

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.

«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!»



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



с 28 января 2008 года

Фирменные блюда

Фирменный салат с ростбифом «Имеги»

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

240 г 650.-



Фирменное блюдо «Имеги»

запечённая свинина на ребрах
с картофелем, грибами, подаётся
с репчатым луком и зеленью

300 г 900.-





Сырная тарелка

сыр сулугуни, копчёные палочки сулугуни, имеретинский сыр с грузинскими специями, чечил, инжирное варенье

180/30 г 700.-



Геджала

рулет из сыра сулугуни с грузинскими специями и мятой

200 г 670.-



Сыр сулугуни жареный

200 г 620.-



Сыр сулугуни

150/5 г 500.-



Чхинти лобуо

стручковая фасоль с грецкими
орехами и грузинскими
специями, зёрна граната

200 г 450.-



Пхали из свёклы

свёкла с грецкими орехами
и грузинскими специями,
зёрна граната

200 г 430.-



Баклажаны жаренные

с орехами

200 г 480.-

Баклажаны жаренные

с сырно-
чесночной
начинкой

200 г 450.-

Шпинат с орехами

шпинат с грецкими орехами
и грузинскими специями,
зёрна граната

200 г 450.-

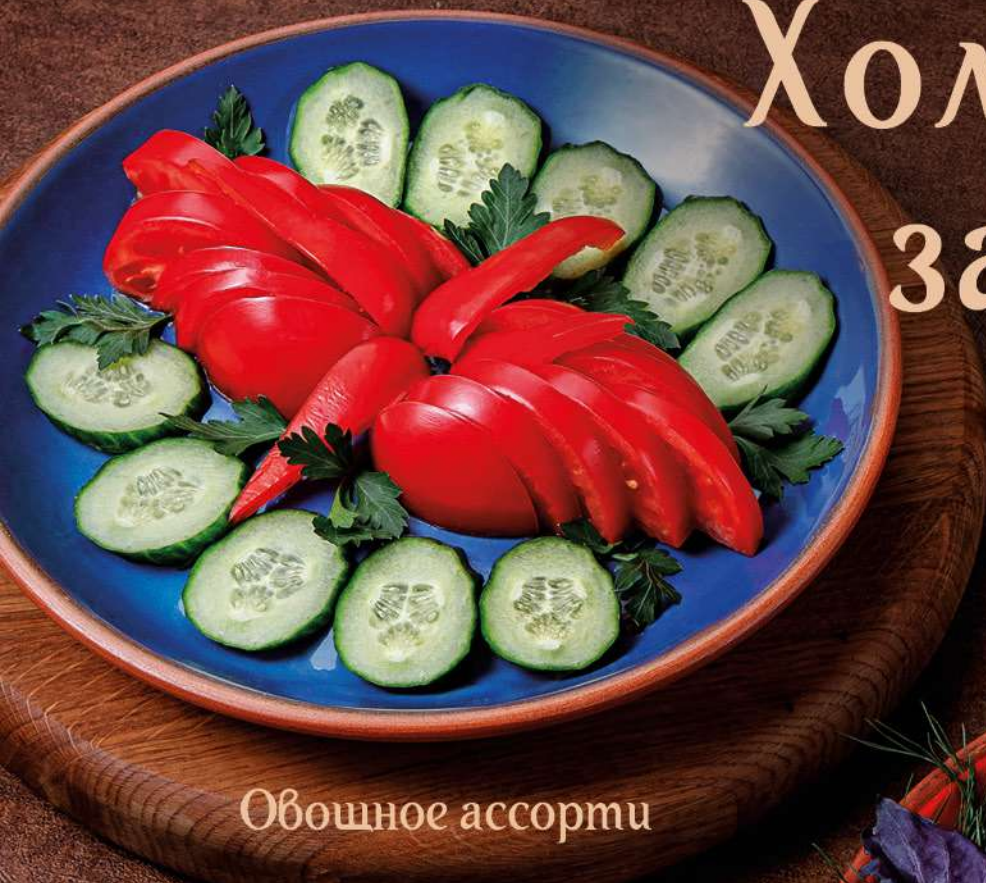


Ассорти пхали

200 г 480.-



Холодные закуски



Овощное ассорти

свежие помидоры, огурцы,
болгарский перец

230 г 450.-



Мцванили

укроп, петрушка,
кинза и базилик

100 г 300.-



Мжаве

капуста по-грузински,
огурцы, перец острый

200 г 350.-



Язык отварной
с хреном

130/20 650.-

Мясное ассорти

колбаса сырокопчёная, язык
говяжий отварной, фермерская
свинина, запечённая в фольге
со специями, подаётся с хреном

