«Дорогие гости! Я рад приветствовать вас в ресторане «Имеди» – маленьком уголке Грузии в самом сердце Ярославля.

«Имеди» в переводе с грузинского означает «надежда», а для меня это целая жизнь. Мой ресторан – долгожитель, завоевавший любовь и уважение настоящих ценителей грузинских блюд.

Уже более шестнадцати лет «Имеди» восхищает ярославцев и гостей города многообразием кухни, качеством продуктов и тщательной работой над рецептами. В этом заслуга шеф – повара из Грузии и всего персонала.

Добро пожаловать в атмосферу гостеприимства, уюта и семейного тепла. И всегда помните: завтра будет лучше, чем сегодня!»

Нодар Георгиевич Цомая,
ресторатор, основатель и владелец ресторана «Имеди»

Дата открытия ресторана "Имеди" - 28 января 2008 года

ФИРМЕННЫЕ БЛЮДА РЕСТОРАНА «ИМЕДИ»
Specialties of "Imedi" restaraunt

Фирменный салат с ростбифом «Имеди»

микс салатных листьев, запеченная говядина, помидоры черри, цукини, болгарский перец, шампиньоны, яйцо перепелиное, заправка по-дижонски, кунжут

Imedi's signature roast beef salad

mix of lettuce leaves, baked beef, cherry tomatoes, zuchini, bell pepper, mushrooms, quail egg, Dijon dressing, sesame

240 г **500 р**

Фирменное блюдо «Имеди»

запеченная свинина на ребрах с картофелем, грибами, луком и зеленью

Specialtydish Imedi

baked pork ribs with potatoes, mushrooms, onions and herbs

300 г **780 р**

Сыр сулугуни

Portioned suluguni cheese

150/5 г **450 р**

Сырная тарелка

сыр сулугуни, копченые палочки сулугуни, имеретинский сыр с грузинскими специями и тархуном, чечил, инжировое варенье

Cheese plate

sulguni cheese, smoked sticks, imeretian cheese with Georgian spices and tarragon, chechil, fig jam

160/30/30 г **630 р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / Cold appetizers

Пхали

Чхинти лобио

стручковая фасоль
с грецким орехом
и грузинскими специями

Chkhinti Lobio

green beans with walnuts
and Georgian spices

200 г 420 р

Ассорти пхали
Assorted phali

200 г 450 р

Шпинат с орехами

шпинат с грецкими орехами
и грузинскими специями

Spinach with nuts

spinach with walnuts
and Georgian spices

200 г 420 р

Пхали из свеклы

свекла с грецкими орехами и
грузинскими специями

Pkhali beets

beet with walnuts and Georgian spices

200 г 400 р

Баклажаны жареные с орехами
Eggplants fried with nuts

200 г 450 р

Баклажаны жареные с сырно-чесночной начинкой

Fried eggplants with cheese and garlic filling

200 г 420 р

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / Cold appetizers

Мжаве
капуста по-грузински, огурцы, перец

Mjave
Georgian cabbage, pickled garlic

200 г **320 р**

Мцванили
укроп, петрушка, кинза и базилик

Mtsvanili
dill, parsley, coriander, basil

100 г **300 р**

Острый перец
Hot pepper

1 шт **150 р**

Овощное ассорти
свежие помидоры и огурцы, болгарский перец

Mixed vegetables
fresh tomatoes and cucumbers, bulgarian pepper

230 г **380 р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / Cold appetizers

Сациви из курицы

обжаренная рубленная курица в ореховом соусе
с грузинскими специями

Chicken Satsivi

fried chopped chicken in a nut sauce
with Georgian spices

250 г **480 р**

Сациви из судака

обжаренное филе судака в ореховом соусе
с грузинскими специями

Satsivi rom pike perch

pike perch fillet in nut sauce
with Georgian spices

250 г **650 р**

Язык отварной с хреном

**Boiled beef tongue
with horse – radish**

130/20/10 г **600 р**

Мясное ассорти

колбаса средней копчености, язык,
фермерская свинина, запеченная в фольге

Sliced cold meats

medium smoked sausage, tongue,
farm pork baked in foil

130/30 г **500 р**

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ / Cold appetizers

Семга слабосоленая

Light-salted salmon

80/20/20/10 г **890 р**

Сельдь с луком

сельдь, лук

Herring with onions

herring, onion

120/30 г **350 р**

Оливки, маслины

Olives, olives

100 г **350 р**

САЛАТЫ / Salads

Салат с сёмгой «Цоцхали»

микс салатных листьев, семга, томаты вяленые (сушеные), картофель по-деревенски, помидоры черри, груша, горчично-медовая заправка

Salad with salmon «Tsotskhali»

mix of lettuce leaves, salmon, sun-dried tomatoes (dried), country style potatoes, cherry tomatoes, pear, mustard-honey dressing

200 г 790 р

Салат с курицей/ телятиной «Ацецили»

вареное куриное филе/телятина, болгарский перец, зеленый лук, гранат, специи, майонез, укроп

Chicken salad/veal «Acecili»

boiled chicken fillet/veal, bell pepper, green onion, pomegranate, spices, mayonnaise, dill

