



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Гамарджоба, дорогой! Давай знакомиться!

Мы – Суправоды из самого гостеприимного грузинского дома Супра, где каждое «заходи в гости» сказано от чистого сердца и с полными руками вкусотидзе!

Каждый гость у нас долгожданный, важный и совсем как родной.

Здесь можно посмеяться до слёз, поесть – как будто последний раз ел в прошлом году, поднять бокал за жизнь, любовь и хинкали (в этом порядке или наоборот – решаешь ты).

И, между прочим, это мы в 2017 году придумали легендарный надувной чебурек, а ещё вместе с нашими гостями за 5 минут слепили 4540 хинкали и попали в Книгу рекордов России.

А теперь – пора знакомиться с нашим вкусотидзе! Хинкали дымятся, чача подмигивает, джигиты улыбаются. Добро пожаловать!



The background of the entire page is a photograph of a restaurant interior. The walls are covered in green horizontal slats. On the left, there are white decorative cutouts of various shapes, including a large circular one with a floral pattern and some curved shapes. In the center, there is a large window with sheer curtains. To the right, there are several potted plants, including a large one with broad leaves. In the foreground, there are tables and chairs, some of which are set with plates and glasses. The overall atmosphere is warm and inviting.

Супра®

объединяет города!

Супра – это не просто грузинская кухня, а настоящий рецепт успеха. Мы знаем, как создавать атмосферу, которая притягивает людей, и меню, которое удерживает их в ожидании следующего визита. Если ты хочешь развивать ресторанный бизнес с поддержкой и мудростью команды, мы с радостью поделимся с тобой опытом.

Мы уже с большим гостеприимством открыли свои двери в Екатеринбурге и Самаре, и совсем скоро начнём принимать гостей в Казани и Барнауле!

Подробнее:



Летнее меню в Супре!

Вай, генацвале! Кто сказал, что отпуск – это сложно и дорого?
В Супре все получается играючи и легко!
Настроение – будто ты уже сидишь на летнем балконе с бокалом
вина, а фонтан в грузинском дворе словно горный ручей –
прохладный и освежающий.

Пока люди в белых рубашках делают вид, что работают,
мы уже кричим – лето на дворе!

И по такому поводу – встречай наше летнее меню! Тут не только
новинки от поваров с душой, но и наши легендарные хиты:
солоаки креветидзе, кейпи на мацони или квасе, и, конечно
же, хачапури том ям – вот что должен попробовать каждый
уважающий себя джигит (и не только джигит)!

С таким набором тебе никакой отпуск не нужен – только
хинкали, чача и лето в каждой тарелке.

Курортный сезон

Имеди

Салат, где каждый ингредиент как звезда на Тбилисской улице. Сочные бакинские томаты, ароматный печеный перец и сыр. Всё это с характером, с душой, с привкусом моря и свежих ветров Кавказа.

530.- / 180 г



Щедрый Гогү

Этот салат – как летний визит к теще в деревню. Сочнейшие помидоры, хрустящие огурцы, болгарский перец, салат латук и соус с щепоткой сванской соли – всё как надо!

320.- / 220 г

Сололаки креветидзе

Вай мэ! Только представь, дорогой, хрустящий баклажан, спелый томат, сочнейшая креветка: всё это на подушке из сливочного крема с сыром страчателла. Будь осторожен, дорогой мой, вызывает привыкание!

