

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 меню "Сезон инжира" ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал.	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты:						
Хрустящий салат с инжиром и сыром надуги	185	116,8	3,6	5,9	12,3	Апельсин свежий, инжир свежий, салат фриллис, шпинат свежий, кинза свежая; Заправка: Соус дальневосточный (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), сок лимонный, соус бальзамический светлый; Сыр: сыр Рикотта, соль сванская; орех грейкий, зерна граната.
Ассорти европейских сыров	250	220,5	11,8	11,4	17,6	Сыр Мукко д"Оро, сыр Бюш Гринфут, Начинка из сыра: сыр Рикотта, чеснок, сметана 20%, мята, соль, сахар, перец чили сухой; инжир свежий, гранат сигмент свежий, мед в сотах, фундук в карамельное глазури.
Горячие блюда:						
Говяжье ребро в соусе саперави	420	264,6	12,5	18,9	11,1	Говядина грудинка сувид: лук репчатый белый, масло растительное, соль, перец чили сухой, перец черный молотый, паприка, помидоры свежие; соус "Саперави": вино красное, кетчуп, масло сливочное, соль сванская, зира молотая, ксантан; Гарнир из свеклы: свекла отварная, масло оливковое, соль сванская; Гарнир из тыквы: тыква отварная, соль, тимьян свежий, масло растительное; инжир свежий, масло зеленое: масло растительное, петрушка свежая; зерна граната, кинза свежая.