130/30 г 550.-



Сациви из курицы/ судака

обжаренная рубленая курица/
филе судака в ореховом соусе
с грузинскими специями

250 г 560/900.-





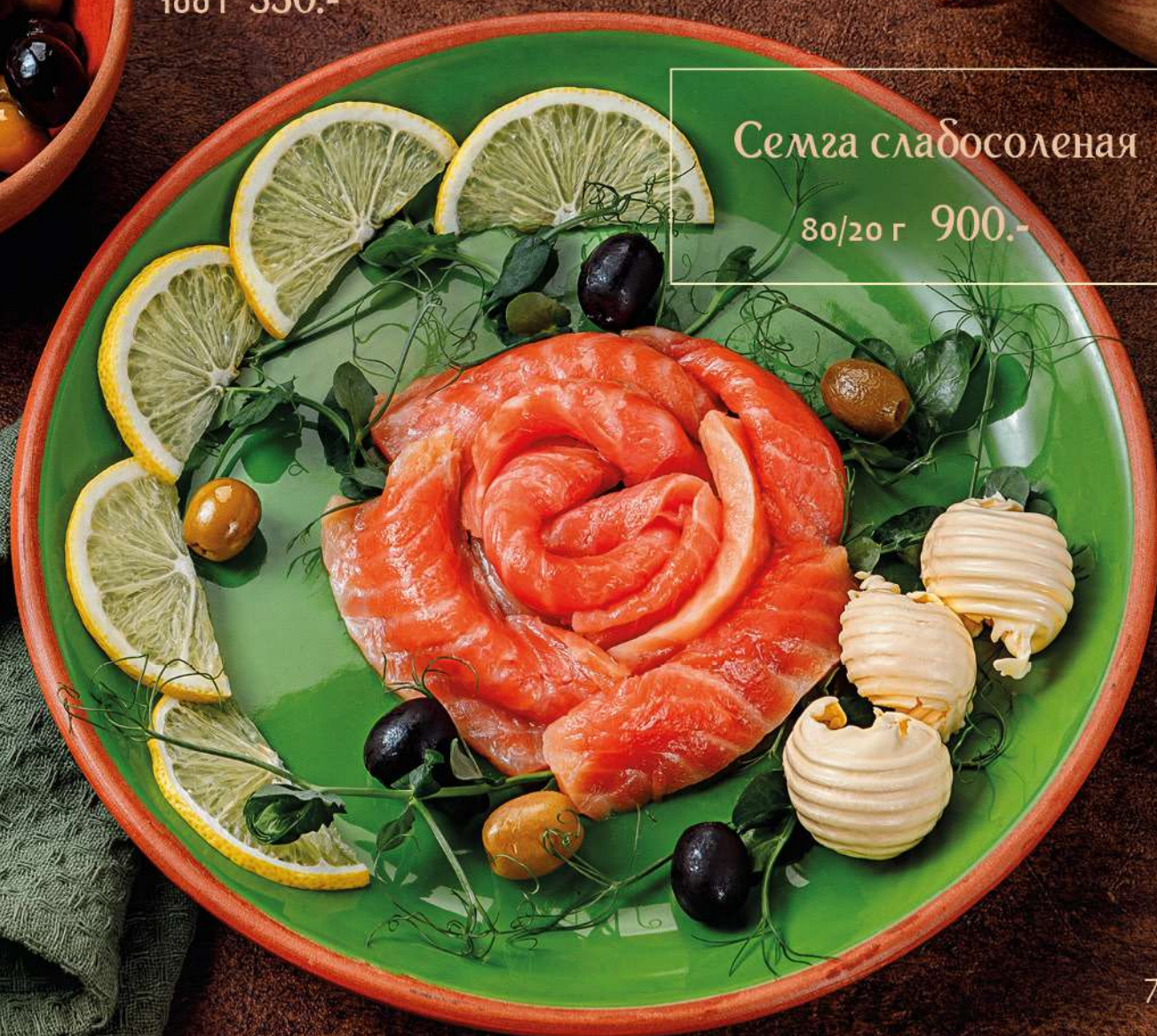
Сельдь
с луком

120/30 г 400.-



Оливки, маслины

100 г 350.-



Семга слабосоленая

80/20 г 900.-

Салаты

Салат «Тбилисо»

язык отварной, фасоль, перец болгарский, лук, грецкий орех, зёрна граната, заправка для салата, грузинские приправы, зелень

200 г 550.-

Салат «Ацецили» с курицей/телятиной

варёное куриное филе/телятина, болгарский перец, зелёный лук, зёрна граната, специи, майонез, укроп, бальзамический уксус

200 г 490/580.-

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, бальзамический уксус

250 г 600.-

Салат сёмгой «Цоцхали»

микс салатных листьев, сёмга, томаты вяленые, картофель по-деревенски, помидоры черри, груша, горчично-медовая заправка, бальзамический уксус