790.- / 310 г

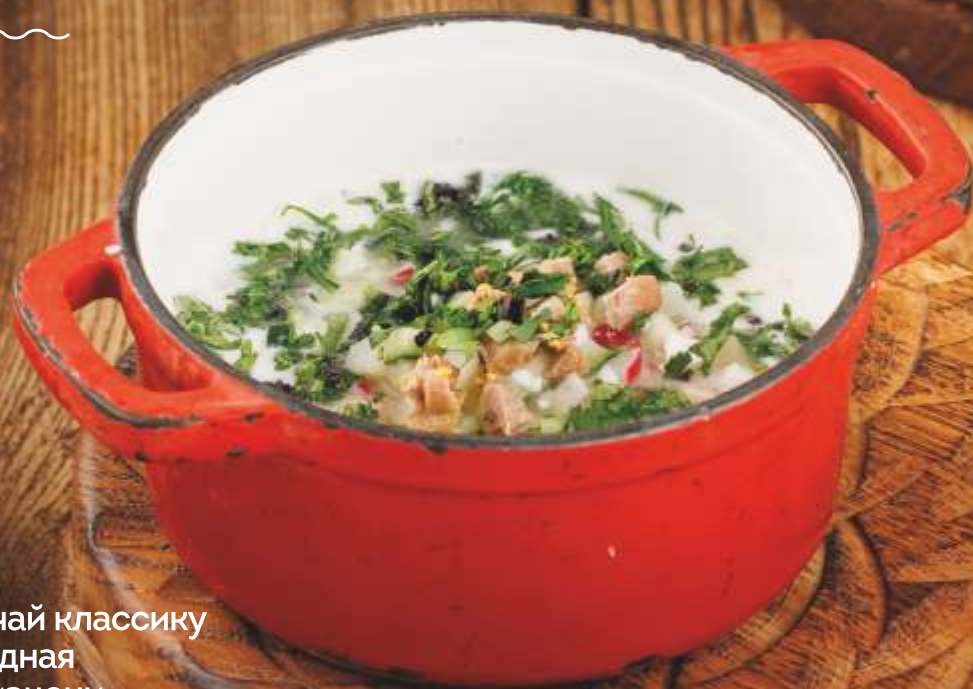


Курортный сезон

Кейпи

Ва-а-ай, генацвале, встречай классику с грузинской душой! Холодная окрошка на квасе или на мацони, с нежным мясом и вкуснейшими овощами – как глоток горного воздуха в самый разгар лета!

390.- / 320 г



Мцване

Генацвале, не просто салат – песня, спетая на грузинской веранде! Сочные красные томаты, лук для характера да щепотка сванской соли.

310.- / 150 г

Хачапури Том-ям

Пышное тесто, как облако над Казбеком, бережно хранит внутри соус том-ям, грибы, креветки и кусочки курицы. По традиционному рецепту наших джигитов!

480.- / 300 г



Чвиштари

Сочная рваная свинина, сладко-кислые зёрна граната, как вино на тбилисском застолье, и тёплое чвиштари. Всё это вместе – и ты уже на террасе в Кахетии!

520.- / 210 г

Курортный сезон

Кубдари

Открытый, как душа настоящего джигита, с рубленой телятиной и бараниной, специями, зеленью – всё в одном. Жареный, хрустящий снаружи, сочный и пряный внутри.

690.- / 420 г



Чахондрили

Мягкое, как утренний туман на горах, картофельное пюре с сыром и говядиной, обжаренной до золотистой корочки. Белое вино в соусе дарит вкус, как на встрече с друзьями – всегда кстати!

