

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 осеннего меню ресторана

Хмели Сунели

Наименование блюда	Выход блюда, г	Калорийность, ккал	Белки, г.	Жиры, г.	Углево-ды, г.	Состав блюда
Салаты:						
Хрустящий салат с сезонными фруктами	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 сегмент свежий, мед в сотах, фундук в карамельное глазури.
Выпечка:						
Пряный хачапури с мясом и тремя видами сыра	500	251,8	12,1	14,9	17,3	Тесто на хачапури: мука, вода, молоко, сметана, яйцо куриное, масло растительное, сахар, соль, дрожжи; Начинка мясная: говядина б/к, свиная шея, сало свиное, лук репчатый, кинза свежая, чеснок, перец чили, перец чили сухой, перец черный молотый, соль; сыр сулугуни/имеретинский/сыр сулугуни копченый; кинза, базилик синий
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.
Черноморская барабулька	150/30	182,8	18,8	4,6	16,7	Барабулька, панировка: мука пшеничная, паприка, перец черный молотый, соль, соль сванская; соус ткемали зеленый: Алыча, красный, черный перец, кинза, мята, чеснок, кориандр

Абхазура в соусе "Черное вино"	140/60	221,3	7,5	15,1	13,9	<p>Абхазура: говядина б/к, свиная шея, сало свиное, куриное филе, лук репчатый красный/белый, кинза, укроп, петрушка, чеснок, зерна граната, соль, перец чили свежий, уцхо сунели, кориандр, кондари, перец красный/черный молотый, свиная сетка;</p> <p>Соус Черное вино: вино красное, лук репчатый красный, чеснок, уцхо сунели, кориандр, соль, мука кукурузная, сахар, сок лимона, перец красный молотый; масло зеленое: масло растительное, петрушка свежая: микрозелень</p>
Десерты:						
Сорбет из гранатовой чачи	100	81,3	3,4	0,2	16,5	<p>Сорбет: Чача 40*, сок свежавыжатый гранатовый, сок лимонный, сахар, Сорбет малина: малина с/м, сахар, глюкоза, вода, сухой лед.</p>