200 г 850.-



Салат «По-грузински»

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

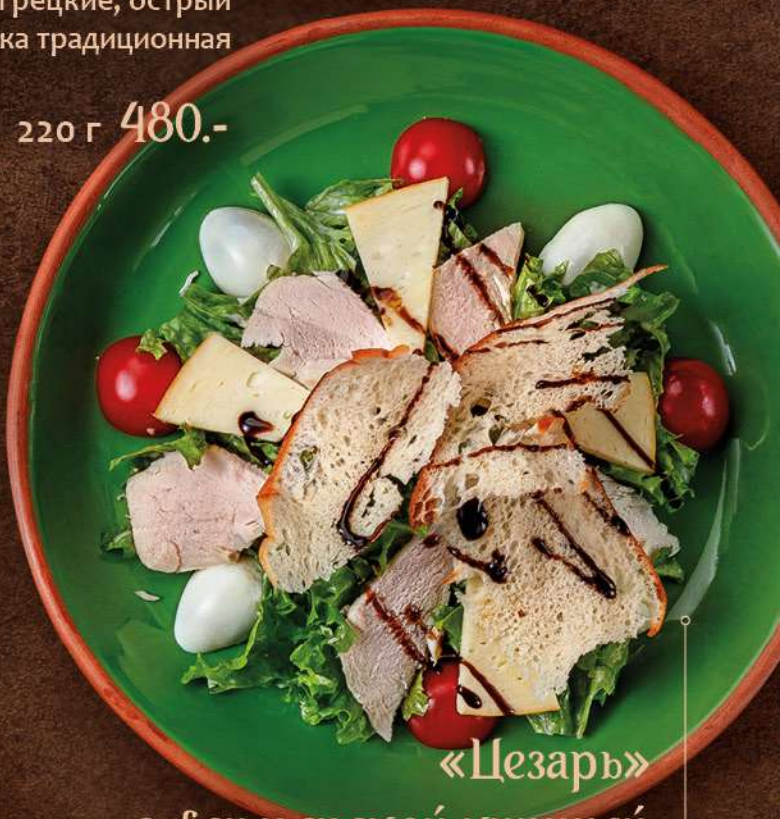
220 г 480.-



Салат «Греческий»

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

200 г 480.-



«Цезарь»

с фермерской курицей

микс салатных листьев, запечённое куриное мясо, помидоры черри, яйцо перепелиное, копчёный сыр сулгуни, гренки, заправка «Цезарь» из анчоусов, бальзамический уксус

200 г 550.-



«Цезарь» с креветками

микс салатных листьев, королевские креветки, помидоры черри, яйцо перепелиное, копчёный сыр сулгуни, гренки, заправка «Цезарь» из анчоусов, бальзамический уксус

200 г 800.-

Супы

Харчо из говядины/ баранины

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

350 г 550/650.-

Хашлама из говядины/ баранины

наваристый бульон с говядиной/
бараниной, чесноком и зеленью

350 г 550/650.-

Боздаш из говядины/ баранины

пряный суп с тушёной говядиной /
бараниной в томатном соусе
с картофелем, луком и зеленью

350 г 550/650.-

Хаш/хаш с молоком

насыщенный бульон из говяжьих ножек и рубца, подаётся с хрустящим лавашом, чесноком и солью/молоком

450 г 480.- / 500 г 500.-

блюдо подаётся с октября по март*

Солянка сборная мясная

ветчина, колбаса сырокопченая, язык говяжий, солёный огурец, репчатый лук, томаты, маслины, лимон, сметана и свежая зелень

350 г 550.-

Чаканули

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

300 г 890.-

Хачапури по-царски (Табадури)

дрожжевое тесто
с сыром сулугуни

700 г 1350.-



Мацони
классический / с мёдом

150 г 250/280.-



Хачапури Аджарули

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

350 г 750.-



Хачапури Мегрули

дрожжевое тесто, сыр
сулугуни, сливочное масло

300 г 600.-

500 г 800.-



Хачапури Ачма

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

2 кг 3000.-

по предварительному заказу*

Выпечка

Лобиани

дрожжевое тесто с красной фасолью и сливочным маслом

500 г 550.-

Хачапури на шампуре

сыр сулгуни, запеченный в тесте на шампуре

400 г 680.-

Хачапури со шпинатом

дрожжевое тесто с начинкой из шпината и сыра сулгуни

500 г 650.-

Кудгари

дрожжевое тесто с рубленой свининой, репчатым луком и грузинскими специями

500 г 700.-

Горячие закуски



Блинчики по-грузински

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

200 г 450.-

Шампиньоны с сулугуни на кеци

запечённые шампиньоны,
фаршированные сыром сулугуни,
на глиняной сковороде кеци

200 г 580.-



Долма

фарш из говядины-баранины
и риса с грузинскими специями,
завернутый в виноградные
листья, подаётся со сметаной