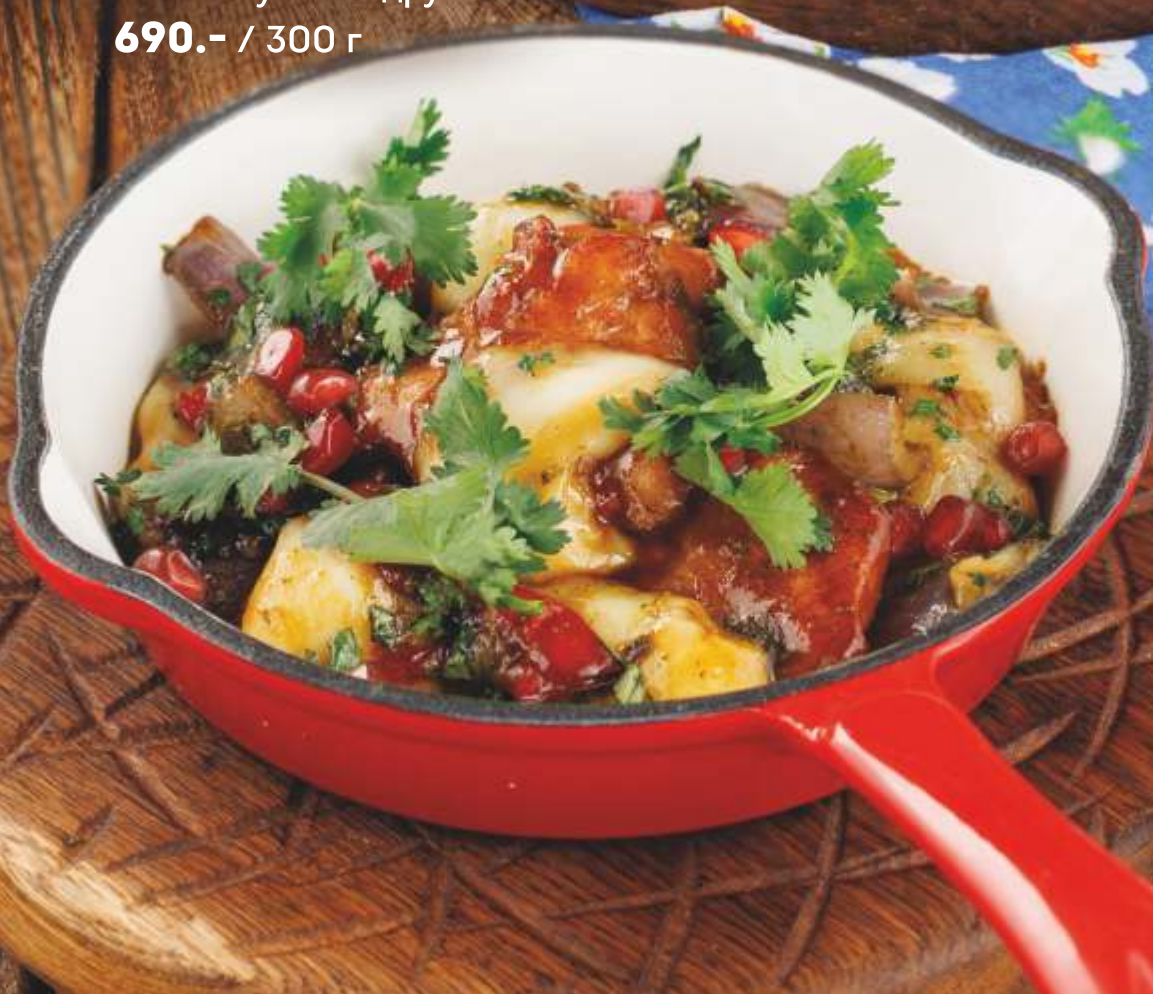
750.- / 310 г



Анучи

Истинная грузинская классика. Сочная, нежная курица со сладким гранатом и сыром сулгуни. Вай! Как душевный тост от лучшего друга!

690.- / 300 г



Сочные хинкали

Легенда о хинкали

В старой доброй Грузии молодая невеста обязательно готовила хинкали для друзей своего мужа. Это был не просто ужин – это было настоящее испытание! Если хинкали нравились гостям, значит, любви в доме быть, а жизнь у молодых будет долгой и счастливой.

Считалось, что идеальные хинкали должны помещаться точно в мужскую ладонь – ни больше, ни меньше. А если складок в нём 18, то это вообще знак благословения солнца! Ведь в горных краях верили: 18 – сакральное число, символ солнечного круга.

Сами складочки – это его лучи, а хвостик в центре – яркое грузинское солнце. Не зря же хинкали часто лепили по воскресеньям – в день солнца!

Когда блюдо спустилось с гор и добралось до городов, к мясу добавили зелень – и так появились калакури, то есть «городские». В горах, кстати, всё ещё используют баранину, а в городах чаще свинину с говядиной. Но самые уважаемые мехинкле – мастера по лепке хинкали – до сих пор рубят мясо вручную, ведь мясорубка – это не по-джигитски.

Сегодня хинкали могут быть и с картошкой, и с грибами, и с сыром, и даже с раковым мясом. Но, по-честному, с крабом – самые вкусные!

Вот такие дела, дорогие. Когда ешь хинкали – помни: ты прикасаешься к солнцу.

Дарагой, а ты знал, что мы слепили
14 000 000 хинкали и изобрели
64 начинки за 8 лет?

Вареные хинкали

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г

Ягненок

Самые вкусные хинкали из молодого ягненка.

110.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

110.- / 100 г

Телятина

Самые популярные хинкали у джигитов - с отборной телятиной.

99.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г

Чкмерули

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

99.- / 100 г

Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте и трюфельным маслом. Такие только в Супре!

280.- / 100 г

Том-ям #кавказия

Хинкали со свежими креветками и гребешком в соусе «Том-ям» из кокосового молока.

260.- / 100 г

Краб #кавказия

Хинкали из фаланги сочного камчатского краба в карамельно-сливочном соусе.

295.- / 100 г

Свинина-креветка

Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту.

130.- / 100 г

По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

110.- / 100 г

Жареные хинкали

Телятина-свинина

Хинкали с телятиной и свиной в горячем бульоне и пряностях.

99.- / 100 г

Телятина

Хрустящее тесто и сочное мясо внутри придется по вкусу любому джигиту!

99.- / 100 г

Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкушотидзе!

110.- / 100 г

Мастер-классы в грузинских домах Супра



Вах! Подробности
на нашем сайте!



Национальная выпечка

Вай, дорогие! Поговорим о том, что в нашем доме исчезает со скоростью света – национальная выпечка!

Начнём с гордости всей Грузии – аджарского хачапури. У нас он не просто вкусный - самый сырный в Екатеринбурге! Лодочка такая, что и море забудешь: с сыром по краям, с солнцем-желтком в центре, а вкус – как теплый привет от бабушки в Батуми.

