрагон, соль морская, соль сванская.

Хачапури по-имертински на всех	720	249,9	14,3	11,5	23,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/Имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Хачапури по-мегрельски с двойным сыром	840	272,9	16,4	13,3	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/Имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Кубдари лепешка с рубленой телятиной и сванскими специями	500	255,5	12,0	11,9	26,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи), фарш на кубдари (телятина, сало копченое, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок, уцхо сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская), масло сливочное.
Хачапури с осетриной на пробу/на всех	260/550	215,8	10,5	7,8	25,8	Тесто на хачапури: мука, вода питьевая, молоко 3,5%, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; начинка: осетрина, масляная рыба, майонез Правансаль, лук репчатый, соль сванская, соус устричный, сок лимона. Масло сливочное.
Лаваш тонкий и шоти на всех	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
		236,0	7,9	1,0	47,6	Мука, вода.
Ароматный и жгучий харчо с телятиной и грузинскими специями	1050	116,4	7,4	7,0	6,5	Харчо (телятина с костью, вода питьевая, лук репчатый, масло растительное, томат паста, томат пронто, кинза, зелень сельдерея, соль, аджика, рис, чеснок свежий), зелень микс, гоми (крупа кукурузная, соль, вода).
Кახетинская хашлама по рецепту нашего шеф-повара	900	144,2	4,3	13,0	2,7	Телятина грудинка, лук репчатый, сельдерей стебель, вода питьевая, чеснок, перец чили, соль, перец, зелень петрушки.
Гордость грузинского стола - НАВАРИСТЫЙ ХАШ подаем с тонким лавашем, маринованными овощами и красным уксусом	700/60/280	142,8	12,0	7,8	0,8	Хаш (лытки говядина, вода, соль), помидоры зеленые, чеснок соленый, перец маринованный, чеснок, соль морская.
Хинкали на всех с телятиной и свининой или с молодым барашком	2400	312,5	12,9	20,3	20,1	Фарш: свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
		263,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
Четвертина ягненка жарим на вертеле, подаем с овощами гриль (от 3кг)	100/75/50	58,8	0,8	4,1	4,8	Баранина, аджика, масло растительное, соевый соус Кикоман. Гарнир: кабачки, баклажаны, масло растительное, чеснок, соль, перец черный молотый, розмарин. Соус: Томаты Мулли, томат паста, вода, аджика, чеснок, соль, соль сванская
Утка с медовыми яблоками ароматная, с хрустящей румяной корочкой и пряностями	1700/900	261,0	11,5	19,5	9,9	Утка маринованная (сок яблочный, сок апельсиновый, соус соевый, горчица, чеснок, мед, масло сливочное, соль, перец черный молотый). Яблоки, масло сливочное, мед, корица, вино белое столовое. Голубика, физалис, зерна граната.
Молочный поросенок, запеченный с молодым картофелем и розмарином (4-5 кг)	100/100/25	222,4	7,8	17,6	8,2	Поросенок, соль, аджика. Гарнир: картофель мини, чеснок, розмарин, соль. Соус: грибы шампиньоны, лук репчатый, сливки 33%, масло растительное. пертушка, укроп.
Запеченная буженина с грузинскими специями, молодым картофелем, чесноком и томатами черри (от 1 кг)	100/70	215,3	10,5	15,4	8,7	Буженина (свинина шея, морковь, чеснок, соль, аджика). Гарнир: картофель мини, чеснок, помидоры черри, масло растительное, соль, соль сванская. петрушка, кинза, базилик.
Ассорти люля барашек, телятина, курица и картофель на тонком лаваше в окружении свежих овощей, с томатной сальсой	600/620/150	119,6	7,2	6,8	7,4	Фарш люля баранина (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец). Фарш люля картофель (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец). Фарш люля курица (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец) Фарш люля телятина (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумак), соус сальса (томат пронто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский)

