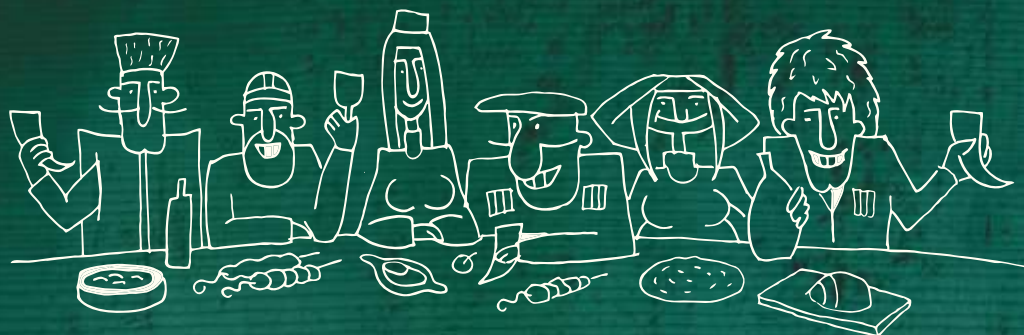
A still life illustration with a warm, brownish-orange background. On the left, a woven basket is filled with several bright red pomegranates. In the center, a lit candle in a glass holder casts a soft glow. To the right, a green glass bottle with a red label stands on a light-colored, draped cloth. In the bottom right corner, a pomegranate is cut open, revealing its red seeds. The overall style is painterly and cozy.

СЧАСТЛИВЫЙ
ПРАЗДНИК
В ХМЕЛИ СУНЕЛИ!




САМОЕ ГЛАВНОЕ ОТ ВАС –

ПОВОД!!!

И ДРУЗЬЯ. РАЗУМЕЕТСЯ)

ОБО ВСЕМ ОСТАЛЬНОМ ПОЗАБОТИМСЯ МЫ!



НАРЯДНЫЙ СТОЛ,
ПОТРЯСАЮЩЕ
ВКУСНАЯ ЕДА,
ОТЛИЧНОЕ ВИНО 
И ПРАЗДНИЧНЫЕ ТОСТЫ!



ВСЕГО МНОГО И ВОВРЕМЯ!