Чебурек-облако – это уже легенда. Лёгкий, пышный, словно его надул сам восточный ветер. Однажды попробуешь – и всё, больше никаких других чебуреков тебе не нужно!

Мегрельский хачапури – тот самый, где сыра столько, что тесто просто скромно держится сбоку. Говорят, если его поднять, где-то в мире падает один стандартный хачапури от зависти.

Не пробовать выпечку в Супре – это всё равно что побывать в Тбилиси и не подняться на крепость Нарикала. Не позволим!



Национальная выпечка

Легенда о хачапури по-аджарски

Давным-давно, когда мужчины уходили далеко в море за рыбой и приключениями, дома их ждали женщины. Ждали сильно, скучали по любимым и хотели встретить их не просто объятиями, а чем-то особенным.

Вот и придумали: замесили тесто, придали ему форму лодочки, чтобы мужа не забывали свои корабли. Наполнили сыром, как напоминание о морской глади, в которую они уплывали. Запекли в печи, а сверху аккуратно положили желток – как солнышко над родной Грузией.

Вернулись мужчины с морей – уставшие, голодные, по-домашнему тепло соскучившиеся. А тут – стол накрыт, а в центре – она. Хачапури по-аджарски.

Попробовали... и всё. Сказали: «Всё, больше никуда! Лучше этого – только ты да хачапури!». Так и появилась одна из самых вкусных причин остаться дома.



Хачапури по-аджарски

Классический вариант лодочки из сдобного теста с домашними сырами, яичным желтком и растопленным сливочным маслом. Генацвале, позволь этому блюду перенести тебя в самое сердце Грузии!

590.- / 400 г



Национальная выпечка

Хачапури со свежей зеленью

Собрали для тебя свежий лучок, смешали с ароматным чесночным маслом и грузинскими сырами.

600.- / 440 г

Хачапури по-мегрельски

Сыра много не бывает - здесь смесь грузинских сыров внутри и снаружи.

620.- / 440 г

430.- / 220 г



Чебурек

Такие чебуречные облака
проплывают только
над нашей Грузией:

Телятина и сыр

430.- / 280 г

Крабурек

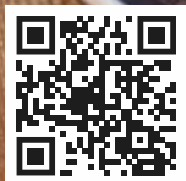
650.- / 280 г

Ягненок

450.- / 280 г

Белые грибы и сыр

450.- / 320 г



Вай мэ, узнай, как есть
чебуречное облако!

Национальная выпечка

Пеновани Пури

Хачапури из слоеного теста с фермерскими грузинскими сырами и большой любовью наших поваров.

550.- / 320 г



Хачапури по-имеретински

В этом хачапури нет ничего лишнего! Только домашние грузинские сыры и горячая любовь!

620.- / 440 г

410.- / 220 г



Закусочки к столу

Ва-а-ах, закуски! То, с чего начинается любое уважающее себя застолье и... редко заканчивается.

Бадриджани с орехами, бастурма, тонкати – это не просто блюда, это как совет от самой дядюшки Котэ: «Попробуй – и жизнь заиграет, как ансамбль на свадьбе!» Каждая закуска у нас – как маленький тост: с характером, с историей и с грузинским акцентом.

И запомни, генацвале, если ты не начал трапезу с бадриджани – ты не начал трапезу вообще!

Закусы к столу

Сациви



Нежные кусочки курицы под пряным соусом из грецких орехов и мегрельских специй. С грузинским хлебом Шоти будет идеально, брат!

465.- / 210 г



Ассорти пхали

Нежнейшие шарики из свеклы, тыквы и шпината с добавлением грузинских специй, посыпанные зернами граната!

480.- / 270 г



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной.

280.- / 280 г

Лобио с говядиной

520.- / 340 г





Метехи

Соленые грузди с душистым укропом, красным луком и копченой сметаной. Вахситительная закусочка под грузинскую чачу!

575.- / 170 г

Бадриджани

Сочные рулетики из баклажанов с чесноком, орехами и соусом из болгарского перца с зернами граната!