Ассорти шашлыков баранина на косточке, свинина, курица, телятина на тонком лаваше в окружении свежих овощей, с томатной сальсой	960/820/200	156,1	11,0	8,5	8,8	Шашлык (баранина корейка, лук репчатый, масло растительное, лимон, киви, соль, перец). Шашлык (свинья шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий, киви). Шашлык (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец). Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумач), соус сальса (томат прунто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский)
Долма в виноградных листья на всех с соусом Мацони с пряными травами	810/150/30	126,0	10,2	5,0	12,1	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень (укроп, петрушка, кинза), рис). Виноградные листья. Соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Подпеченные на гриле овощи паприка, томаты, баклажаны и люля-кебаб из картофеля	1400	46,0	1,2	0,9	8,2	Перец сладкий, помидоры, баклажаны, чеснок, укроп, петрушка, кинза. Люля из картофеля (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец). Петрушка, укроп, базилик синий.
Фруктовая тарелка только самые спелые фрукты! (фактическая подача может отличаться от изображенной)	2650	46,2	0,4	0,3	10,5	Ананас свежий, апельсин, яблоки, груша, киви, виноград, гранат.
Кувшин отменного домашнего вина	1000	72,0	0,2	0,0	1,8	

Пищевая и энергетическая ценность **ДЕТСКОГО*** МЕНЮ ресторана

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Салат из огурцов и помидоров с домашней сметаной	150	62,1	1,4	4,1	4,8	Помидоры свежие, огурцы свежие, сметана, укроп свежий.
Оливье с ветчиной и перепелиным яйцом	120	166,1	5,7	13,6	5,2	Огурец маринованный, корень сельдерея, морковь, яйцо куриное, горошек консервированный, майонез правансаль, ветчина, яйцо перепелинное, салат фриллис.
Куриный бульон с лапшой и фрикадельками	270	86,2	5,8	4,2	6,4	Бульон куриный (курица с/м, соль, вода питьевая), лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, лапша домашняя (мука, вода). Фрикадельки куриные (мякоть окорочков, лук репчатый, батон, молоко, сливки, соль). Зелень микс (петрушка, кинза, базилик)
Нежный суп-пюре из тыквы с сыром, семечками и хрустящими гренками	200/20	131,8	2,6	9,4	9,1	Суп: тыква, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное, бульон куриный, соль, сливки. Гренки из батона, сыр сулугуни копченый, семечки тыквенные.
Куриные фрикадельки в сливочном соусе с картофельным пюре	95/100/10	185,6	7,6	12,2	11,3	Фарш: куриные окорочка б\к б\к, лук репчатый, сливки, молоко, батон, соль, лед, масло растительное. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Картофельное пюре: картофель, молоко, соль, масло сливочное. Редис, микрозелень шавель.
Филе лосося на пару со сливочным соусом	90/20	199,4	18,6	13,4	1,1	Лосось филе, соль, лимон. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Микрозелень шавель.
Паста Птипим в сливочном соусе, запеченная с сыром	150	219,0	7,6	9,7	25,4	Паста отварная: паста птипим, вода, соль, масло растительное. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Сыр моцарелла, масло сливочное, помидоры черри, микрозелень шавель.
Люля-кебаб в хрустящем тесте с капустным салатом и соусом	130/80	271,0	8,1	19,9	14,9	Фарш: филе куриное, телятина, сало, лук репчатый, соль. Тесто слоеное, салат витаминный (капуста, морковь, огурец, перец болгарский, масло растительное, соль), Соус: кетчуп, майонез. Зерна граната, микрозелень шавель.
Гамбургер с сочной котлеткой, картофелем фри и кетчупом	200/100/30	216,5	8,1	12,8	17,2	Фарш: свинина, говядина, лук, батон, молоко, соль, перец. Масло растительное, булка для гамбургера, масло сливочное. соус: кетчуп майонез, салат лола россса, айсберг, помидоры свежие, сыр Моцарелла, картофель фри.
Хрустящие корн-доги с соусом (молочные сосиски в хрустящем кляре)	105/30	203,5	8,1	15,4	8,1	Сосиски молочные, мука, кляр: молоко, яйцо куриное, мука, соль, сахар, соус: кетчуп майонез. Масло фритюрное.
Жаренные мини-хинкали из телятины со сливочным соусом	100/15	238,9	9,6	9,3	29,2	Фарш: говядина б/к, вода, лук репчатый, кинза свежая, перец чили, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели. Тесто: мука, вода, соль. Соус: сливки 33 %, вода, бульон куриный. Масло фритюрное, микрозелень шавель.