200 г 390 р/ 490 р

Салат из баклажан по-имеретински

жареные во фритюре баклажаны с болгарским перцем, свежие огурцы, арахис, шарики из имеретинского сыра в обсыпке из воздушного риса, чили сладкий, соус терияки

Imeretian crispy eggplant salad

deep-fried eggplant with bellpepper, fresh cucumbers, peanuts, balls ofImeretian cheese in a sprinkle of airy rice,sweet chili, teryaki sauce

250 г 490 р

Салат «Тбилисо»

язык отварной, фасоль, перец болгарский, лук, орех грецкий, гранаты и заправка для салата, грузинские приправы, зелень

Salad «Tbiliso»

boiled tongue, beans, bell peppers, onions, walnuts, pomegranates and salad dressing, georgian seasonings, herbs

200 г 480 р

САЛАТЫ / Salads

«Цезарь» с креветками

микс салатных листьев, королевские креветки, помидоры черри, яйцо перепелиное, копченый сыр сулугуни, гренки, заправка «Цезарь» из анчоусов

Caesar salad with shrimps
mix of lettuce leaves, king prawns, cherry tomatoes, egg quail, smoked cheese suluguni, croutons, Caesar dressing from anchovies

200 г 780 р

«Цезарь» с фермерской курицей

микс салатных листьев, запеченное куриное мясо, помидоры черри, яйцо перепелиное, копченый сыр сулугуни, гренки, заправка «Цезарь» из анчоусов

Farm chicken Caesar salad
mix of lettuce leaves, baked chicken meat, cherry tomatoes, quail egg, smoked suluguni cheese, croutons, Caesar dressing from anchovies

200 г 490 р

Салат «По-грузински»

свежие помидоры и огурцы, лук красный, орехи грецкие, острый перец, зелень, заправка традиционная

The Georgian Salad
fresh tomatoes and cucumbers, red onions, walnuts, hot peppers, herbs, traditional dressing

220 г 420 р

Салат «Греческий»

микс салатных листьев, свежие помидоры и огурцы, болгарский перец, сыр Имеретинский, лук красный, маслины/оливки, заправка из оливкового масла и свежего базилика

Greek salad
mix of lettuce leaves, fresh tomatoes and cucumbers, bell pepper, Imeretian cheese, red onion, olives, olive oil and fresh basil dressing

200 г 420 р

СУПЫ / Soups

Харчо из говядины

пряный суп с говядиной в томатном соусе, рисом, грузинскими специями и зеленью

Beef kharcho soup
spicy beef soup in tomato sauce,rice, Georgian spices and herbs

350 г **500 р**

Харчо из баранины

пряный суп с бараниной на кости в томатном соусе, рисом, грузинскими специями и зеленью

Mutton kharcho soup
spicy soup with lamb on the bone in tomato sauce, rice, Georgian spices and greens

350 г **600 р**

Хашлама из говядины

наваристый бульон с говядиной, чесноком и зеленью

Beef Khashlama
rich broth with beef, garlic and herbs

350 г **500 р**

Хашлама из баранины

наваристый бульон, баранина на кости, с зеленью и чесноком

Mutton Khashlama
lamb on the bone broth with greens and garlic

350 г **600 р**

Бозбаш из говядины

пряный суп с тушеной говядиной в томатном, картофелем, луком и зеленью

Beef Bosbash
spicy soup with stewed beef in tomato sauce, potatoes, onions and herbs

350 г **500 р**

Бозбаш из баранины

пряный суп с бараниной на кости в томатном соусе, картофелем, луком и зеленью

Mutton Bosbash
spicy soup with lamb on the bone in tomato sauce, potatoes, onions and herbs

350 г **600 р**

СУПЫ / Soups

Солянка сборная мясная

ветчина, колбаса средней копчености, соленый огурец, репчатый лук, томаты, маслины, лимон, сметана и свежая зелень

Meat Solyanka

ham, smoked sausage, pickled cucumber, onions, tomatoes, olives, lemon, sour cream and fresh greens

350 г 420 р

Хаш

насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца, подается с хрустящим лавашом, чесноком и солью

Khash

saturated broth from beef legs and tripe, served with crispy pita bread, garlic and salt

150/350 г 480 р

с октября по март

Хаш с молоком

насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца, подается с хрустящим лавашом, чесноком, солью и кипяченым молоком

Khash with milk

rich broth of beef legs and cicatrix with the addition of boiled milk, served with crispy pita bread, garlic and salt

150/300/ 50 г 500 р

с октября по март

ХАЧАПУРИ / Khachapuri

Хачапури по-царски (Тавадури)
дрожжевое тесто с сыром сулугуни

Khachapuri in royal style (Tavaduri)
yeast dough with suluguni cheese

700 г **1200 р**

Хачапури Мегрули
дрожжевое тесто с сыром сулугуни

Khachapuri Megruli
yeast dough with suluguni cheese

500 г **700 р**
300 г **520 р**

Хачапури Аджарули
лодочка из дрожжевого теста с сыром сулугуни, яйцом и сливочным маслом

Khachapuri Ajaruli
yeast dough boat with suluguni cheese, eggs and butter

350 г **600 р**

Мацони
обычный/с медом

Matsoni
normal/with honey

150 г
250 р / 280 р

ХАЧАПУРИ / Khachapuri

Хачапури «Ачма»