200/90 г 610.-

Гоми/Эларджи

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

250 г 280/400 .-

Лаваш

100 г 90.-

Мчади

лепёшки из кукурузной
муки и яиц

250 г 300.-

Хлеб чёрный

1 к. 10.-

Квари

грузинские «вареники» с сыром
сулугуни, подаются со сметаной

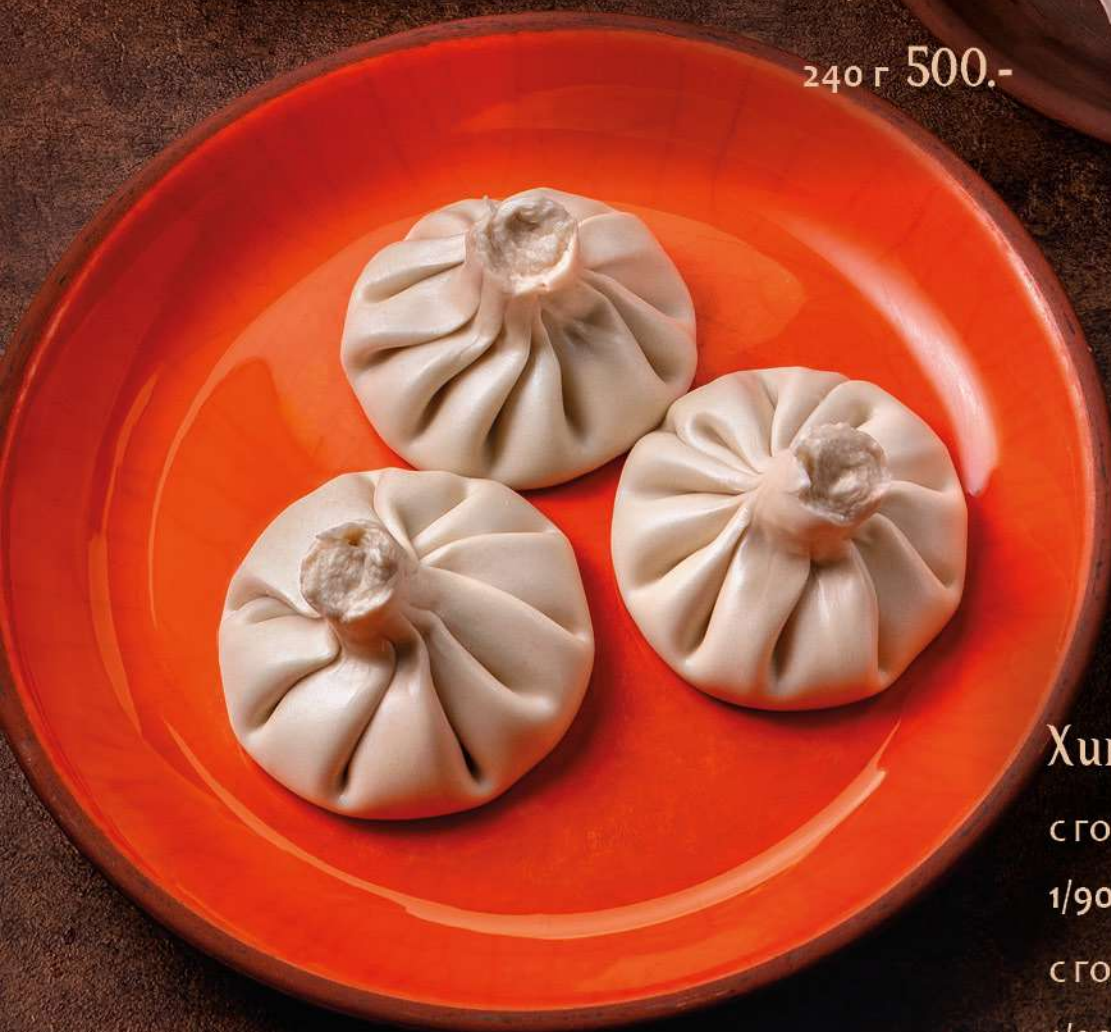
350 г 500.-



Мини-хинкали в горшочке

тесто, фарш говядина-свинина,
сметанно-чесночный соус с зеленью

240 г 500.-



Хинкали варёные

с говядиной-свининой

1/90 г 120.-

с говядиной-бараниной

1/90 г 130.-



Хинкали жареные

Минимальный заказ - 3 штуки*

ГОВЯДИНА-СВИНИНА

1/90 г 150.-

ГОВЯДИНА-БАРАНИНА

1/90 г 160.-



Инструкция как есть хинкали



1.

Горячую хинкали берём руками за хвостик



2.