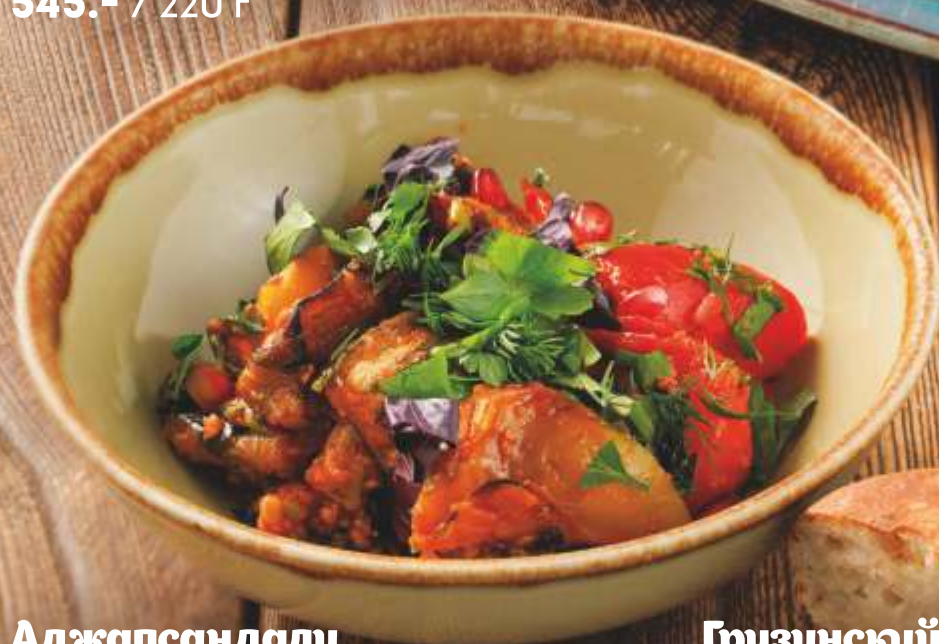
545.- / 220 г



Аджапсандали

Овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов и сладкого перца, приправленное зеленью. Подается с грузинским хлебом Шоти.

460.- / 210 г



Грузинский хлеб Шоти

Горячий, только из печи, со сливочным маслом и пряной сванской солью. Идеально с супами или просто с красным вином и грузинским сыром.

140.- / 160 г / 30 г



Закусочки к столу

Соленья бабушки Тамрико

Ассорти солений из наших погребов: мини-патиссоны, огурцы, перцы, квашеная капуста, помидоры черри и джонджоли.

535.- / 280 г

Дары Кахетии

Генацвале, собрали для тебя ассорти из свежих сезонных овощей и зелени. Идеальная закуска к твоему застолью!

