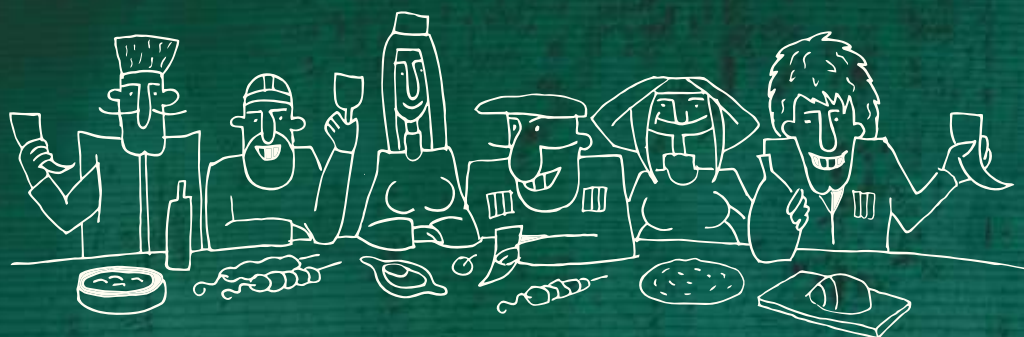


A still life painting featuring several ripe, red pomegranates. One is in a woven basket on the left, and others are scattered on a light-colored cloth in the foreground. In the background, two green glass bottles are visible; one has a lit candle on top, and the other has a red label. A single green leaf is positioned above the text. The overall style is painterly with warm, earthy tones.

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



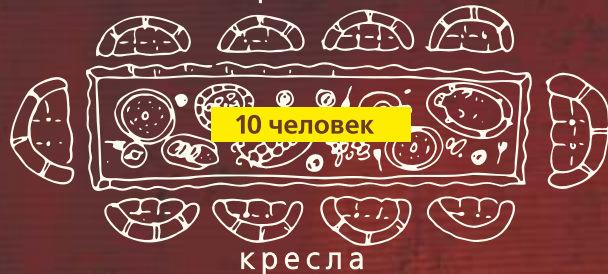
НА ПОДИУМЕ У ВХОДА

10 - 15 человек



2 ЭТАЖ
В МАНСАРДЕ
до 35 человек

кресла



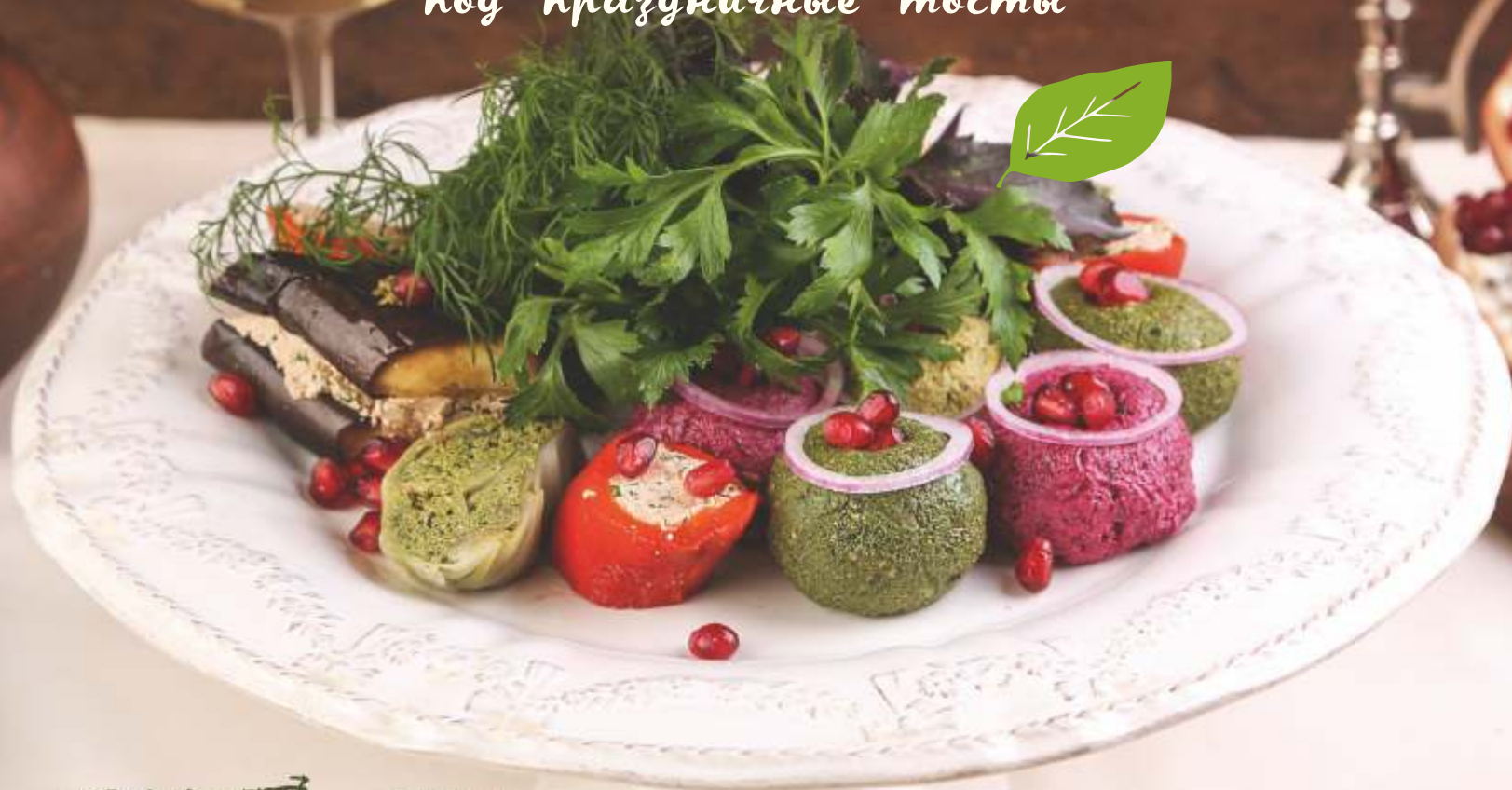
20 человек

кресло



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

под праздничные тосты



НАРЯДНОЕ АССОРТИ ПХАЛИ

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

660г | 960.-



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

400/50г | 860.-



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



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.-



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.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

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.-

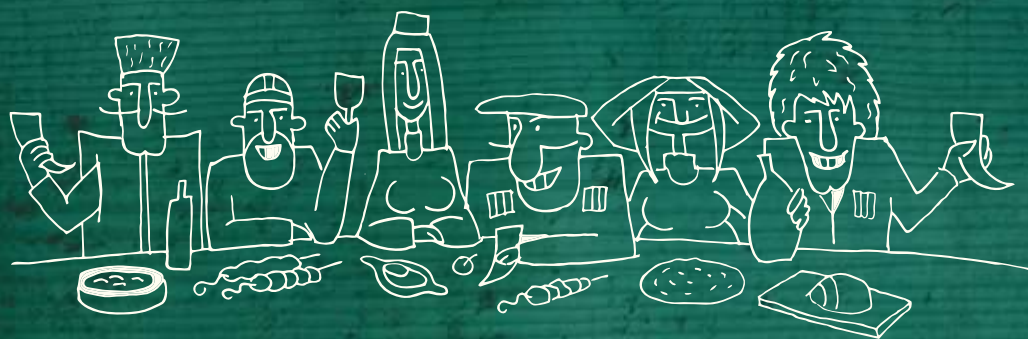


МЕДОВЫЙ ТОРТ *

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