Второй рукой поддерживаем хинкали снизу



3.

Аккуратно надкусываем, не проливая бульон из мешочка и наслаждаемся

Горячие блюда

Свинина в красном вине

обжаренная в винном соусе
свинина с репчатым луком
и зеленью, зёрна граната

300 г 840.-

Монадуре

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

300 г 550.-

Каздегури

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

300 г 850.-

Баранина на кости

жареные бараньи рёбра
в аджике, с репчатым луком
и зеленью, зёрна граната

300 г 1500.-

Имерули

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

300 г 790.-



Острый

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

300 г 650.-



Бедный грузин

жареная свинина с луком, карто-
фель фри, капуста по-грузински,
сыр сулугуни, свежие и солёные
огурцы, помидоры, зелень

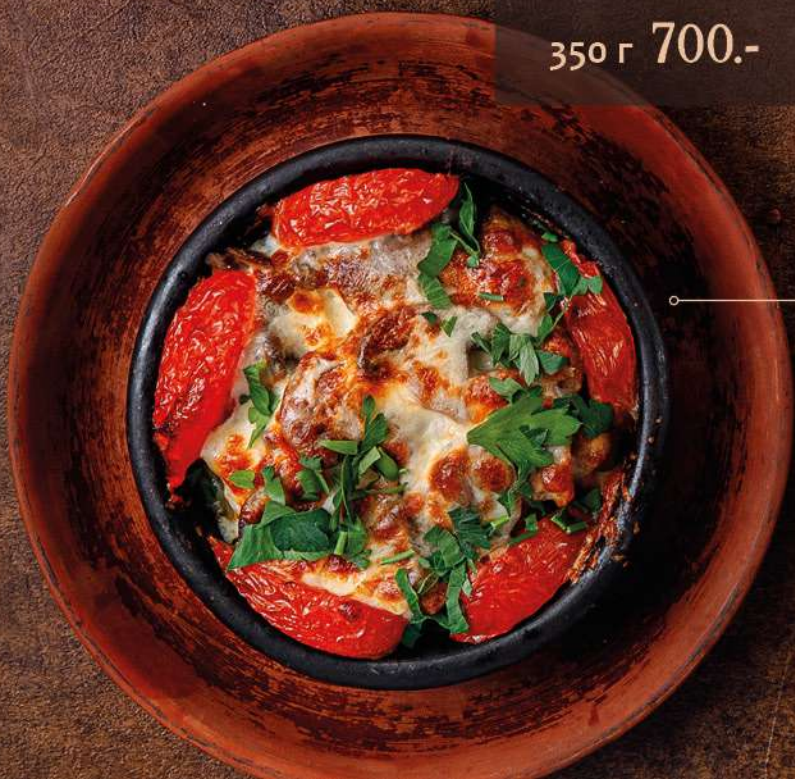
350 г 700.-



Тбилисури

запечённая на кеци свинина
с грибами, помидорами, сыром
сулугуни и луком, свежая зелень

300 г 650.-



Огжахури

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

300 г 550.-

Жаркое по-грузински

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

350 г 640.-

Чанахи

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

300 г 650.-

Канчеби

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

350 г 1050.-

Баранина с овощами

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

300 г 810.-

Аджансандали

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

300 г 620.-

Харчо по-мегрельски с курицей/говядиной

тушёная рубленая курица в собственной оболочке/говядина с грецкими орехами и грузинскими специями

330 г 600/700.-

Цыпленок «Шкмерули»

жареный цыпленок в сливочно-чесночном соусе с грузинскими специями

550 г 1100.-

Колхури

запечённые на кеци кусочки говядины с грибами и луком, сыром сулугуни, зеленью и помидором

300 г 850.-

Чашушули с грибами / говядиной

тушёные в томатном соусе шампиньоны / говядина с помидорами, репчатым луком, чесноком и зеленью

300 г 510/690.-

Чахохбили

филе курицы, тушённое в густом томатном соусе, с добавлением куриного яйца, с помидорами, репчатым луком и зеленью

250 г 550.-

Хохоби

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

300 г 680.-

Кучмачи с говядиной

тушёные с грузинскими специями
говяжье сердце, лёгкие, подаётся
с зёрнами граната, репчатым
луком и зеленью

200 г 590.-



Лобио/ лобио с орехами

варёная, толчёная красная фасоль
с луком, грузинскими специями,
подаётся с грузинской капустой,
солёными огурцами, репчатым
луком / грецкими орехами

320/75 г 370/420.-



Цыпленок из печи, с хрустящей корочкой

цыпленок, обжаренный в печи,
помидоры и зелень

450 г 850.-



Абхазура и Кунаты

фарш из свинины и говядины
с добавлением грузинских специй,
чеснока, в натуральной оболочке,
обжаренный на гриле, мамалыга,
обжаренная с сыром сулгуни,
лук репчатый, зёрна граната