вот так мы можем сервировать ваш праздничный стол



1 ЭТАЖ

НА ПОДИУМЕ У ОКНА

до 13 человек



НА ПОДИУМЕ У ВХОДА

10 - 15 человек



2 ЭТАЖ
В МАНСАРДЕ
до 35 человек

кресла



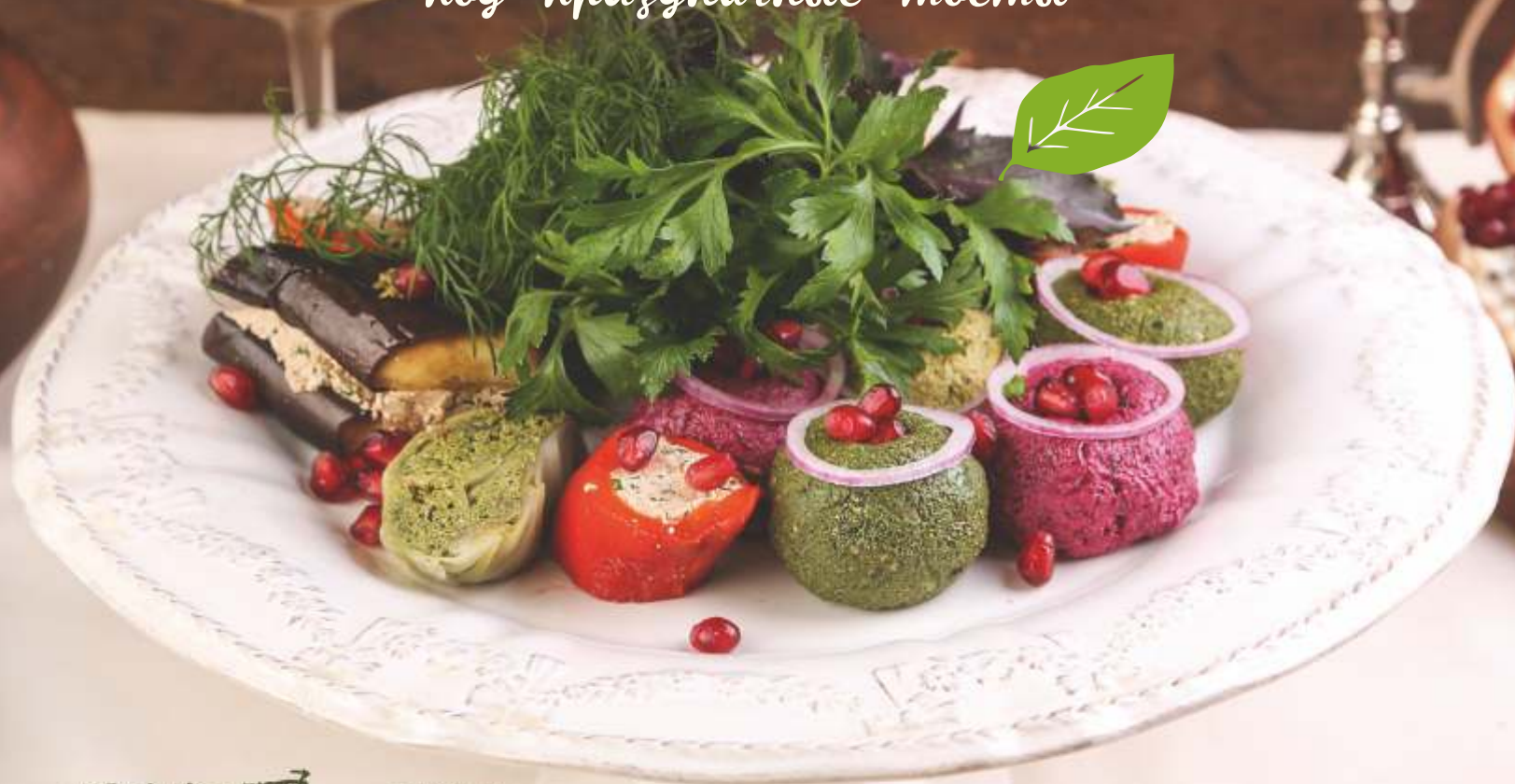
20 человек

кресло



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

под праздничные тосты



НАРЯДНОЕ АССОРТИ ПХАЛИ

со свеклой, шпинатом, в сладкой паприке и в капустном завитке

660г | 960.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ,
чтобы всем было сочно и вкусно!
810/35г | 1000.-



КРАСНЫЙ ЛОБИО,
как его готовят тбилисские хозяйки
430г | 520.-



АДЖАПСАНДАЛИ

ароматное рагу из тушеных овощей,
приправленное пряной зеленью

420г | 680.-



БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ и пряными свежими травами

320/70г | 860.-



САЦИВИ

из нежного цыпленка с соусом
из грецких орехов и мегрельских специй

460г | 680.-



БАКЛАЖАНЫ

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

любимая закуска на все случаи жизни

490/50г | 860.-



БЕЛЫЕ ГРУЗДИ
хрустящая закуска с закаленным
уральским характером
280г | 650.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ
свежий и копченый сулугуни,
имеретинский сыр и сыр чечил
440/240г | 960.-





МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

нежнейшая буженина, рулет из баранины и куриный рулет с разными начинками

660/50/20г | 1220.-



ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ

камчатский лосось слабой соли, северный муксун, балык масляной рыбы

420/90г | 1820.-

СУП НА ПРАЗДНИЧНОМ СТОЛЕ

- особый шик!