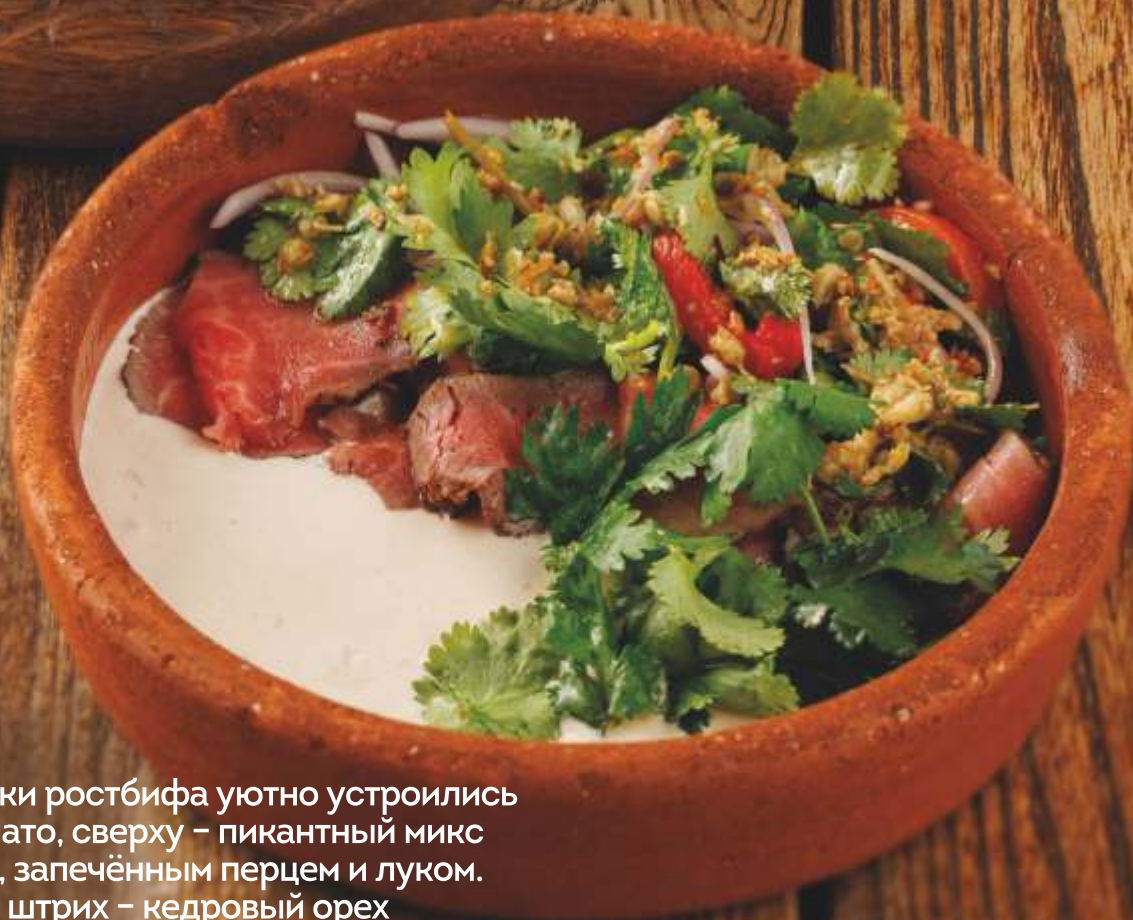
710.- / 270 г



Мцхета

Твои любимые хрустящие баклажаны в сочетании с фирменным ореховым соусом и традиционным соусом сациви. Генацвале, ты влюбишься в этот вкус!

420.- / 210 г



Тонхати

Тонкие ломтики ростбифа уютно устроились на соусе тоннато, сверху – пикантный микс с джонджоли, запечённым перцем и луком. А финальный штрих – кедровый орех и луковое масло. Ты будешь танцевать лезгинку от восторга!

580.- / 150 г

Закусочки к столу

Легенда о бастурме

Говорят, что бастурма появилась ещё в древности, когда джигиты, уставшие от долгих походов, захотели найти способ хранить мясо, чтобы не таскать с собой лишний вес. Так, в поисках легкости, они решили его вялить. Мясо мариновали в специях, сушили на солнце и хранили в сумках, чтобы в любой момент под рукой была вкусная закуска.

Есть и другая версия этой истории. Говорят, что как-то раз мудрые грузины поехали в другой регион и увидели, как местные жители заворачивают мясо в специи и дают ему «отдохнуть». Грузины сразу решили, что это не просто мясо, а настоящий дар богов! И, конечно же, вернулись домой с рецептом, который на века стал символом гостеприимства и хорошей компании.

А если серьёзно, то бастурма – это как грузинская версия супер-зарядки: ты её отведал и готов двигаться дальше! И вот она – везде с тобой: будь то застолье с друзьями или войны в далёких странах! Традиция, проверенная временем, и вкус, который запоминается на века.

Ассорти грузинских сыров

Скорее бери бутылочку вина и эту закуску из грузинских сыров – чанах, лори, сулгуни, чечил. Подаем с грецким орехом, медом и виноградом!

880.- / 300 г

Бастурма

Бастурма из телятины и курицы, суджук, сыровяленая свинина, хрустящий лаваш и соус мацони.

845.- / 185 г

Закусочки к столу

Царцы

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырно-сливочным соусом мацони. Закуска, которая точно не оставит тебя равнодушным!

380.- / 130 г / 30 г



Квители

Вах, обжарили грузинский сыр сулгуни и подаём его с национальным кизилковым вареньем! Украшаем черным кунжутом и сочным листом салата в соусе «Цезарь».

460.- / 220 г / 30 г



Салаты

Яркие, как тост за столом

Салаты – как вино перед обедом, задают тон всему застолью. Сололаки, Руставели и Тинани – наши джигиты советуют начать именно с них. Как дядюшка Котэ говорил: «Нет лучшего старта, чем салат от души!»

Пробуй и убедись сам!



Яркие салаты



Руставели

Хрустящие свежие огурцы, сочные помидоры, лучок, зелень, грецкие орехи под вкуснейшей заправкой на основе масла и грузинских специй.

550.- / 310 г

Аркали

Салат с сочной печеной свеклой, нежной домашней брынзой и хрустящими тыквенными семечками. Попробуй, дорогой!

430.- / 175 г



Татишвили

Сочные томаты, запечённый перец и свежая зелень с ароматным шафрановым маслом. Добавили сыр брынза, хрустящий лаваш и семечки.