многослойный хачапури из тонких вареных слоев теста с сыром сулугуни и сливочным маслом

Khachapuri «Achma»

multi-layered khachapuri from thin boiled dough layers with suluguni cheese and butter

2000 г **3000 р**

По предварительному заказу

Хачапури со шпинатом

дрожжевое тесто с начинкой из шпината и сыра сулугуни

Khachapuri with spinach

yeast dough stuffed with spinach and suluguni cheese

500 г **550 р**

ХАЧАПУРИ / Khachapuri

Лобиани

дрожжевое тесто с красной фасолью
и сливочным маслом

Lobiani

yeast dough with red beans
and butter

500 г 500 р

Кубдари

дрожжевое тесто
с рубленой свининой,
репчатым луком
и грузинскими специями

Kubdari

yeast dough
with minced pork, onions
and Georgian spices

500 г 630 р

ХЛЕБ / Bread

Хлеб черный

1 кусок 7 р

Лаваш

Unleavened wheat bread

100 г 50 р

Мчади

лепешки из кукурузной муки и яйца

Mchadi

bread from corn flour and eggs

250 г 250 р

Элардж

кукурузная крупа, кукурузная мука тонкого помола, с добавлением свежего грузинского сыра сулугуни

Alarge

corn grits, finely ground corn flour, with the addition of fresh Georgian cheese suluguni

250 г 400 р

Гоми

кукурузная крупа, кукурузная мука тонкого помола

Gomi

corn grits, finely ground corn flour

250 г 250 р

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Hot snacks

Блинчики по – грузински

блинчики с начинкой из говядины и свинины и репчатого лука, с грузинскими специями

Georgian pancakes

pancakes stuffed with beef and pork and onions, with Georgian spices

200 г **380 р**

Квари

грузинские «вареники» с сыром сулугуни, подаются со сметаной

Kvari

Georgian «dumplings» with suluguni cheese, served with sour cream

1/350 г **450 р**

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
Hot snacks

Шампиньоны с сулугуни на кеци

запеченные шампиньоны, фаршированные
сыром сулугуни на глиняной сковороде – кеци

Champignons with suluguni on ketsi

baked champignons stuffed with suluguni cheese
in an earthen skillet - ketsi

200 г **480 р**

Сыр сулугуни жареный
Fried suluguni cheese

200 г **550 р**

Гебжалия

рулет из сыра сулугуни
с грузинскими специями и мятой

Gebzhalia

suluguni cheese roll
with Georgian spices and mint

200 г **600 р**

ХИНКАЛИ / Khinkali

Минимальный заказ
3 штуки одного вида

Minimum order
3 pieces of one kind

Хинкали вареные
с говядиной/свининой (1 штука)
тесто, фарш говядина/свинина

Khinkali Boiled khinkali
dough, minced beef/pork

1/100 г **110 р**

Хинкали вареные
с говядиной/бараниной (1 штука)
тесто, фарш г, говядина/баранина

Khinkali Boiled khinkali
dough, minced beef/lamb

1/100 г **120 р**

Минимальный заказ
3 штуки одного вида

Minimum order
3 pieces of one kind

Хинкали жареные говядина/свинина (1 штука)
тесто, фарш говядина/свинина,
Khinkali fried
dough, minced beef/pork

1/100 г **140 р**

Хинкали жареные говядина/баранина (1 штука)
тесто, фарш говядина/баранина
Khinkali fried
dough, beef/lamb

1/100 г **150 р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Монадире

запеченная в сметанно-сырном соусе свинина с картофелем, свежая зелень, лук

Monadire

pork with potatoes baked in sour cream cheese sauce, fresh herbs, onions

300 г **470 р**

Долма

фарш из говядины/баранины и риса с грузинскими специями, завернутый в виноградные листья

Dolma

minced beef / lamb and rice with Georgian spices wrapped in grape leaves

200/80 г **550 р**

Свинина в красном вине

обжаренная в винном соусе свинина с репчатым луком, с зеленью

Pork kebab in black wine

pork fried in wine sauce with onions, with greens

300 г **840 р**

Баранина на кости

жареные бараньи ребра в аджике, с репчатым луком и зеленью

Mutton bones

fried mutton ribs in adjik, with onions and herbs

300 г **1300 р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Бедный грузин

жареная свинина, картофель фри,
капуста по-грузински,
сыр сулугуни, свежие огурцы,
помидоры, зелень и лук

A Poor georgian

roast pork, French fries,
Georgian cabbage,
suluguni cheese, fresh cucumbers,
tomatoes, herbs and onions

350 г 600 р

Острый

тушеная в томатной пасте
свинина с помидорами, острым
перцем, репчатым луком,
чесноком и с зеленью

The Spicy

pork stewed in tomato paste
with tomatoes,
hot peppers, onions,
garlic and greens

300 г 520 р

Имерули

запеченная на кеци говядина с болгарским
перцем, жареным луком, баклажанами
и сыром сулугуни

