

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 блюд "Постного меню" ресторана**

**Хмели Сунели**

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г	Жиры, г	Углево-ды, г	Состав блюда
<b>Салаты:</b>						
<b>Салат с маринованным цукини, авокадо и крыжовником</b>	170	113,0	0,9	6,9	11,8	Огурцы свежие, кабачки свежие; маринад: соус бальзамический светлый, масло оливковое, сок лимонный, соль, соль сванская, эстрагон, тархун свежий; паста гуакомолле: авокадо свежее, соль, перец черный молотый, перец чили сухой, масло оливковое, сок лимонный, чеснок; салат корн, редька арбузная, салат мангольд, крыжовник моченый: крыжовник с/м, вода питьевая, сахар, бадьян, корица в палочках, перец душистый горошком.
<b>Свекольный салат с хрустящим постным сыром и кедровыми орешками</b>	265	169,7	7,6	7,4	18,2	Свекла отварная, огурцы свежие, соус бальзамический темный, соль, салат мангольд, салат руккола, орех кедровый; сыр моцарелла веган: сыр моцарелла веган, соль сванская, мука пшеничная, сухари темпура, кляр (молоко соевое, мука пшеничная, соль, сахар, вода питьевая), масло фритюрное.
<b>Пхали из батата</b>	170	273,7	6,7	17,0	23,5	Пхали: картофель батат, кинза свежая, ореховая начинка: орехи грецкие, лук репчатый, масло растительное, кинза, укроп, сельдерей, чеснок, вода, соль, грузинские специи; тонкий лаваш, зерна граната, чипсы из батата: батат, масло фритюрное, мед; микрозелень.
<b>Карпаччо из печеного перца</b>	180	124,1	2,0	9,8	7,1	Перец сладкий, соус ореховый, сельдерей стебель, кинза свежая, салат фриллис, базилик синий свежий, соль сванская, сок лимонный, масло оливковое, масло зеленое: масло растительное, петрушка; заправка: масло виноградных косточек, масло оливковое, лук репчатый красный, перец сладкий, чеснок свежий, кинза свежая, базилик синий свежий, соус бальзамический светлый, соль, перец.
<b>Супы:</b>						
<b>Рассольник с белыми грибами</b>	250	61,4	2,9	3,1	5,5	Суп: грибы белые с/м, лук репчатый, морковь свежая, масло растительное, огурцы маринованные, крупа перловая, вода питьевая, бульон сухой овощной, соль, перец черный молотый, лавровый лист; укроп свежий, петрушка свежая.
<b>Горячие блюда:</b>						
<b>Авокадо гриль с кремом из пастернака</b>	230	84,0	1,2	5,6	7,1	Авокадо, масло оливковое, соль сванская; крем пюре из пастернака: корень пастернака, соль, молоко соевое; помидоры черри желтые/красные, масло растительное зеленое: масло растительное, петрушка свежая; микрозелень кинза, поп-корн из гречневой крупы, соль.
<b>Особая грибная долма с имбирным соусом</b>	200/50	133,8	6,6	8,1	8,6	Долма: капуста пекинская, начинка: грибы вешанки, грибы шампиньоны, грибы белые, масло растительное, лук репчатый, чеснок, аджика, соль, уцхо сунели; соус имбирный: вода питьевая, соус соевый, имбирь корень, чеснок свежий, перец сладкий, перец чили свежий, крахмал кукурузный, соус чили, соль; лук репчатый, кинза свежая.

<b>Печеный батат с черным рисом</b>	180	145,7	2,6	2,9	27,4	Картофель батат, тимьян свежий, соль сванская, масло оливковое; рис черный отварной: рис черный, молоко соевое; чипсы из батата: батат, масло фритюрное, мед; соус ткемали красный, масло зеленое: масло растительное, петрушка свежая; микрозелень
<b>Десерты:</b>						
<b>Тарт пеламуши с карамелизированным фундуком</b>	160	353,4	4,6	13,3	53,9	Корж: масло растительное, вода питьевая, соль, мука пшеничная, орех грецкий, сахар; Пеламуши: сок виноградный, мука, мед, сахар; фундук в каремельной глазури, виноград свежий, соус бальзамический темный, соус малиновый: пюре малиновое, пектин, сахар; <del>кранбл шоколадный</del>
<b>Сорбет из облепихи</b>	100	200,6	0,8	3,4	41,7	Сорбет: облепиха с/м, сахар, вода питьевая, глюкоза, лед сухой; мята свежая.
<b>Трюфельный торт</b>	130	412,8	4,3	20,9	51,9	Бисквит: молоко соевое, мука, шоколад темный, масло оливковое, сахар, какао, соль, разрыхлитель, лимон; крем трюфельный: шоколад темный, вода, чай эрл грей; сироп трюфельный: вода, сахар, сок апельсина; ганаш: шоколад темный, молоко кокосовое/соевое; прослойка трюфельная: пюре апельсина, глюкоза, сахар, пектин, агар-агар, имбирь корень. Цукаты из апельсина, соус малиновый: пюре малиновое, пектин, сахар;