350 г 700.-



Рыба



Сёмга «По-царски»

обжаренная сёмга под соусом из болгарского перца и грибов, подаётся с оливками и зеленью

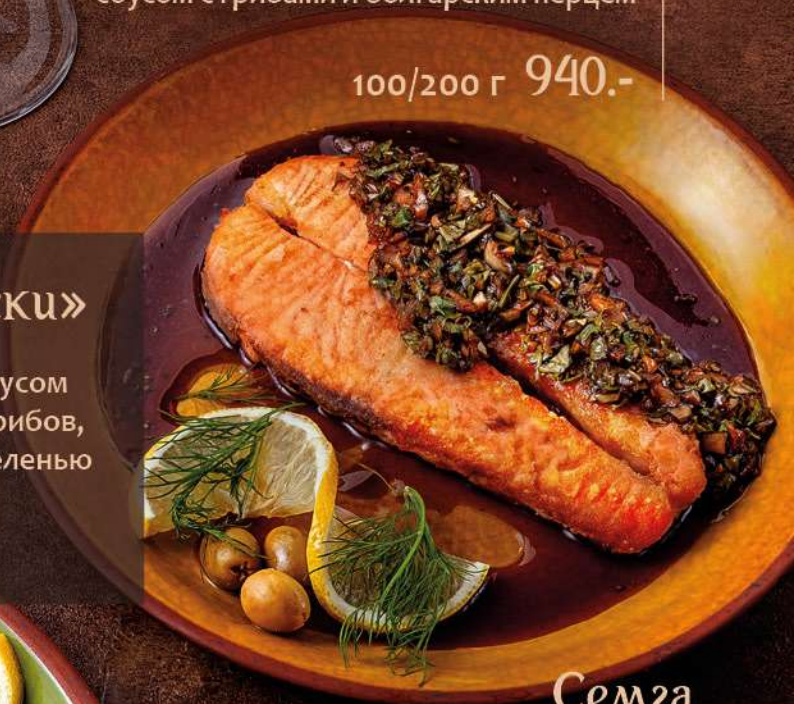
100/50 г 990.-



Запечённый судак с грибами

запечённое филе судака под сырno-сливочным соусом с грибами и болгарским перцем

100/200 г 940.-



Семга в гранатовом соусе

обжаренная до хрустящей корочки семга в гранатовом соусе, подаётся с лимоном, зеленью и оливками

100/50 г 990.-

Барабулька по-сухумски

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

170 г 800.-

Гарниры



Картофель по-грузински

обжаренный картофель во фритюре со специями, подаётся с грузинским соусом

200 г 350.-

Овощи на гриле

баклажаны, болгарский перец, грибы, помидоры

350 г 630.-



Картофель фри

150 г 300.-



СОУСЫ

Соус ткемали

Соус сацебели

Грузинский соус

Сметанный соус

Соус сметанно – чесночный

Соус классический

75 г 120.-

Гранатовый соус

75 г 200.-



Шашлык по-сухумски

сочные кусочки курицы; свинины;
баранины на кости; люля-кебаб
из свинины-говядины, курицы,
подаётся с лавашом и соусом сацебели

1120 г 4000.-

Шашлык из сёмги

филе сёмги, обжаренное
на углях, подаётся
с гранатовым соусом

100 г 830.-

Шашлык из свинины

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

100 г 440.-

Баранья корейка

баранина на кости со специями,
обжаривается на углях, подаётся
с соусом, репчатым луком и зеленью

100 г 720.-

Шашлык из курицы

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

100 г 310.-

Блюда на мангале

Минимальный заказ - 200 г*

Люля-кебаб

курица / свинина-говядина / говядина-баранина,
подаётся с маринованным репчатым луком
и соусом сацебели

100 г 380/420/510.-

Баранина на кости

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

100 г 560.-

Самено (люля от шефа)