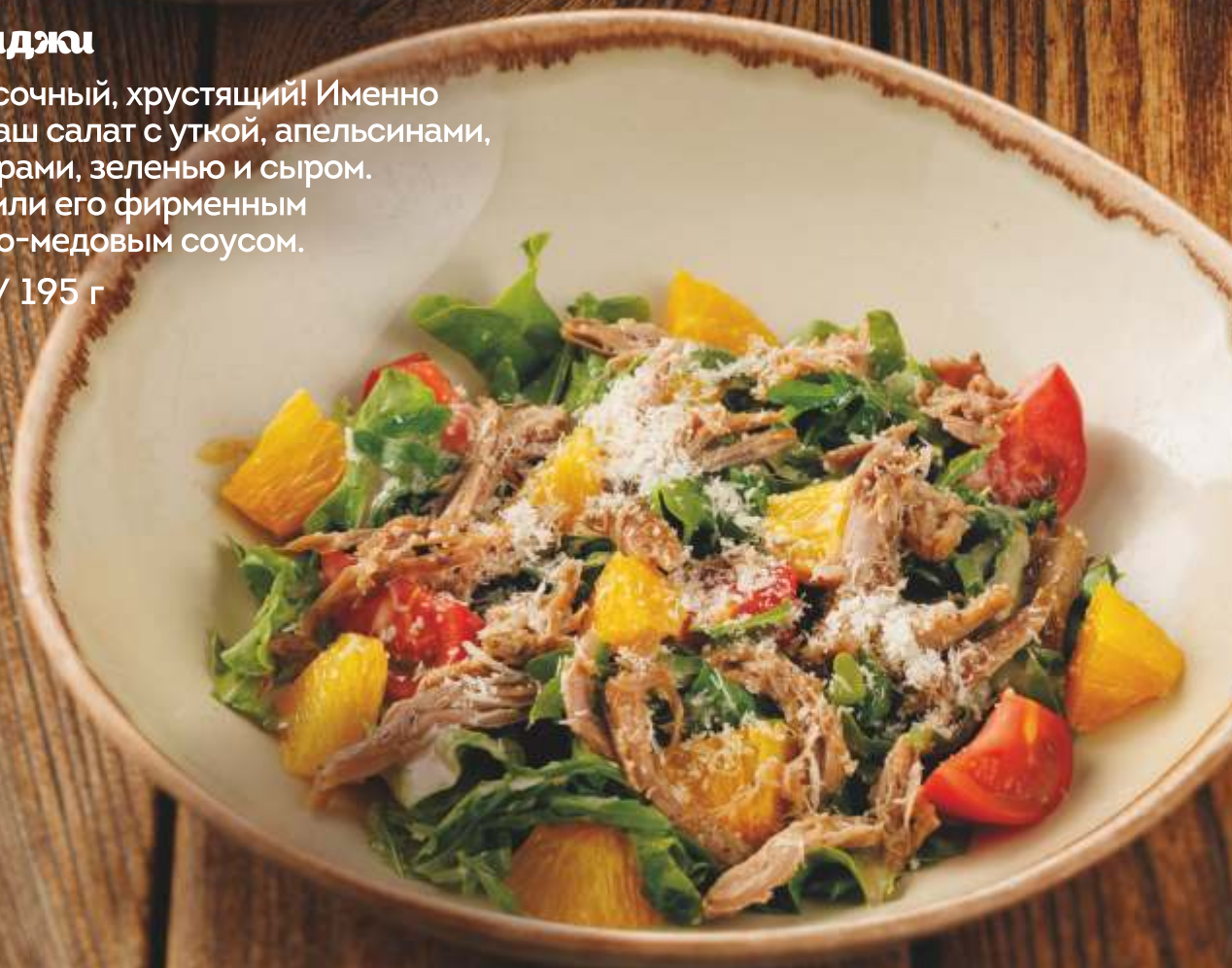
550.- / 200 г



Наринджи

Яркий, сочный, хрустящий! Именно такой наш салат с уткой, апельсинами, помидорами, зеленью и сыром. Заправили его фирменным лимонно-медовым соусом.

530.- / 195 г



Яркие салаты

Цезаридзе с курицей



Такого ты еще не пробовал – жареная на мангале курочка, листья салата, фирменный соус, сочные помидоры, сыр чечил и хрустящие греночки.

С курицей **С креветкой**
499.- / 250 г **599.- / 250 г**

Батуми

Домашний сыр сулгуни поджарили для тебя и заботливо уложили на подушку из зеленого салата, сочных помидоров и сладкого винограда, посыпали грецким орехом.

520.- / 240 г





Тинани

Соединили вместе нежный ростбиф, свежие листья салата, помидоры черри, джонджоли, заправили ореховым соусом и получили вкуснейший сытный салат.

640.- / 170 г

Яркие салаты

Тифлис

Обжарили курочку, добавили хрустящие листья салата и копченый сыр сулугуни. Подаем под сливочно-сырным соусом!

580.- / 230 г





Сололаки

Хрустящий баклажан и томат в сладком соусе на подушке из сливочного крема с сыром страчателла, кинзой и миндалем!