Картофель фри	110	116,4	2,1	2,6	21,2	Картофель фри с/м, соль, масло фритюрное. Кетчуп
Паровые овощи	110	46,1	2,5	1,8	5,0	Капуста цветная с/м, капуста брокколи с/м, соль, масло сливочное, зелень петрушки.
Хачапури из слоеного теста	145	298,2	11,2	16,5	26,3	Тесто слоеное, мука, сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Мини-чебуреки с телятиной	100	198,3	10,3	4,8	28,4	Тесто (мука, молоко, соль). Начинка (телятина, сало, масло сливочное, лук репчатый, кинза, соль, перец, вода). Масло фритюрное. Зерна граната.
Домашняя пицца с ветчиной	300	196,6	11,5	9,5	16,3	Тесто: сахар, масло оливковое, дрожжи, соль, яйцо куриное, вода питьевая, мука. Томатная основа: лук репчатый, масло оливковое, томат пронто, соль. Ветчина, сыр Моцарелла, орегано. Помидоры, грибы шампиньоны на выбор.
Сливочное мороженое в вафельном стаканчике	60	338,9	7,4	13,8	46,3	Вафельный стаканчик: мука,сахар, белок куриного яйца, молоко, масло сливочное; мороженое, мята. Безе: сахар, белок куриного яйца, сорбиновая кислота. Физалис.
Вафельная корзинка с орешками и вареной сгущенкой	75	537,6	12,5	30,9	52,5	Вафельный стаканчик: мука,сахар, белок куриного яйца, молоко, масло сливочное; начинка: молоко сгущенной вареное, орех грецкий; голубика, мята, сахарная пудра, клубника свежая.
Хинкали с садовой вишней и сметаной	120/30	158,4	3,5	3,3	28,7	Тесто: мука, вода, соль; начинка: вишня с/м, вода, сахар, крахмал; сметана, сахарная пудра, мята.
Лимонад груша или апельсин	250	16,5	0,1	0,1	3,9	Грушевый- Пюре "груша": груша свежая, сахар, вода; сок лимона, черный кардамон, содовая, груша свежая. Апельсин- сок апельсина, грушевый сироп (груша свежая, сахар, вода), лед, содовая.
Молочный коктейль банановый или клубничный	270	158,9	3,4	10,8	12,0	Молоко, мороженное, взбитые сливки. Сироп банановый: сахар, вода, ароматизатор банан, пищевая добавка (антоциан, лимонная кислота E-330); клубничный: сахар, вода, клубничный сок свежавыжатый, регулятор кислотности (лимонная кислота), пищевой краситель E-163.
Чай с молоком	270	12,6	0,8	0,6	1,1	Чай ассам, молоко, вода.

Пищевая и энергетическая ценность ТОРТОВ НА ЗАКАЗ ресторана

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Морковный торт	1000	382,1	4,6	26,9	30,4	Торт (Бисквит: мука пшеничная, яйцо куриное, масло растительное/оливковое, сахар, соль, морковь свежая, имбирь, корица, разрыхлитель. Крем: сыр кукинг Кремчиз, сыр маскарпоне, сливки 35%, сахарная пудра, ванилин); Украшение: сливки 35%, морковь в сиропе (морковь свежая, сахар, вода питьевая, кардамон, бадьян, гвоздика, апельсин).
Торт "Ямайка"	1000	257	5,2	15,8	23,5	Корж (мука, пудра миндальная, сахар тростниковый, сахар, яйцо куриное, белок куриный, масло спред); Мусс (пюре манго, пюре маракуя, желатин, белок куриный, сахар, вода питьевая, сливки 35%); Мусс (сахар, пюре кокос, молоко, шоколад темный, желатин, сливки 35%); персик консервированный. Украшение: кумкват, розмарин свежий
Медовый торт	1000	325,0	6,6	8,3	58,5	Корж медовый (мука пшеничная, яйцо куриное, сода, сахар, мед, масло сливочное, коньяк); крем сметанный (сливки 35%, сметана 20%, сахар, мед) : глазурь позолоченная, физалис.
Чизкейк с белым шоколадом	1000	325,0	4,2	24,3	23,5	Торт (Бисквит: мука миндальная, сахар тростниковый, яйцо куриное, белки куриного яйца, масло сливочное, сахар. Сырная масса: сыр Кукинг, крем Чиз, сахарная пудра, шоколад белый, сливки 35%/33%, молоко, сметана, растительные сливки 27%, желатин. Украшение: безе, голубика свежая, декор из шоколада.
Тирамису	1000	314,0	4,6	20,7	28,6	Торт (Печенье савоярди, сироп : кофе эспрессо, сахар,ликер амаретто; Крем: желатин, желток куриный, сахар, сыр маскарпоне, белок куриный; какао) Украшение: шоколадный твиль (глюкоза, сахар, вода, какао, масло спред, мука).
Чизкейк "Нью-Йорк"	1000	293,6	7,1	18,4	24,9	Бисквит: яйцо куриное, сахар, мука, сорбиновая кислота; Крем: сыр кукинг крем чиз, сахар, сливки 35%, яйцо куриное, желтое, лимон. Украшение: гель нейтральный, физалис.