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

400 г 810.-

Десерты



Лимон
с сахаром
50 г 100.-

Пахлава

тонкое тесто с ореховой начинкой,
пропитанное медовым сиропом

100 г 300.-

Мороженое

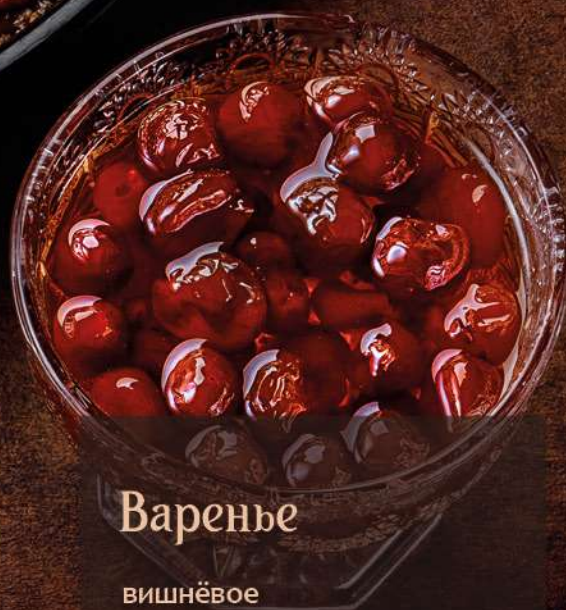
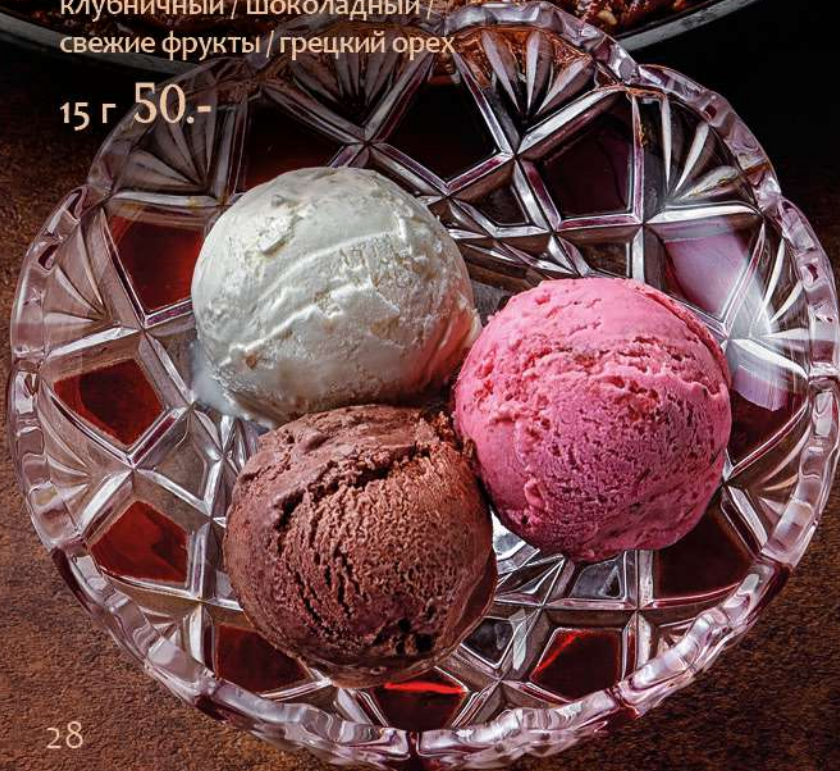
ваниль / клубника / шоколад

1 шарик 55 г 120.-

НАПОЛНИТЕЛИ:

клубничный / шоколадный /
свежие фрукты / грецкий орех

15 г 50.-



Варенье

вишнёвое
инжирное
кизильное
абрикосовое
из белой черешни
грецкий орех

100 г 350.-

Чай

Чай пакетированный 150 мл 120.-
чёрный / зелёный

Чай в чайнике 500 / 900 мл 170/270.-
чёрный / зелёный

ЧАЙ С ДОБАВКАМИ:

Граф Калиостро
чёрный чай с ягодами малины, красной смородины,
лепестками подсолнечника и сафлора

Земляника со сливками
чёрный чай с листьями и плодами земляники
и свежих сливок

Грезы Султана
чёрный чай с кусочками земляники, листьями
ежевикеи и лепестками роз

Манговы́й раф
чёрный чай с кусочками манго и лепестками апельсина,
лимонный экстракт

Облепиха-апельсин
чёрный чай с ягодами облепихи и красной смородины,
цедры апельсина, лепестки подсолнечника

Травяно́й ча́й
чёрный/зелёный чай с добавлением мяты/чабреца

Дикий лимон
зелёный чай с кусочками земляники и ягодами красной
смородины, цедра лимона, бутон розы
и кусочки ванили

Земляника со сливками
зелёный чай с кусочками земляники, листьями ежевики
и лепестками гибискуса

Жасминовы́й ча́й
зелёный чай с цветками жасмина

Молочный Тегуаньинь
зелёный чай из провинции Фуцзянь с молочными нотками

500 / 900 мл 300 / 400.-

Кофе

Кофе эспрессо 70 мл 250.-

Двойно́й эспрессо 140 мл 500.-

Кофе американо 180 мл 250.-

Капучино 200 мл 300.-

Латте 200 мл 320.-

Молоко 100 мл 50.-

Сливки порционные 10 мл 50.-

Напитки

Намахтари
грузинский лимонад 500 мл 390.-
барбарис / саперави / тархун / крем-сливки /
груша / фейхоа / лимон

Соки 200/1000 мл 100/500.-
ананасовый / апельсиновый / вишневый /
грейпфрутовый / персиковый / томатный /
мультифруктовый / яблочный

Соки
свежевыжатые 200 мл 400.-
апельсиновый / грейпфрутовый / яблочный

Морс
клюквенный 200/1000 мл 100/500.-

Минеральные воды
Кавказа 500 мл 400.-
газ./негаз.