Гордость грузинского стола - НАВАРИСТЫЙ ХАШ

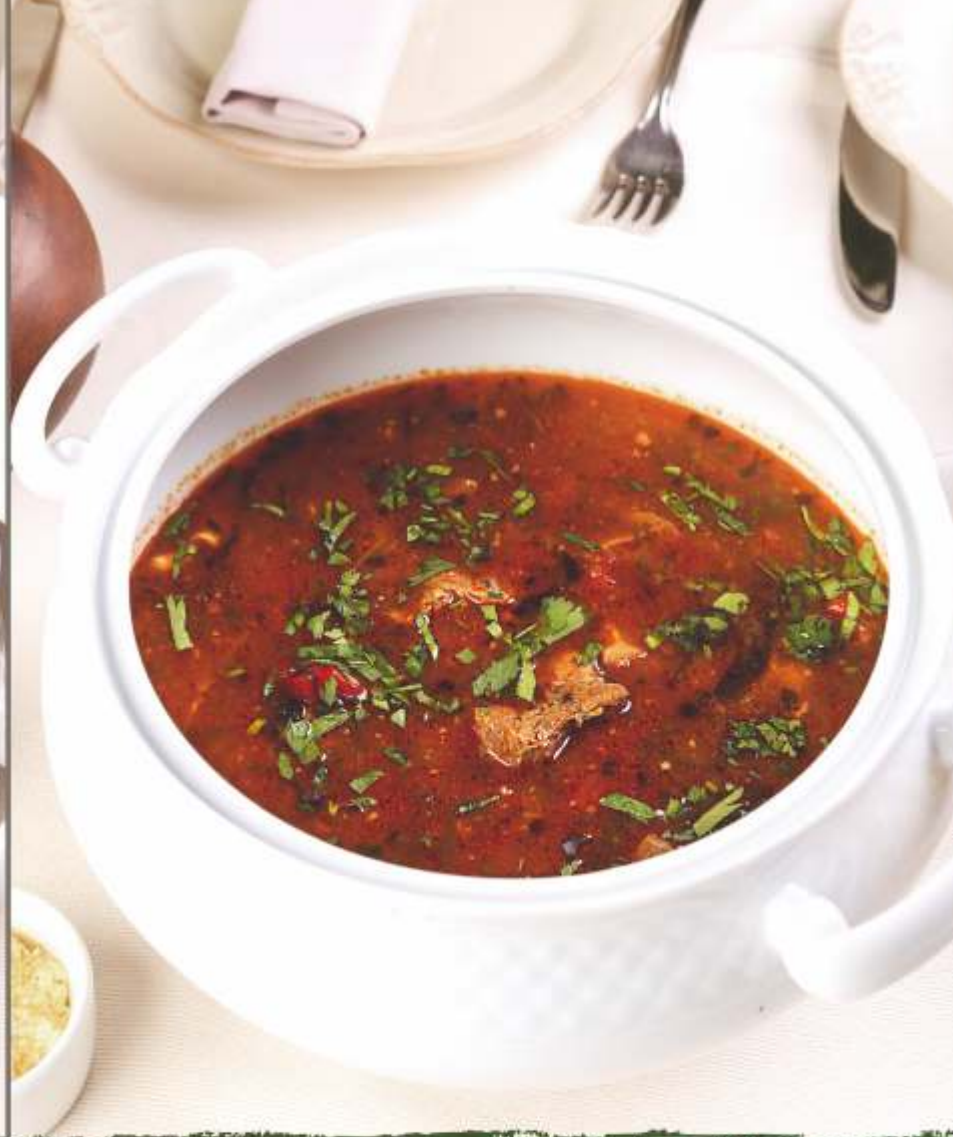
подаем с тонким лавашем, маринованными овощами и красным уксусом

900/280/20г | 690.-



КАХЕТИНСКАЯ ХАШЛАМА
по рецепту нашего шеф-повара

900г | 1020.-



АРОМАТНЫЙ И ЖГУЧИЙ ХАРЧО
с телятиной и грузинскими специями

1050г | 1150.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

ЧЕТВЕРТИНА ЯГНЕНКА *

жарим на вертеле, подаем с овощами гриль (от 3 кг)

за порцию - 100/75/50г | 330.-



УТКА С МЕДОВЫМИ ЯБЛОКАМИ *

ароматная, с хрустящей румяной корочкой и пряностями

1700/900г | 3500.-

Очень нарядно
смотрится на столе!



МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК,^{*}
запеченный с молодым картофелем и розмарином (4-5 кг)

за порцию - 100/100/25г | 450.-



ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА *

с грузинскими специями, молодым картофелем, чесноком и томатами черри (от 1 кг)

за порцию - 100/70г | 240.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

АССОРТИ ЛЮЛЯ

барашек, телятина, курица и картофель на тонком лаваше
в окружении свежих овощей, с томатной сальсой

640/620/150г | 1850.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

баранина на косточке, свинина, курица, телятина на тонком лаваше
в окружении свежих овощей, с томатной сальсой


960/820/200г | 2520.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

ДОЛМА В ВИНОГРАДНЫХ ЛИСТЯХ НА ВСЕХ
с соусом Мацони с пряными травами

810/150/30г | 1320.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

ХИНКАЛИ НА ВСЕХ

с телятиной и свиной **ИЛИ** с молодым барашком

2400г | 1780.-



ПОДПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ОВОЩИ

паприка, томаты, баклажаны
и люля-кебаб из картофеля

1400г | 1590.-



ЛАВАШ ТОНКИЙ И ШОТИ НА ВСЕХ

620г | 300.-



ПРЯМО ИЗ ПЕЧИ!

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

с двойным сыром

840г | 700.-



КУБДАРИ

лепешка с рубленой телятиной
и сванскими специями

500г | 600.-



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРТИНСКИ

на всех

720г | 550.-



ХАЧАПУРИ с осетриной

на пробу 260г | 590.-

на всех 550г | 1200.-

БЕЗ ВИНА?

НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!