Imeruli

beef baked on ketsi with bellpepper,
fried onion, eggplantand suluguni cheese

300 г 650 р

Тбилисури

запеченная на кеци свинина
с грибами, помидорами,
сыром сулугуни и луком

Tbilisuri

pork baked on ketsiwith
mushrooms, tomatoes,
suluguni cheese and onions

300 г 650 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Чанахи

тушеная баранина на кости
с баклажанами, картофелем
и помидорами, с добавлением
томатного соуса, зелени и лука

Chanakhi

braised lamb on the bone
with eggplant, potatoes
and tomatoes, with the additionof
tomato sauce, herbs and onions

300 г **550 р**

Жаркое по-грузински

свинина обжаренная с луком, баклажаны,
болгарский перец, картофель фри, зелень

The Georgian Roast

fried pork with onions, eggplant, bell pepper,
French fries, greens

350 г **600 р**

Канчеби

жаренная баранья голень с баклажанами,
болгарским перцем, репчатым луком,
грузинскими специями и зеленью

Kanchebi

roast lamb shank with eggplant, bell pepper,
onions, Georgian spices and greens

350 г **900 р**

Оджахури

жаркое из свинины с картофелем,
луком, чесноком, грузинскими
специями и зеленью

Odjakhuri

roast pork with potatoes, onions,
garlic, Georgian spices and greens

300 г **520 р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Цыпленок «Шкмерули»

жареный цыпленок в сливочно – чесночном соусе с грузинскими специями

Chiken «Shkmeruli»

fried chicken in creamy garlic sauce with Georgian spices

550 г 890 р

Хохоби

запеченное на кеци куриное мясо с грибами, помидорами, сыром сулугуни, зеленью и луком

Khohobi

chicken meat baked on ketsiwith mushrooms, tomatoes,suluguni cheese, herbs and onions

300 г 600 р

Чахохбили

филе курицы тушеное в густом томатном соусе, с помидорами, репчатым луком и с зеленью

Chakhohbili

chicken fillet stewed in thick tomato sauce, with tomatoes, onions and herbs

250 г 520 р

Колхури

запеченные на кеци кусочки говядины с грибами, с помидорами, сыром сулугуни, зеленью и луком

Kolkhuri

beef slices baked on ketsiwith mushrooms, tomatoes, suluguni cheese,herbs and onions

300 г 690 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Чашушули с говядиной

тушеная в томатном соусе говядина с помидорами, репчатым луком, чесноком и зеленью

Chashushuli

beef stewed in tomato sauce with tomatoes, onions, garlic and greens

300 г 590 р

Чашушули с грибами

тушеные в томатном соусе шампиньоны с помидорами, репчатым луком, чесноком и зеленью

Chashushuli with mushrooms

mushrooms stewed in tomato sauce with tomatoes, onions, garlic and herbs

300 г 450 р

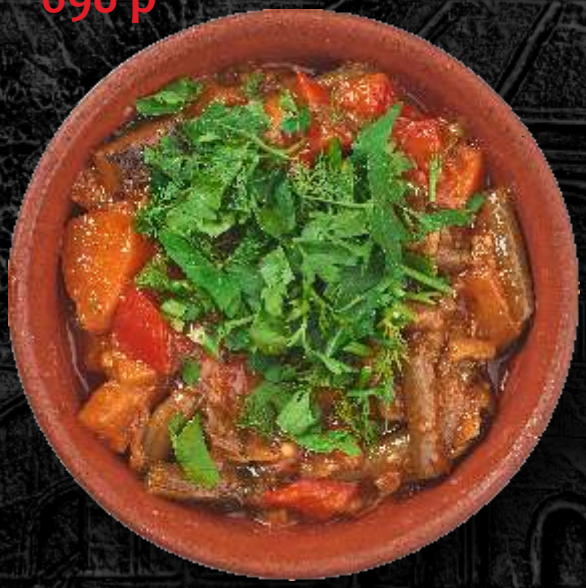
Казбегури

запеченная баранина на кости с картофелем, болгарским перцем, помидорами, зеленью и луком

Kazbeguri

baked lamb on the bonewith potatoes, bell peppers,tomatoes, herbs and onions

300 г 690 р



Баранина с овощами

тушеная в томатном соусе баранина на кости с болгарским перцем, стручковой фасолью, баклажанами и луком, с грузинскими специями и зеленью

Mutton with vegetables

lamb stewed in tomato sauce on the bonewith bell pepper, string beans,eggplant and onion, with Georgianspices and herbs

300 г 650 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Аджапсандали
обжаренные на масле баклажаны со сладким болгарским перцем, репчатым луком, стручковой фасолью, томатами и зеленью

Adjapsandali
eggplant fried in oil with sweet bell pepper, onion, green beans, tomatoes and herbs

300 г 520 р

Харчо по-мегрельски с курицей
тушеная рубленная курица в собственной оболочке, с грецкими орехами, с грузинскими специями

Megrelian Kharcho
stewed chopped chicken in its own shell, with walnuts, with Georgian spices

330 г 550 р

Харчо по-мегрельски с говядиной
тушеная рубленная говядина, с грецкими орехами, с грузинскими специями

Megrelian Kharcho
stewed minced beef, with walnuts, with Georgian spices

330 г 650 р

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Цыпленок Табака
цыпленок обжаренный в гриле,
помидоры и зелень