Шоколадный торт с вишней	1000	311,0	4,3	17,5	34,1	Торт (Бисквит шоколадно- вишневый : сахар, сметана, мука, яйцо куриное, масло сливочное, какао, соль, сода, разрыхлитель); Сироп : вишня, сахар, вода, коньяк; Мусс шоколадный : шоколад темный, сливки взбитые, сливки 33%, желток куриного яйца, шоколад молочный, сахар; Гляссаж шоколадный : сахар, вода, глюкоза, какао, сливки 33%, какао масло, желатин. Украшение : соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.
Торт "Наполеон"	1000	435,5	5,9	31,9	31,2	Тесто слоеное, крем (шоколад белый, сливки 33%, сливки 35%, сливки 27%, желатин), сливки 35%, сливки 27%, шоколад темный.
Сметанник	1000	255,8	5,3	12,2	31,2	Корж : молоко сгущенное, мука, яйцо куриное, сода, какао; Крем : сметана, молоко сгущенное, сливки 35%, загуститель; Украшение : голубика, глюкоза.
"Красный бархат"	1000	414,4	5,3	27,6	36,2	Бисквит : масло спред, сахар, яйцо куриное, масло оливковое, сметана, краситель красный, мука, какао, сода, разрыхлитель, соль; Крем : масло спред, пудра сахарная, сливки 35%, сыр Куккинг кремчиз; Украшение : соус вишневый с коньяком- вода, сахар, вишня, коньяк, крахмал; глазурь шоколадная.

Пищевая и энергетическая ценность СП "ГОТОВИМ ДОМА" ресторана

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Состав блюда
Баранина на косточке	350	269,6	16,7	21,4	2,6	Шашлык (баранина на кости, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец)
Баранина мякоть	300	266,8	16,7	21,0	2,8	Шашлык (баранина мякоть, лук репчатый, лимон, соль, перец, масло растительное).
Свинная шея	300	355,3	12,9	33,1	1,5	Шашлык (свинная шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий).
Курица на косточке	340	175,2	21,6	8,3	3,6	Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона).
Телятина мякоть	300	178,0	20,5	9,6	2,5	Шашлык (филе телятины, лук репчатый, масло растительное, лимон, соль, перец).
Фарш на люля-кебаб из баранины	100	170,1	16,3	10,8	2,0	Фарш (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец).
Фарш на люля-кебаб из курицы	100	223,5	14,8	17,4	2,0	Фарш (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец).
Фарш на люля-кебаб из телятины и курицы	100	326,3	14,1	29,3	1,6	Фарш (телятина мякоть, филе курицы, сало, лук репчатый, соль).
Цыпленок тапака (1шт)	300-400	244,0	31,3	12,6	1,4	Цыпленок тушка, аджика.
Сибас (1шт)	400-600	115,3	20,5	3,7	0,0	Сибас целиком.
Стейк из лосося (1 порция)	175	135,9	19,8	6,3	0,0	Филе лосося.
Креветки тигровые	100	84,0	18,3	1,2	0,0	Креветки тигровые.
Долма из капустных листьев (сырая)	230	197,3	10,1	11,2	14,1	Фарш (свинина б\к, говядина, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень, рис), капуста б\к отварная.
Долма из виноградных листьев (сырая)	270	278,0	14,1	21,5	7,0	Фарш (свинина б\к, говядина, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень, рис). Виноградные листья.
Ножка молодого барашка на кости*100 гр	300-350	287,4	15,6	25,0	0,0	Ножка барана, соль, перец черный молотый.
Тесто дрожжевое на хачапури или пироги	500	255,2	7,3	6,9	41,0	Мука, вода, молоко, яйцо, масло растительное, сахар, соль, дрожжи
Сыр сулугуни	200	296,0	20,0	24,0	0,0	Сыр сулугуни
Сыр имеретинский	200	252,5	17,9	20,1	0,0	Сыр имеретинский
Тесто слоеное	500	364,1	5,8	21,7	36,4	Тесто слоеное.
Тесто на шоти	500	219,3	6,0	3,6	40,6	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
Фарш из телятины и свинины со специями и зеленью	100	234,8	11,8	19,8	2,4	Свинная шея, телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, перец чили, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая.
Фарш из телятины со специями и зеленью	100	185,3	15,3	12,9	2,0	Телятина, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира, уцхо сунели, перец черный молотый, вода питьевая.
Фарш из баранины со специями и зеленью	100	177,0	13,9	12,8	1,5	Баранина, лук репчатый, кинза, соль, перец чили, тимьян свежий, перец черный молотый, вода питьевая.
Фарш из рубленой телятины с салом, зеленью и специями	100	264,5	12,9	22,5	2,5	Телятина, сало, лук репчатый, чеснок свежий, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, зира, соль сванская, вода питьевая.
Тарелка овощная на двоих	325	19,7	1,1	0,1	5,1	Помидоры, огурцы, редис, перец чили, лук зеленый, укроп, петрушка, кинза, базилик, эстрагон, соль морская, соль сванская.

