



ქართული სამზარეულო იმერული აქცენტით

არც თუ ისე დიდი ხნის წინათ, აქ მთავრდებოდა თბილისი და იწყებოდა გარდაბნის რაიონი. დედაქალაქის საზღვრების გაფართოების შემდეგ რესტორანი „იმერული ოდა“, თბილისური რესტორნების რიცხვს შეუერთდა.



რუსთავის გზატკეცილის №65-ში წელიწადნახევრის წინათ გახსნილი რესტორნისთვის კი, ფაქტობრივად, არაფერი შეცვლილა: ერთხელ შემთხვევით შესული ადამიანი, როგორც წესი, რესტორნის მუდმივ კლიენტად იქცევა. მიზეზი საკმაოდ მარტივია: ზომიერ ფასად იმერული სამზარეულოს უგემრიელესი კერძების შეთავაზების გარდა, რესტორნის 30 კაციანი კოლექტივი სტუმრებზე სწორედ რომ სახელგანთქმული იმერული სტუმართმოყვარეობის შესაფერისად ზრუნავს.



რესტორნის ორსართულიან დარბაზს, რომელიც ეკოლოგიურად სუფთა ხის მასალითაა მოპირკეთებული და სტუმარს სიმშვიდისა და კომფორტის შეგრძნებას ჰგვრის, ერთდროულად 300 ადამიანის მიღება შეუძლია, ქართული ტრადიციული ელემენტების გამოყენებით გაფორმებულ ეზოში კი 8, 10, 15 და 20 კაციანი ფაცხებია ჩადგმული იმ სტუმრებისათვის, რომლებსაც განცალკევებით მოსვენება ურჩევნიათ.

იმერული სამზარეულოსთვის დამახასიათებელი კერძების გარდა, რესტორანი სტუმრებს ტრადიციულ ხინკალსა და მწვადსაც





სთავაზობს. აღსანიშნავია, რომ „იმერულ ოდაში“ ხაჭაპურს, ხინკალსა თუ მწვადს საგანგებოდ ამ მიზნისთვის შერჩეული სპეციალისტები ამზადებენ. რაც შეეხება საფირმო კერძს, მას „იმერეთი“ ჰქვია და რესტორნის შეფ-მზარეული კეცზე მწყერის, ღორის სუკისა და პომიდვრისაგან ამზადებს. მრავალფეროვანია რესტორნის სამარხვო მენიუც.

რაც შეეხება ღვინოს, აქ კი უკვე მასპინძლები მხოლოდ იმერული სასმელით არ შემოიფარგლებიან და სტუმარს უმაღლესი ხარისხის ნატურალურ „შუამთას“, „ცოლიკაურს“, „საფერავსა“ თუ „ხვანჭკარას“ დააგემოვნებინებენ. ბარი კლიენტებს ევროპულ ალკოჰოლურ სასმელებს სთავაზობს.

„იმერულ ოდაში“ ყველა კერძი სტუმრის შეკვეთისთანავე, ახალ-ახალი მზადდება, გარდა ჩაქაფულისა და ჩაშუშულისა. რესტორნის დამფუძნებელი ავთანდილ მარუაშვილი ყოველ ღონეს ხმარობს, რომ კერძის მომზადებამდე „იმერულ ოდაში“ გატარებული დრო კლიენტს სასიამოვნო მოგონებად ექცეს. საგანგებოდ მონვეული ტრიოს მიერ შესრულებული ცოცხალი მუსიკის გარდა, ბატონმა ავთანდილმა სტუმრების საამებლად ეზოში ეგზოტიკური ფრინველებიც კი მოაშენა და სიამოვნებით აღნიშნავს, რომ ფარშევანგების, ხობების, ჩინური ქათმებისა თუ იაპონური ფარშევანგის სილამაზით არაერთი სტუმარი მოხიბლულა. საგულისხმოა, რომ რესტორანმა უცხოელ სტუმრებშიც მოასწრო პოპულარობის მოხვეჭა, ამიტომ „იმერული ოდის“ ოფიცინტებამ მხოლოდ უცხო ენების მცოდნე, მაღალკვალიფიციურ კადრებს არჩევენ.

რესტორანი დილის 10 საათიდან უკანასკნელი სტუმრის გაცილებამდე მუშაობს. სტუმრების განკარგულებაშია ავტოსადგომი და იქვე მონყობილი ავტოგასამართი სადგური.

როგორც რესტორნის მეპატრონე აღნიშნავს, ყველა კლიენტი კმაყოფილი ტოვებს კვების ობიექტს, განსაკუთრებით კი ბატონ ავთანდილს ის ფაქტი ეამაყება, რომ რესტორანი ყველაზე მეტად თავად იმერლების საყვარელ ადგილად იქცა, იმერული სამზარეულოს ავკარგი კი მათზე უკეთ ვის მოეხსენება...

კაა ჯიფხელაქა

PR: კესოკინაძე

N7-8/2008

ჩეკდავა



GTS Computers





კუტუშოვის 20
ტელ.: 37 32 91

- ✓ **კომპიუტერული ტექნიკა**
 - ფასდაკლება რაოდენობაზე
- ✓ **სერვის მომსახურება**
 - ძაღლის გაყვანა
 - გამოქანობა
- ✓ **საოფისო პროგრამების შესწავლა**

გომენტალური განვადება

საპროტაქტო ბანკი: 200 30 107

GTS_COMPUTERS@YAHOO.COM