Char-grilled chicken
grilled chicken,
tomatoes and herbs

450 г **700 р**

Абхазура и Купаты
фарш из свинины и говядины
с добавлением грузинских специй, чеснока,
в натуральной оболочке, обжаренные в гриле.
Мамалыга обжаренная с сыром Сулугуни

Abkhazia and Kupaty
minced pork and beef
with the addition of Georgian spices, garlic,
in a natural shell, grilled.
Fried hominy with Suluguni cheese

350 г **700 р**

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА / Hot dishes

Кучмачи с говядиной

тушеные с грузинскими специями говяжье сердце, легкие, украшенное зернами граната, репчатым луком и зеленью

Kuchmachi

stewed with Georgian spices beef heart, lungs and liver, decorated with pomegranate seeds, onions and greens

200 г **490 р**

Чакапули

баранина на кости, лук репчатый, зелень, вино сухое белое, ткемали, приправа, соль, чеснок, тархун

Chakapuli

lamb on the bone, onion, herbs, dry white wine, tkemali, seasoning, salt, garlic, tarragon

300 г **790 р**

Лобио

вареная, толченая красная фасоль с луком, грузинскими специями и зеленью

Lobio

boiled, crushed red beans with onions, Georgian spices and greens

320/75 г **350 р**

Лобио с орехами

вареная, толченая красная фасоль с грецкими орехами, репчатым луком, грузинскими специями и зеленью

Lobio with nuts

boiled, crushed red beans with walnuts, onions, Georgian spices and greens

320/75 г **400 р**

РЫБНЫЕ БЛЮДА / Fish dishes

Семга «По-царски»

обжаренная семга
под соусом из болгарского
перца и грибов, лимон и зелень

The Imperial Salmon

fried salmon with bell
pepper and mushroom sauce,
lemon and herbs

100/150 г **850 р**

Семга в гранатовом соусе

обжаренная до хрустящей корочки семга
в гранатовом соусе, украшенная кинзой

Salmon in pomegranate sauce

crispy fried salmon in pomegranate sauce,
decorated with coriander

100/150 г **850 р**

Запеченный судак с грибами

запеченное филе судака под сырно – сливочным
соусом с грибами и болгарским перцем,
украшенное зеленью

Pike-perch baked with mushrooms

baked pike perch fillet with cheese - creamy sauce
with mushrooms and bell pepper, decorated with greens

100/200 г **780 р**

Барабулька по – сухумски

жареная в муке рыба, с лимоном,
оливками, зеленью и соусом ткемали

Fish mullet

fish fried in flour, with lemon,
olives, herbs and tkemali sauce

170 г **650 р**

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ / of the grill

Минимальный заказ 200 г

Шашлык из семги

Skewersof salmon

за 100 г **790 р**

Шашлык из свинины

сочная свинина, подается с маринованным репчатым луком, соусом сацебели и зеленью

Pork kebab

juicy pork, served with pickled onions, satsebeli sauce and greens

за 100 г **390 р**

Баранина на кости

обжаренная баранина на кости, с маринованным репчатым луком, соусом сацебели и зеленью

Lamb on the bone

grilled lamb on the bone, with pickled onions, satsebeli sauce and herbs

за 100 г **490 р**

Овощи на гриле

баклажаны, болгарский перец, грибы, свежие помидоры

Grilled vegetables

eggplant, bellpepper, mushrooms, fresh tomatoes

350 г **590 р**

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ / of the grill

Люля – кебаб говядина/свинина говядина/баранина

обжаренный на шампуре фарш из свинины и говядины (баранина и говядина), с маринованным репчатым луком, соусом сацебели и зеленью

Lyulya – kebab beef/pork beef/lamb

fried on skewer minced pork and beef (lamb and beef), with pickled onions, satsebeli sauce and greens

за 100 г **350/450 р**

Шашлык по – сухумски

сочные кусочки курицы, люля из свинины и говядины, баранина на кости, свинина, подается с репчатым луком, лавашом и соусом

Sukhumi shish kebab

juicy chicken pieces, pork and beef lula, lamb on the bone, pork served with onions, lavash and sauce

650 г **2000 р**

Шашлык из курицы

мясо курицы, с маринованным репчатым луком, соусом сацебели и зеленью

Shish kebab of chiken

chicken meat with pickled onions, satsebeli sauce and herbs

за 100 г **290 р**

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ / of the grill

Самепо (люля от шефа)
Samepo (Chef's special cradle)

говяжий и свиной фарш,
запеченный в тесте с сыром
сулугуни,
со свежими овощами

beef and pork mince, baked in dough
with suluguni cheese,
with fresh vegetables

говяжий и бараний фарш,
запеченный в тесте с сыром
сулугуни, со свежими овощами

ground beef and mutton
baked in dough with
suluguni cheese, with fresh vegetables

400 г 690 р

Хачапури на шампуре

сыр сулугуни,
запеченный в тесте на шапмуре

Khachapuri on a skewer

suluguni cheese
baked in shapmura dough

400 г 650 р

ГАРНИРЫ / Garnishes

Картофель фри
French fries

150 г **250 р**

Картофель по – грузински

обжаренный картофель во фритюре со специями,
с грузинским соусом

Georgian potatoes
fried potatoes with spices, with Georgian sauce

200 г **300 р**

СОУСЫ / Garnishes

Соус ткемали
сливовый соус с грузинскими специями
Tkemali sauce
plum sauce with Georgian spices

