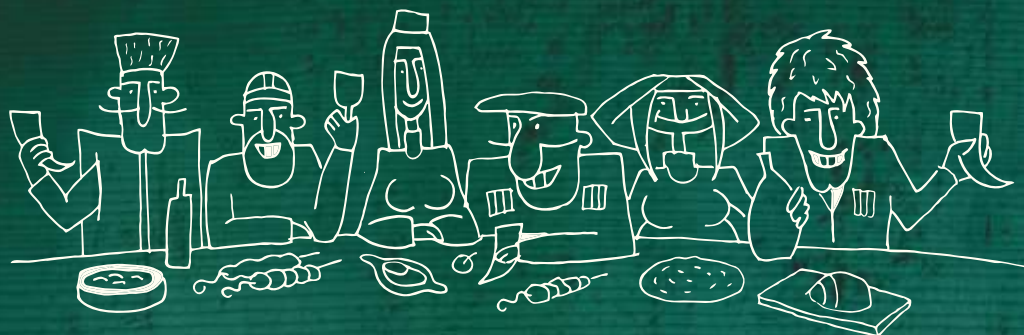
A still life illustration with a warm, brownish-orange background. On the left, a woven basket is filled with several bright red pomegranates. In the center, a lit candle in a glass holder casts a soft glow. To the right, a green glass bottle with a red label stands on a light-colored, draped cloth. 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



кресла

20 человек

кресло

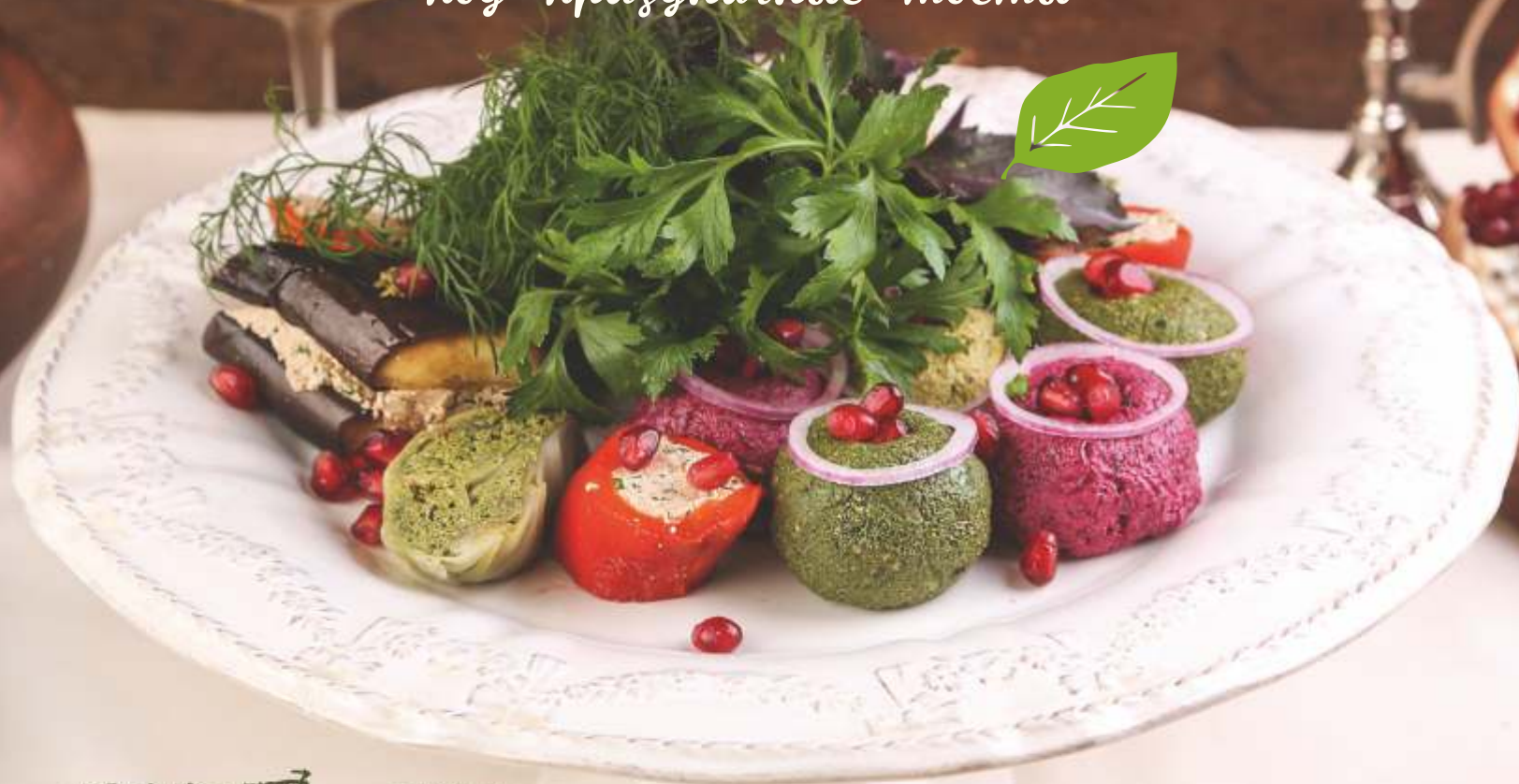


кресло



САЛАТЫ И ЗАКУСКИ

под праздничные тосты



НАРЯДНОЕ АССОРТИ ПХАЛИ

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

680г | 1300.-

НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!