КУВШИН ОТМЕННОГО
ДОМАШНЕГО ВИНА
красного или белого на ваш выбор

1000мл | 1880.-



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
только самые спелые фрукты!
(фактическая подача может отличаться от изображенной)

2650г | 1500.-

И КОНЕЧНО ЖЕ, СЛАДКОЕ К ЧАЮ!



ШОКОЛАДНЫЙ ТОРТ *

с кремом из горького шоколада
с вишней в коньяке

1000г | 1800.-



НАПОЛЕОН *

с заварным сливочным кремом

1000г | 1500.-

НАШИ ТОРТЫ ПОРАДУЮТ ВСЕХ!



ТИРАМИСУ *

по классическому рецепту

1000г | 1700.-

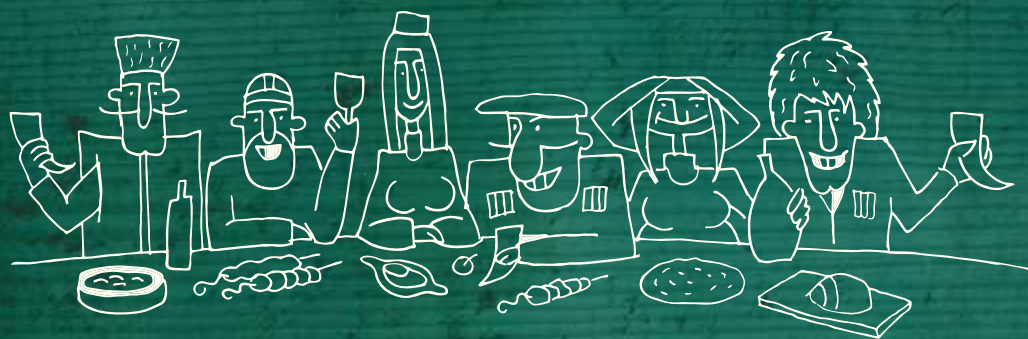


МЕДОВЫЙ ТОРТ *

со сливочно-сметанным кремом

1000г | 1800.-

ГОСТИ СЫТЫ И ДОВОЛЬНЫ,
ВСЕ ВКУСНО И КРАСИВО,
КАК МЫ И ОБЕЩАЛИ!



ЧТОБЫ ПРАЗДНИК УДАЛСЯ НА СЛАВУ,
ПОЖАЛУЙСТА, ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ
НА НЕСКОЛЬКО МОМЕНТОВ:





При заказе банкета мы с удовольствием **примем у вас предоплату в размере 60% стоимости заказа**, дабы заказать и приготовить все специально для вас!

Если вы не хотите делать заказ предварительно, а решили все заказать на месте, то для банкетов в пятницу и субботу необходимо внести депозит в размере 1500руб. на гостя



Если вы решили разгуляться и **сделали предварительный заказ на сумму от 30 000 руб.**, то мы от всей души **подарим отличный тост и вкусный торт к вашему столу!**



Заказать **отмеченные звездочкой * блюда** из банкетного меню лучше заранее – **как минимум за 3 дня**. Барашка еще поймать надо!



Заказ торта без украшения необходимо сделать **минимум за 24 часа до мероприятия**. Заказ на особенный, оформленный по вашему желанию торт – **за 3 дня до мероприятия**. Если в нашем меню не оказалось нужного Вам торта, вы можете принести свой. Для этого у нас предусмотрен **КОНДИТЕРСКИЙ СБОР 1000руб.**



Мы с уважением относимся к вашим алкогольным предпочтениям, поэтому если чего-то в нашей винной карте не оказалось — из-под земли достанем!

С собой нести не нужно!

Но если уж очень хочется, то мы предусмотрели **пробковый сбор:**

1500руб. за 1 бутылку вина (0,75л) или шампанского (0,75л),

2000руб. за 0,5л водки,

2500руб. за 0,5л любого другого крепкого алкогольного напитка



В стоимость банкета по предварительному заказу **включаем обслуживание 10%**

РЕСТОРАН
СЧАСТЛИВОЙ
ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

ХМЕЛИ
СУНЕЛИ



А ЕЩЕ МЫ МОЖЕМ ДОСТАВИТЬ
НАШУ ВКУСНУЮ ЕДУ
К ВАМ ДОМОЙ, В ОФИС ИЛИ ДАЖЕ НА ДАЧУ
НУЖНО ПРОСТО ЗАЙТИ НА САЙТ

www.hmeli.ru

ВЫБРАТЬ И ЗАКАЗАТЬ

МОЖНО И ПО ТЕЛЕФОНУ

301.02.06