75 г 150 р

Соус сацебели
соус из свежих томатов, с чесноком и грузинскими специями
Satsebeli sauce
sauce of fresh tomatoes, with garlic and Georgian spices

75 г 150 р

Грузинский соус
соус на основе майонеза с грузинскими специями
Georgian sauce
mayonnaise-based sauce with Georgian spices

75 г 100 р

Сметанный соус
Sour cream sauce

75 г 100 р

Соус сметанно – чесночный
Sause creamy garlic

75 г 100 р

Соус классический
Sauce classic

75 г 100 р

Гранатовый соус
соус Наршараб, кинза, репчатый лук
Pomegranate sauce
Narsharab sauce, coriander, onion

75 г 200 р

ДЕСЕРТЫ / Dessert

Лимон с сахаром / Lemon with sugar

50 г **100 р**

Пахлава

тонкое тесто с ореховой начинкой, пропитанное медовым сиропом

Pakhlava

ithin dough with nut filling, soaked in honey syrup

за 100 г **270 р**

Мороженое / Ice cream

- **пломбир / plombir**
- **клубника / strawberry**
- **шоколад / chocolate**

один шарик 55 г **120 р**
one ball

Наполнители / Fillers

- **клубничный / strawberry**
- **шоколадный / chocolate**
- **свежие фрукты / fresh fruit**
- **грецкий орех / walnuts**

15 г **50 р**

Варенье

Вишневое

Инжирное

Кизиловое

Абрикосовое

Из белой черешни

Грецкий орех

Jam

Cherry

Figs

Cornel

Apricot

From white sweet cherry

Walnut

100 г 350 р

ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ / Hot drink

Чай черный, зеленый (пакетированный) / Black/green tea	150 г	100 р
Черный чай в чайнике / Plain black tea	0, 5 л/0,9 л	150/250 р
Зеленый чай в чайнике / Plain green tea	0, 5 л/0,9 л	150/250 р

Чай с добавками / tea with additives

Морской бриз / Sea Breeze 0, 5 л/0,9 л 250/350 р
черный чай, с кусочками манго и лимонным экстрактом /
black tea with slices of mango and lemon

Земляника со сливками / Wild strawberry with cream
черный чай, с листьями и плодами земляники и свежих сливок /
black tea with leaves and berries of wild strawberry and fresh cream

Загадка Фараона / A Pharaoh puzzle
черный чай, кусочки ананаса, манго, папайя, сухая роза/
black tea, pineapple slices, mango, papaya, dried rose

Граф Калиостро / Count Caliostro
черный чай, кусочки ананаса, яблоко, листья и ягоды смородины, календула, василек/
black tea, pineapple slices, apple, currant leaves and berries, calendula, cornflower

Травяной чай / Herbal tea
мята/чабрец /
peppermint/thyme

Земляника со сливками / Wild berry with cream
зеленый чай, с цветками и плодами земляники и крошкой лесного ореха /
green tea with berries and leaves of a wild berry and nut crumbs

Дикий лимон / Wild Lemon
зеленый чай, с кусочками клубники и красной смородины, пряных трав,
кусочками лимонной и апельсиновой цедры /
green tea with the slices of strawberry and red currant, spicy herb,
slices of lemon and orange dried peel

Жасминовый / Jasmine Tea
зеленый чай, с цветками жасмина /
green tea with jasmine flowers

Облепиховый / Sea buckthorn
зеленый чай, ягоды облепихи/
green tea, sea buckthorn berries

Молочный улун / Milk Oolong
необычный зеленый чай с высокогорных плантаций Китая/
unusual green tea from the high-altitude plantations of China

Кофе эспрессо / Coffee espresso	70 мл	220 р
Двойной кофе эспрессо / Double espresso coffee	140 мл	400 р
Кофе американо / Coffee Americano	200 мл	220 р
Капучино / Cappuccino	200 мл	250 р
Латте / Latte	200 мл	280 р
Молоко / Milk	100 мл	50 р
Сливки порционные / Milk Cream portioned	10 мл	50 р

НАПИТКИ/СОКИ / Drinks/juices

Лимонады

Натахтари, грузинский лимонад / Natakhtari, Georgian lemonade
барбарис / barberry
саперави / saperavi
тархун / tarragon
крем – сливки / cream
груша / pear
фейхоа / **feijoa**
лимон / **lemon**

0,5 л **350 р**

Соки

Ананасовый
Апельсиновый
Вишневый
Грейпфрутовый
Персиковый
Томатный
Мультифруктовый
Яблочный