Шоти - воздушный грузинский хлеб	180	279,9	8,4	3,9	54,2	Мука, вода, дрожжи, соль, сахар, масло растительное.
Тонкий армянский лаваш	200	236,0	7,9	1,0	47,6	Мука, вода.
Чекмерули-сливочный соус	100	524,3	4,5	52,6	8,3	Сливки 33 %, соль, масло растительное, вода питьевая, перец красный молотый, чеснок, масло сливочное, петрушка.
Домашний соус Сацебели	100	55,3	0,9	0,3	12,8	Томаты Мути, томат паста, вода, аджика, чеснок, соль, соль сванская
Домашний соус Ткемали (красны или зеленый)	100	46,0	0,6	0,7	12,0	Красный ткемали: алыча, красный, черный перец, кинза, мята, чеснок, кориандр. Зеленый ткемали: слива, соль, чеснок, перец, красный перец, кориандр, хмели сунели.
Соус из зеленых трав	100	687,5	0,6	75,6	1,6	Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный.
Томатная Сальса	100	108,9	1,2	9,8	4,0	Томат пронто, соус чили сладкий, кинза, табаско, чеснок, масло оливковое, томат паста, соль, перец черный/чили сухой, соус ворчестерский

Пищевая и энергетическая ценность КУЛИНАРНЫХ МАСТЕР-КЛАССОВ ресторана

Наименование блюда	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Баклажаны с нежным сыром надуги	90,6	5,9	5,1	7,2	Баклажаны, сыр начинка (сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар), соус (перец сладкий, томат пронто, лук репчатый, масло растительное, томат паста, вода, сахар, соль, перец чили сухой, сок свеклы), салат лоло росса, салат айсберг, зерна гарната, кинза.
Бадриджани-рулетки из баклажанов с грецкими орехами и зернами граната	393,9	7,3	35,5	16,3	Ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи; баклажаны, грецкий орех, зерна граната, петрушка, базилик.
Ассорти из пхали нескольких видов: с фасолью, свеклой и фасолью	375,9	11,6	31,8	16,1	Баклажан запеченный с ореховой начинкой, перец запеченный с ореховой начинкой, пхали со свеклой, пхали со шпинатом, пхали с фасолью, рулет капустный с ореховой начинкой, лук репчатый, зерна граната, кинза, базилик синий.
Пхали со свеклой	189,2	4,2	14,5	14,2	Свекла отварная, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Пхали со шпинатом	206,8	4,2	20,6	8,3	Шпинат с/м, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Пхали с фасолью	207,0	4,8	16,9	13,4	Фасоль с/м, ореховая начинка (орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи), кинза, майонез, лук порей, соль сванская, уцхо сунели, соль, чеснок, кориандр, перец чили сухой. Зерна гарната, кинза, лук красный, базилик синий.
Сациви - нежный цыпленок, приготовленный на пару, под соусом из грецких орехов	310,7	20,7	24,5	2,5	Соус Сациви (орех грецкий, уцхо сунели, чеснок, уксус винный, вода питьевая, соль), курица мякоть отварная, соус с шафраном (масло растительное, шафран, кинза.
Хачапури по-гурийски с имеретинским сыром и кусочками сваренного вкрутую яйца	280,6	16,8	14,0	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное отварное, масло сливочное.
Аджарский хачапури с сыром и яйцом	268,8	15,8	13,1	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни, яйцо куриное (желток), масло сливочное.
Имеретинский хачапури с сыром сулугуни	249,9	14,3	11,5	23,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Мегрельский хачапури с двойным сыром	272,9	16,4	13,3	23,0	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; сыр сулугуни/имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное.
Пеновани из домашнего слоёного теста с сыром сулугуни	270,8	11,5	15,6	21,8	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.
Хачапури на шампуре	360,2	10,6	28,8	15,4	Тесто слоеное, сыр сулугуни, яйцо куриное.