Кола 330 мл 300.-

ВИННАЯ КАРТА

Домашнее грузинское вино

Изабелла
красное полусладкое

200/2000.-
100/1000 мл

Саперави
красное сухое

Саперави
красное полусладкое

Ркацители
белое сухое

Ркацители
белое полусладкое

300/3000.-
100/1000 мл



2 л

Вы можете приобрести
эти вина в бутылке
объемом 2 л.



Грузия



750 мл

Хванчкара

красное полусладкое

5000.-

Киндзмараули

красное полусладкое

3500.-

Ахашени

красное полусладкое

3000.-

Алазанская долина

красное полусладкое

2500.-

Саперави

красное сухое

2500.-

Мукузани

красное сухое

2500.-

Алазанская долина

белое полусладкое

2500.-

Хихви

белое сухое

4000.-

Цинангали

белое сухое

2500.-

Цоликаури

белое сухое

4000.-

Абхазия



100 мл



750 мл

Псоу

белое полусладкое

Лыхны

красное полусладкое

Апсны

красное полусладкое

2500.-

Чили

Курикано Карменер

красное сухое

Курикано Совиньон

белое сухое

320.- 2400.-

Россия



100 мл



750 мл

Шато Бельдек Шардоне

белое полусладкое

Шато Бельдек Совиньон

белое сухое

Шато Бельдек Саперави

красное полусладкое

Шато Бельдек Каберне

красное сухое

Матарча

красное сухое

красное полусладкое

белое сухое

белое полусладкое

320.- 2400.-

Игристые вина

Белое дрют

Белое полусладкое

2000.-

Испания



100 мл



750 мл

Каль и Канто Вердехо

белое сухое

белое полусладкое

Каль и Канто Темпранильо,
Мерло, Сира

красное сухое

красное полусладкое

340.- 2550.-

Италия

Пино Гриджо

белое сухое

Портобелло Кьянти

красное сухое

360.- 2850.-

КРЕПКИЕ НАПИТКИ

Водка и чача

	100 мл	500 мл
Грузинская чача	600.-	3000.-
Ярославская водка	360.-	1800.-
Белуга Нобл	600.-	3000.-
Ортодокс	400.-	2000.-
Царская оригинальная	360.-	1800.-
Архангельская	360.-	1800.-
Перцовая водка в ассортименте	360.-	1800.-

Коньяк

	100 мл	500 мл
Грузинский 3*	700.-	3500.-
Грузинский 5*	800.-	4000.-
Армянский 3*	700.-	3500.-
Армянский 5*	800.-	4000.-
Дагестанский 3*	600.-	3000.-
Дагестанский 5*	700.-	3500.-

Виски

	100 мл
Джонни Уокер Рэд Лейбл 40%	900.-
Джонни Уокер Блэк Лейбл 43%	1500.-

Мартины

	100 мл	500 мл
Мартины Бьянко 15%	500.-	2500.-

Глинтвейн

	250 мл	500.-
Пряный глинтвейн на красном / белом вине		

Пиво в бутылках

Шпапен Светлый Лагер. Россия. 5,2%	450 мл	390.-
Францисканер Пшеничное н/ф. Россия. 5%	450 мл	390.-
Абде Брюн Темный Эль. Россия. 6,5%	330 мл	340.-
Абде Блонг Светлый эль. Россия. 6,6%	330 мл	340.-
Стелла Артуа Светлый лагер. Россия. 5%	440 мл	390.-
Хугарген Пшеничное н/ф. Россия. 4,9%	440 мл	340.-
Велкопоповицкий Козел Светлое Чешский светлый лагер. Россия. 4%	450 мл	340.-
Велкопоповицкий Козел Темное Чешский темный лагер. Россия. 3,7%	450 мл	340.-
Стелла Артуа δ/a	440 мл	340.-

10

ГЛАВНЫХ ГРУЗИНСКИХ ТОСТОВ:

1. За Бога и Мир
2. За Родину
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!»



РЕСТОРАН ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ

Поделитесь своими впечатлениями:



google карты



Яндекс карты



2gis



Вконтакте



www.imesdi.yaroslavl.ru

📍 Депутатский переулок, д. 2

☎ 8 (4852) 73-18-98, 8 (915) 998-40-07

Часы работы: ежедневно с 11:00 до 23:00

Живая музыка: пятница, суббота с 19:00 до 22:00