200 мл / 1000 мл **80/400 р**

Соки, свежевыжатые / Fresh juices Allsorts

Апельсиновый / Orange
Грейпфрутовый / Grapefruit
Яблочный / Apple

200 мл **350 р**

Морс клюквенный / Cranberry juice
200 мл / 1000 мл **80/400 р**

Минеральные воды Кавказа (газированная /негазированная)
Mineral water

500 мл 350 р

Кола
Coca-cola

330 мл 300 р

ВИННАЯ КАРТА / wine map

ГРУЗИНСКИЕ ВИНА / Georgian wines

Хванчкара / Khvanchkara красное полусладкое / red semi-sweet	5000 р
Киндзмараули / Kindzmarauli красное полусладкое / red semi-sweet	3000 р
Ахашени / Akhasheni красное полусладкое / red semi-sweet	2500 р
Алазанская долина / Alazani valley красное полусладкое / red semi-sweet	2500 р
Саперави / Saperavi красное сухое / red dry	2500 р
Мукузани / Mukuzani красное сухое / red dry	2500 р
Алазанская долина / Alazani valley белое полусладкое / white semisweet	2500 р
Цоликаури / Tsolikauri белое сухое / white dry	3000 р
Цинандали / Tsinandali белое сухое / white dry	2500 р

Домашнее красное п/сл вино «Изабелла» /
Homemade red semi - sweet wine «Isabella»

100 мл	180 р
1000 мл	1800 р

АБХАЗСКИЕ ВИНА / Abkhazian wines

750 мл

ПСОУ / PSOU
вино столовое
полусладкое белое /
white semi-sweet
table wine

2500 р

Лыхны / LYKHNY
вино столовое
полусладкое
красное /
red semi –
sweet table wine

2500 р

Апсны / APSNY
вино столовое
полусладкое красное /
red semi –
sweet table wine

2500 р

РОССИЙСКИЕ ВИНА / Russian wines

CHATEAU FOROS КВКЗ «Бахчисарай» 8(978) 060-84-62

	100 мл	750 мл
«Мускат» Шато форос / «Muscat» Chateau Foros белое полусладкое / white semi-sweet	280 р	2100 р
«Кокур» Шато форос / «Cocour» Chateau Foros сухое белое / dry white	280 р	2100 р
«Бастардо» Шато форос / «Bastardo» Chateau Foros красное полусладкое / red semi-sweet	280 р	2100 р
«Каберне» Шато форос / «Cabernet» Chateau foros красное сухое / red dry	280 р	2100 р

РОССИЙСКИЕ ВИНА / Russian wines

Авторская винодельня Бельбек 8(978) 094-69-78

	100 мл	750 мл
«Шардоне» Шато Бельбек / «Chateau» Belbek Chardonnay белое полусладкое / white semi-sweet	280 р	2100 р
«Совиньон» Шато Бельбек / «Sovignon» Chateau Belbek сухое белое / dry white	280 р	2100 р
«Саперави» Шато Бельбек / «Saperavi» Chateau Belbek красное полусладкое / red semi-sweet	280 р	2100 р
«Бастардо» Шато Бельбек/ «Bastardo» Chateau Belbek красное сухое / red dry	280 р	2100 р

ШАМПАНСКОЕ

Игристые вина / Sparkling wines

Белое Брют / White Brut

Белое полусладкое / White semi- sweet

Красное полусладкое / Red semi- sweet

750 мл **1500 р**

ВИНА

	100 мл	750 мл
Чили / Chile	280 р	2100 р
Курикано Карменер / Kurakino Carmener красное сухое / dry red		
Курикано Совиньон / Kurakino Sauvignon белое сухое / dry white		
Испания / Spain	280 р	2100 р
Каль и Канто Вердехо / Cal and Canto Verdejo белое сухое и белое полусладкое / dry white and semi- sweet white		
Каль и Канто Темпранильо, Мерло, Сира / Cal and Canto Tempranillo, Merlot, Syrah красное сухое и красное полусладкое / dry red and semi-sweet red		
Франция / France	320 р	2400 р
Ла Марина Кюве Океан / La Marina Cuvee Ocean белое полусухое / white semi - dry		
Ла Марина Кюве Руж / La Marina Cuvee Rouge красное сухое / dry red		
Ла Марина Коломбар, Уни Блан / La Marina Colombard, Uni Blanc белое сухое / dry white		
Италия / Italy	320 р	2400 р
Пино Гриджо / Pinot Grigio белое сухое / dry white		
Портобелло Кьянти / Portobello Chianti красное сухое / dry red		

ВОДКА / Vodka

	100 мл / 0,5 л
Грузинская чача / Georgian Chacha	600 р / 3000 р
Белуга Нобл / Beluga Nobl	600 р / 3000 р
Царская оригинальная / Royal original	360 р / 1800 р
Архангельская / Arkhangelsk vodka	300 р / 1500 р
Перцевая водка в ассортименте/ Pepper vodka in the assortment	300 р / 1500 р
Мороша / Morosha	300 р / 1500 р

Водка на основе отборных спиртов, ингредиентов, чистейшей воды с использованием современных технологий подготовки и очистки

ООО «Ярославский ликеро – водочный завод» ведет свою историю с 1901 года.

Тщательный контроль за соблюдением высоких стандартов производства и новейшие технологии помогают нам создавать высококачественную продукцию, которая получила мировое признание

Продукция проходит многоэтапную фильтрацию, чтобы получить совершенный и насыщенный вкус.

