

ООО "Рестораны Кавказа"

Ресторан «Хмели Сунели»

01.06.2022



Составлен на основании
тех. карты и справочника
пищевой ценности
продукта

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 летнего меню ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты:						
Овощной салат с джонджоли и сырным кремом из аджики	240	129,0	2,0	11,0	5,4	Помидоры, огурцы, лук репчатый красный, джонджоли, кинза, петрушка, базилик синий, редька арбузная, масло растительное, соль сванская; Крем из аджики: сыр творожный, сметана, аджика, укроп; Масло зеленое: петрушка, масло растительное.
Салат с хрустящим лососем, молодым картофелем и гебжалия	200	166,6	8,0	11,4	8,0	Салат фрилис, салат лоло rosso, помидоры черри, картофель мини, сыр моцарелла салатная; Лосось панированный: лосось б/к б/к, мука пшеничная, яйцо куриное, сухари панировочные темпура, перец красный, перец чили, орегано; Крем из аджики: сыр творожный, аджика, укроп; Паста гуакомоле: авокадо, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, масло оливковое, сок лимона, чеснок; Заправка зеленая с мятой: Масло растительное, зелень, чеснок, соль, перец, уксус винный, мята свежая; Дальневосточный соус: Соус кунжутный: масло кунжутное, сахар тростниковый, соус соевый, масло растительное, имбирь (корень) свежий, уксус мицукан, чеснок свежий, кинза свежая, перец чили свежий, соус устричный, соус ворчестерский, соус чили.
Баба гануш с шафраном, свекольным пхали и цицмати	320	87,0	1,8	5,4	8,0	Баклажан свежий, соль, соль сванская, чеснок, масло на шафране: шафран, масло растительное; масло растительное зеленое: петрушка, масло растительное; салат фрилис/цицмати, пхали из свеклы: 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; сок лимона, зерна граната, базилик синий, сумах, микрозелень мангольд.
Супы:						

Окрошка с телятиной на квасе	340/30	67,51	4,7	3,4	4,6	Окрошка основа: говядина отварная, огурцы свежие, редис свежий, картофель отварной, яйцо куриное; Квас заправленный: квас, соль, горчица; яйцо перепелиное, лук зеленый, петрушка, укроп. Заправка на выбор: сметана или майонез Правансаль.
Горячие блюда:						
Хинкали с осетриной и муссом ркацители	270/30	191,6	7,7	6,6	25,2	Тесто на хинкали: мука пшеничная, вода, соль; Фарш из осетра: осетр б/к, б/к, масляная рыба х/к, лук репчатый, масло сливочное, вода питьевая, соус устричный, укроп, эстрагон (тархун), соль, соль сванская, перец черный молотый; соус Белое вино (соль, перец, сливки, вино белое, лук репчатый, эстрагон, масло сливочное), соль, сельдерей зелень; Масло на шафране: масло растительное, шафран; микрозелень.
Черноморская камбала с мидиями, брокколи и эдамамэ	120/260	98,1	8,0	5,9	3,3	Камбала с/к, б/к, соль, перец черный молотый, масло растительное, капуста брокколи, помидоры черри, мидии, соль сванская, бобы эдамамэ, микрозелень; Соус сливочный: лук порей, вино белое, сливки 33%, шпинат свежий, соль, соль сванская, масло растительное.
Свинная корейка с домашней аджикой и красным ткемали	470	325,4	13,6	26,3	8,6	Свинина корейка маринованная: свинина корейка, соль, перец черный, паприка, масло растительное; Аджика из перца: перец болгарский, лук репчатый красный, кинза, чеснок, масло растительное, зира, уцхо сунели, соль, соль сванская, соус бальзамик белый; Масло зеленое: петрушка, масло растительное; ткемали красный, базилик синий, микрозелень.
Запеченные шампиньоны с рикоттой и муссом из горгонзолы	200	139,9	7,7	10,5	3,7	Грибы шампиньоны свежие, масло растительное, соль, соль сванская; Сыр начинка: сыр рикотта, сметана, чеснок, мята, соль, перец, сахар; Мусс из сыра горгонзолы: сыр горгонзола, сливки 33%, ксантан; чипсы из шампиетонов, лук фри: лук репчатый, мука пшеничная, масло фритюрное; перец чили сухой, кинза свежая, Масло растительное зеленое: петрушка, масло растительное.
Выпечка:						
Хачапури с пряным ягненком	270	248,9	12,0	11,2	25,1	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; Фарш из баранины: баранина, чеснок, соль, перец черный/чили сухой, уцхо сунели, лук репчатый, масло растительное; сыр сулугуни, сыр имеретинский, яйцо куриное, масло сливочное, помидоры черри, базилик синий, кинза свежая.
Десерты:						

Бриошь с кремом из хурмы и свежими ягодами	185	243,2	3,5	16,7	19,6	Тесто на бриошь: масло сливочное, сахар, сахар тростниковый, яйцо куриное, мука пшеничная, разрыхлитель; Молочная пропитка: молоко 3,2%, молоко сгущенное; мороженое ванильное, крем хурма: хурма свежая, сахар; голубика, ежевика, клубника, мята, зерна граната.
Када с грецким орехом и малиновым сорбетом	70/55	336,4	4,9	15,7	43,9	Тесто: яичный желток, соль, масло сливочное, сметана, мука пшеничная, сода, цедра лимона, сок лимона; Начинка: орех грецкий, мука пшеничная, масло сливочное, сахар, цедра лимона, ванилин, соль, корица молотая; соус малиновый: пюре малиновое, пектин, сахар; Сорбет малина: малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед; фундук, голубика свежая.
Тархуновый чизкейк со сливочным кремом и киви	135	279,9	5,7	17,4	25,2	Основа крекерная: крекер, масло сливочное; Мусс из тархуна: сыр маскарпоне, крахмал кукурузный, сахар, желток куриный, желатин листовой, эстрагон (тархун), вода, сахар, сок лимона; Крем: сливки 35%, молоко 3,2%, шоколад белый, сахар, желатин, камедь рожкового дерева; киви свежий, эстрагон (тархун), зерна граната, сорбет крыжовник: крыжовник с/м, краситель пищевой (зеленый), мята свежая, сахар, глюкоза, вода, сухой лед;
Коктейли:						
Лола	200	69,7	0,1	0,0	17,2	Аперитив Люксардо, вермут мартини Россо, сок вишневый, ликер трипл сек, сироп пряная корица: корица, вода питьевая, сахар; сок лимона.
Мзиа	165	97,4	0,3	0,0	15,2	Виски Дюарс Уайт Лэйбл, Ликер трипл-сек, сок ананасовый/яблочный, сок лимона, сахар.
Тинатин	175	57,9	0,1	0,0	14,3	Водка Белуга Нобл, Ликер трипл-сек, сок грейпфрутовый, сок лимона, сахар.