Кубдари сванский с мясом	255,5	12,0	11,9	26,4	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи), фарш на кубдари (телятина, сало копченое, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок, уцхо сунели, кориандр, перец чили сухой, соль сванская), масло сливочное.
Кутабы с домашним сыром и зеленью	214,0	9,3	6,5	31,3	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (сыр сулугуни/имеретинский, кинза свежая), масло сливочное, зерна граната, сумач.
Кутабы с бараниной	201,0	9,4	8,2	23,2	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), фарш из баранины (баранина, куриное филе, лук репчатый, соль, перец), масло сливочное, зерна граната, сумач.
Кутабы с зеленью	110,0	2,7	4,9	14,8	Тесто на кутабы (мука, вода, соль), начинка (шпинат свежий, кинза, укроп, лук зеленый, масло оливковое), масло сливочное, зерна граната, сумач.
С телятиной и свиной 3 шт	312,5	12,9	20,3	20,1	Фарш: свиная шея, телятина, лук репчатый, кинза свежая, перец чили свежий, чеснок свежий, соль, зира, перец черный молотый, уцхо сунели, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
Алазанские с барашком 3 шт	263,0	10,5	15,0	19,5	Фарш: баранина мякоть, лук репчатый, кинза свежая, соль, перец чили свежий, тимьян, вода питьевая; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С телятиной обжаренные в масле 3 шт	365,0	11,8	17,8	20,1	Фарш: телятина мякоть, лук репчатый, кинза, чеснок, соль, перец чили, зира, уцхо сунели, перец черный молотый, вода; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
С лососем 3 шт	228,2	13,8	11,7	17,6	Фарш: филе семги, лук репчатый, масло растительное, соль, перец черный молотый, соль сванская, укроп свежий; тесто для хинкали (мука, вода).
Сванские с ребленной говядиной и острым перцем 3 шт	234,6	11,1	12,8	18,4	Фарш: телятина мякоть, сало, лук репчатый, перец чили свежий, чеснок свежий, вода питьевая, соль, соль сванская, зира, тимьян свежий, перец чили сухой, перец черный молотый; тесто для хинкали (мука, вода, соль).
Долма из рубленного мяса в виноградных листья с соусом мацони	126,0	10,2	5,0	12,1	Фарш (свинина шея, говядина б/к, лук репчатый, чеснок, перец красный острый, чабрец, соль, тархун, зелень (укроп, петрушка, кинза), рис). Виноградные листья. Соус (мацони, укроп, соль, чеснок), зерна граната.
Мцвади из свинины на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	260,3	8,2	20,8	11,1	Шашлык (свинная шея, лук репчатый, масло растительное, соль, перец, паприка, базилик синий). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумач), соус Сальса.
Мцвади из курицы на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	160,5	12,2	8,2	10,3	Шашлык (курица на кости, лук репчатый, соль, паприка, сок лимона). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумач), соус Сальса.
Кебаби из барашка на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	169,2	6,5	11,1	12,0	Фарш (баранина мякоть, филе курицы, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумач), соус Сальса.
Кебаби из курицы на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	142,7	10,3	7,3	9,9	Фарш (мякоть окорочков, филе курицы, сало, лук репчатый, соль, перец). Подгарнировка (помидоры свежие, огурец, лук красный сладкий, кинза, лаваш, зерна граната, сумач), соус Сальса.
Кебаби из картофеля на тонком лаваше со свежими томатами, огурцами, красным луком и томатной сальсой	117,0	2,7	6,2	11,2	Фарш (картофель отварной, лук репчатый, масло сливочное, куркума, соль, перец).