



თლაც განიცდიან მზარეულები ჩინური კერძების მომზადებისას. არადა, ცოცხალი ბოსტნეული ამხელა გზაზე ტრანსპორტირებას ნამდვილად ვერ გაუძლებდა... მაგრამ გამოსავალი მაინც ვიპოვეთ: მცხეთის რაიონში პატარა მეურნეობა მოვანყვეთ, სადაც ვცდილობთ იმ ჩინური ბოსტნეულის მოყვანას, რომელიც ჩვენებურ კლიმატურ პირობებს ეგუება, მაინც აღწევს სიმწიფეს და არ გველეუპება," – ამბობს სალომე მელითაური.

რესტორნის დარბაზში დადგმულ ტელევიზორთან ხშირად იკრიბებიან ფეხბურთის ჩემპიონატებისა თუ სხვადასხვაგვარი სიმღერის კონკურსის მოყვარულნი.

განსაკუთრებულ აღნიშვნას იმსახურებს ჩაის სალონი, სადაც გურმანებს 20-ზე მეტი დასახელების ჩინური ჩაის დაგემოვნებას სთავაზობენ. სახელგანთქმული ჩაის ცერემონიალისთვის აუცილებელი სტილი და ტექნოლოგია აქ სრულად დაცულია. მომსახურე პერსონალი არომატული სასმელის მოყვარულებს ჩაის ამა თუ იმ სახეობის ისტორიასა და თავისებურებებსაც აცნობს და მის სასარგებლო თვისებებზეც ესაუბრება. სტუმარი შეიტყობს, ჩინეთის რომელ კუთხეში დაიკრიფა ჩაი, რომელიც ახლა მისი ფინჯნიდან სასიამოვნო არომატს აფრქვევს ან რომელი წლის მოსავლიდანაა მოწეული...

მენიუში შემავალი ნებისმიერი კერძის დაგემოვნება სტუმარს ღია ტერასაზე, სასიამოვნო მუსიკის ფონზეც შეუძლია, სადაც ზაფხულობით განსაკუთრებული ხალხმ-



რავლობაა. „ჩაინა თაუნის“ VIP-ოთახი 20 სტუმარზეა გათვლილი, დარბაზი 60 ადგილიანია, დაბალი სავარძლებითა და მაგიდებით განწყობილი ჩაის სალონი კი ერთდროულად 40 სტუმარს ემსახურება. ორსართულიანი რესტორანი საკმაოდ დიდია, რაც მას წვეულების აღსანიშნავ საუკეთესო ადგილად აქცევს. საქართველოში ჩინეთის საელჩო მიღებებს ხშირად სწორედ აქ მართავს-ხოლმე. სტუმრების განწყობილებაზე კარაოკე-სისტემაც ზრუნავს.

ტრადიციული ნითელი ჩინური ფარნებით გაფორმებულ ინტერიერში სიმშვიდის სიმბოლოსაც შეხვდებით და ადამიანის სიმაღლის „ჩინელ ფულის ღმერთსაც“, რომელსაც ხელში ოქროს ზოდი უჭირავს. რესტორნის მფლობელი ჩინელია, პერსონალი კი – ქართული. ამიტომაც, რომ, ჩინური სიმბოლისის გარდა, რესტორანში ბზას თავისი ადგილი უჭირავს.



„ჩაინა თაუნში“ ითვისნი-ნებენ, რომ სამსახურიდან შესვენებაზე გამოსული საქმიანი ადამიანისთვის დროის ეკონომია საკმაოდ მნიშვნელოვანია. ყოველ სამუშაო დღეს, 13:00-დან 16:00 საათამდე რესტორანი ბიზნეს-ლანჩს გთავაზობთ, სადაც ფურშეტის ტიპის მომსახურებაა, ცივი და ცხელი კერძები კი წინასწარაა მომზადებული ისევ და ისევ თქვენი დროის დასაზოგად. ყოველდღიურად „ჩაინა თაუნის“ ბიზნეს-ლანჩით 150-მდე სტუმარი მაინც სარგებლობს.

„ჩაინა თაუნი“ სტუმრებს სატელეფონო შეკვეთის საფუძველზე თბილისის მასშტაბით ადგილზე მომსახურებასაც სთავაზობს.

რესტორანი 13:00 საათიდან ღამის 3-4 საათამდე შეუფერხებლად ემსახურება სტუმარს. ასევე რესტორნის ორივე სართულზე დამონტაჟებულია უკაბელო ინტერნეტის „WI FI“ სისტემა.

რაც შეეხება ალკოჰოლურ სასმელებს, ღვინო აქ ქართულია, დანარჩენი – მსოფლიოს ყველა რესტორნისთვის სტანდარტული. თუმცა, სტუმრებს ჩინური არყის გასინჯვაც შეუძლიათ. ეს არის 52 გრადუსიანი „არ გო თოუ“ და 50 გრადუსიანი „ჯიან ნუანი“. ან თუნდაც ბრინჯისგან გამოხდილი არაყი 20 გრადუსიანი საკე, რომელიც, იაპონური არყის სახელითაა ცნობილი, „მაგრამ როგორც ყველაფერი იაპონური, ფუძეში ესეც ჩინურია“, – გვიხსნის რესტორნის მენეჯერი.

იკა ჯიფალაქა