г. Ярославль, ул. Советская, д. 63
+7 4852 62 00 76
info@yalvz.ru

Ярославская водка / **Yaroslavl vodka**

100 мл / 0,5 л **300 р / 1500 р**

Алкогольная продукция ликеро-водочного завода «Ярославский»

КОНЬЯК / Cognac

Грузинский 3 / Georgian 3	100 мл / 0,5 л	600 р /3000 р
Грузинский 5 / Georgian 5		700 р / 3500 р
Армянский 3 / Armenian 3		600 р /3000 р
Армянский 5 / Armenian 5		700 р /3500 р
Дагестанский 3 / Dagestan 3		500 р /2500 р
Дагестанский 5 / Dagestan 5		600 р /3000 р

ВИСКИ / Whisky

Джонни Уокер Рэд Лейбл 40% / Johnnie Walker Red Label 40%	100 мл	900 р
Джонни Уокер Блэк Лейбл 43% / Johnnie Walker Black Label 43%	100 мл	1500 р

МАРТИНИ / martini

Мартини Бьянко 15% / Martini Bianco 15%

100 мл / 1,0 л 450 р /4500 р

Глинтвейн / Mulled wine

красный/белый / East red/white

250 мл 350 р

ПИВО В БУТЫЛКАХ / Boottled beer

Spaten / Шпатен

450 мл **350 р**

Лагер золотистого цвета, умеренной крепости, который превосходно сочетает в себе горечь хмеля и сладость пивного сусла, обладая мягким пряным вкусом. В составе пива Spaten содержатся только хмель, солод и вода, как это предусмотрено немецким законом Райнхайтсгебот «О чистоте пива» 1516 года.

Светлый Лагер Плотность: 11,8% Содержание алкоголя: 5,2% Производитель: Россия

Franziskaner / Францисканер Нефильтрованное

450 мл **350 р**

Нефильтрованное пшеничное пиво верхового брожения теплого золотистого цвета с пышной пеной. На вкус немного пряное, с изящной хмелевой горчинкой и легкими фруктовыми нотками. Первая пивоварня Franziskaner была открыта в Мюнхене в 1363 году.

Пшеничное Нефильтрованное Плотность: 11,8% Содержание алкоголя: 5% Производитель: Россия

Abbe Brune / Аббе Брюн

330 мл **300 р**

Полнотелый темный эль с кофейно-шоколадным вкусом. Во вкусе ощущается приятная горечь жареного солода, шоколадного печенья и яблок, а также карамельно-кофейных ноток в послевкусии. Аромат наполнен оттенками цитрусовых, дуба, меда и карамели.

Тип: Темный Эль Плотность: 15,6% Содержание алкоголя: 6,5% Производитель: Россия

Abbe Blond / Аббе Блонд

330 мл **300 р**

Сорт Blonde - это светлый эль янтарного цвета, который обладает насыщенным солодовым вкусом со сладковатым оттенком и легкими фруктовыми нотками. В послевкусии ощущается приятная горчинка хмеля и цитрусовой цедры.

Светлый эль Плотность: 15,6% Содержание алкоголя: 6,6% Производитель: Россия

Stella Artois / Стелла Артуа

440 мл **350 р**

Stella Artois - символ изысканного европейского стиля и искусства наслаждения жизнью с 1366 года. Входит в топ-10 глобальных пивных брендов, продается в лучших барах мира, является знаком качества европейских традиций пивоварения. Классический пилзнер с освежающим хмелевым послевкусием.

Международный светлый лагер Плотность: 11,5% Содержание алкоголя: 5% Производитель: Россия

Hoegaarden / Хугарден Нефильтрованное

440 мл **300 р**

Нефильтрованное пшеничное пиво сорта «бельгийский бланш», традиционный рецепт которого был создан монахами в одноименной деревне Hoegaarden в Бельгии в 1445 году. Секрет многогранного вкуса – в добавлении особенных ингредиентов: пшеницы, цедры апельсина и кориандра. Отлично сочетается с изысканными блюдами из рыбы и морепродуктов.

Пшеничное нефильтрованное Плотность: 11,7% Содержание алкоголя: 4,9% Производитель: Россия

Velkopopovicky Kozel Světly / Велкопоповицкий Козел Светлое

450 мл **300 р**

Чешское пиво, сваренное в лучших традициях гостеприимной деревушки Велке Поповице. Светлый лагер с приятной горчинкой и сбалансированным вкусом.

Чешский светлый лагер Плотность: 9,7% Содержание алкоголя: 4% Производитель: Россия

Velkopopovicky Kozel Černy / Велкопоповицкий Козел Темное

450 мл **300 р**

Темный лагер варится по специальному рецепту из 4-х сортов солода, благодаря чему имеет богатый и одновременно мягкий вкус, а также приятное карамельное послевкусие.

Чешский темный лагер Плотность: 9,6% Содержание алкоголя: 3,7% Производитель: Россия

Stella Artois Non Alcohol / Стелла Артуа Безалкогольное

440 мл **300 р**

Насыщенный солодовый вкус, освежающее послевкусие и мягкая горчинка классического изысканного европейского пива Stella Artois - только без алкоголя. Вкус, которым стоит насладиться.

Традиции грузинского застолья

10 главных тостов:

1. За Бога и Мир
2. За Грузию
3. Памяти предков
4. За жизнь и детей
5. За виновника торжества
6. За родителей
7. За женщин
8. За друзей
9. За любовь
10. За хозяина торжества

«Гаумарджос!»

Группа в VK

Отзывы в Google

Отзывы в Yandex