БАНКЕТНОЕ АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ:
свежий и копченый сулгуни, имеретинский сыр, рулеты из сулгуни
с орехами и с зеленью, гбжалия с надуги
740/140/60г | 2300.-



АДЖАПСАНДАЛИ

ароматное рагу из тушеных овощей,
приправленное пряной зеленью

420г | 760.-



БАКЛАЖАНЫ С НЕЖНЫМ СЫРОМ НАДУГИ и пряными свежими травами

320/70г | 880.-



САЦИВИ

из нежного цыпленка с соусом
из грецких орехов и мегрельских специй

460г | 900.-



БАКЛАЖАНЫ

С ГРЕЦКИМ ОРЕХОМ

любимая закуска на все случаи жизни

400/50г | 1020.-



БЕЛЫЕ ГРУЗДИ
хрустящая закуска с закаленным
уральским характером
320г | 1220.-



СВЕЖИЕ ОВОЦИ И ЗЕЛЕНЬ,
чтобы всем было сочно и вкусно!
810/35г | 1260.-



МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

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

660/50/20г | 1760.-



ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ СЕВЕРНЫХ РЫБ

камчатский лосось слабой соли, северный муксун, балык масляной рыбы

420/90г | 2900.-

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА



УТКА С МЕДОВЫМИ ЯБЛОКАМИ *

ароматная, с хрустящей румяной корочкой и пряностями

1700/900г | 4200.-

*Очень нарядно
смотрится на столе!*



МОЛОЧНЫЙ ПОРОСЕНОК,*

запеченный с молодым картофелем и розмарином (4-5 кг)

за порцию - 100/100/25г | 600.-



ЗАПЕЧЕННАЯ БУЖЕНИНА *

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

за порцию - 100/70г | 400.-



КОРЕЙКА ЯГНЕНКА *
с овощами (от 1,4 кг)
за порцию - 100/75г | 590.-



ГОВЯЖЬЕ РЕБРО В СОУСЕ МАРИПУР,*
с овощами и сырным кремом из аджики (от 1,3 кг)

за порцию - 100/100г | 990.-



ОСЕТР, ЗАПЕЧЕННЫЙ ЦЕЛИКОМ *
с овощами гриль и спелыми томатами (от 1,5 кг)

за порцию - 100/95г | 750.-



АССОРТИ ЛЮЛЯ

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

640/600/150г | 2320.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

АССОРТИ ШАШЛЫКОВ

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

960/790/200г | 3680.-



НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!

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

810/150г | 1830.-

НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!



ПОДПЕЧЕННЫЕ НА ГРИЛЕ ОВОЩИ

паприка, томаты, баклажаны
и люля-кебаб из картофеля

1400г | 1700.-

НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!



ХИНКАЛИ НА ВСЕХ

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

2400г | 2000.-



ЛАВАШ ТОНКИЙ И ШОТИ НА ВСЕХ

620г | 440.-



ПРЯМО ИЗ ПЕЧИ!

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

с двойным сыром

840г | 850.-



КУБДАРИ

лепешка с рубленой телятиной
и сванскими специями

500г | 750.-



ХАЧАПУРИ ПО-ИМЕРТИНСКИ

на всех

720г | 750.-

БЕЗ ВИНА?

НАСТОЯТЕЛЬНО
РЕКОМЕНДУЕМ
К ПРАЗДНИЧНОМУ
СТОЛУ!



ГРУЗИНСКОЕ ДОМАШНЕЕ
ВИНО PALAVANI
красное или белое

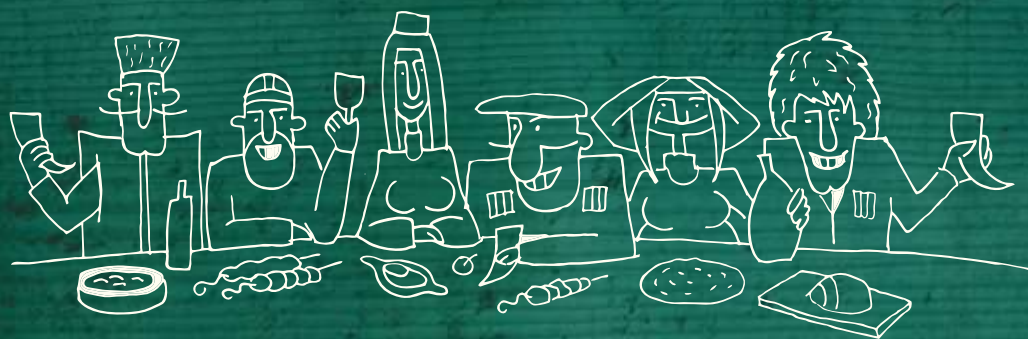
750мл | 1900.-



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

2650г | 2500.-

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 50 000 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:

500руб. за 1 литр пива

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%**



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