690.- / 260 г

Шами лони

Поджарили молодой картофель и уложили его на лист салата вместе с кабачками, спелыми помидорами, сыровяленной свиной, сладким перцем и яйцом. Подаем под медово-горчицной заправкой. Вах, как вкусно!

680.- / 320 г

Яркие салаты



Телави

А это наш легендарный салат, генацвале! Сочные спелые томаты, нежный грузинский сыр сулгуни и пикантная гранатовая заправка. Вахсхитительный вкус!

450.- / 220 г

Грузинские супы

Вай, дорогой, ну какой же грузинский стол без супа?
У нас они не просто горячие – они горячо любимые!

Советуем начать с наших хитов: Харчо с ягнёнком, Цители, Хашлама.

Это не просто супы – это то, что должен попробовать каждый уважающий себя генацвале. Настоящее тепло, грузинская душа и ложка счастья в каждой тарелке!



Грузинские супы



Цители



Генацвале, насладись крем-супом из сочных томатов с добавлением свежих креветок и сыра. Невероятный вкус в каждой ложке!

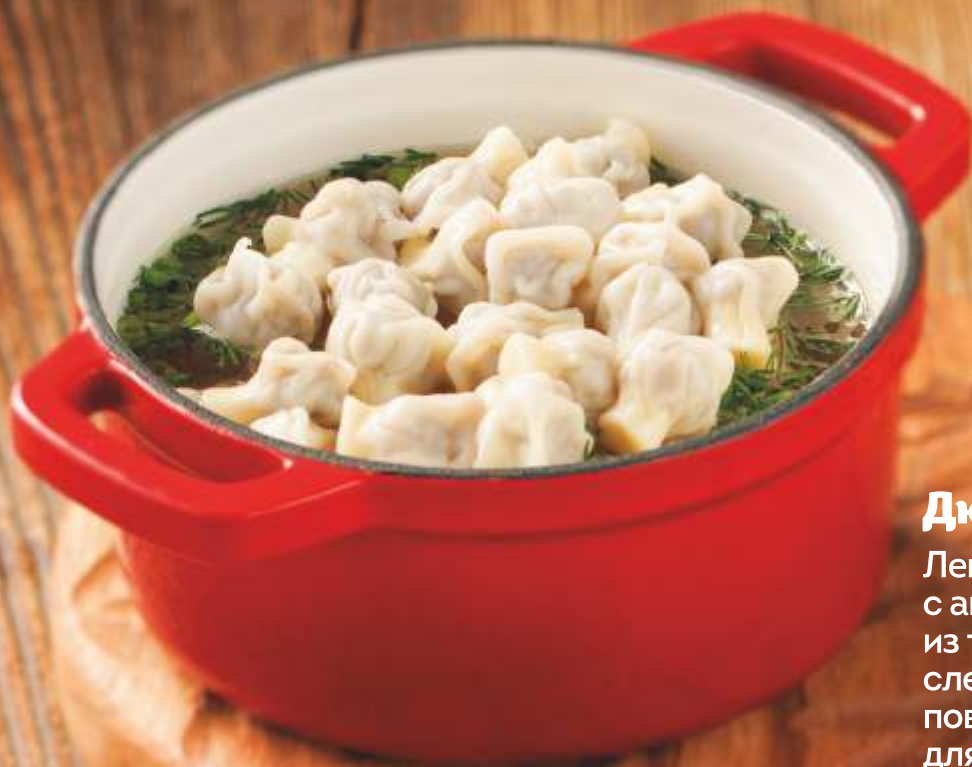
630.- / 290 г



Ачарули

Насыщенный бульон с щавелем, варёным яйцом и жареной на мангале курицей. Такой же легкий, как воздух над Алазанской долиной.

420.- / 430 г



Дюшбара

Легкий куриный бульон с аппетитными мини-хинкали из телятины, с любовью слепленными нашими поваридзе. Вкуснейший суп для твоего обеда!

490.- / 350 г



Дэда

Нежный, словно поцелуй красавицы, сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее пробуй это вкуснотидзе!

510.- / 310 г

Грузинские супы

Хашлама

Почувствуй, как наш наваристый бульон наполняет ароматами горных трав, зелени и пряностей, а нежная телятина, которая специально варилась шесть часов, буквально тает во рту.

695.- / 350 г

Хапи

Яркий, как грузинское солнце, крем-суп из запеченной тыквы с домашними сливками, копченым сыром и хрустящими тыквенными семечками.

450.- / 250 г

Харчо с телятиной

Это то, что отличает Грузию от других стран! Наш сытный суп с телятиной, рисом и кавказскими специями наполнен вкусом, который будет невозможно забыть!

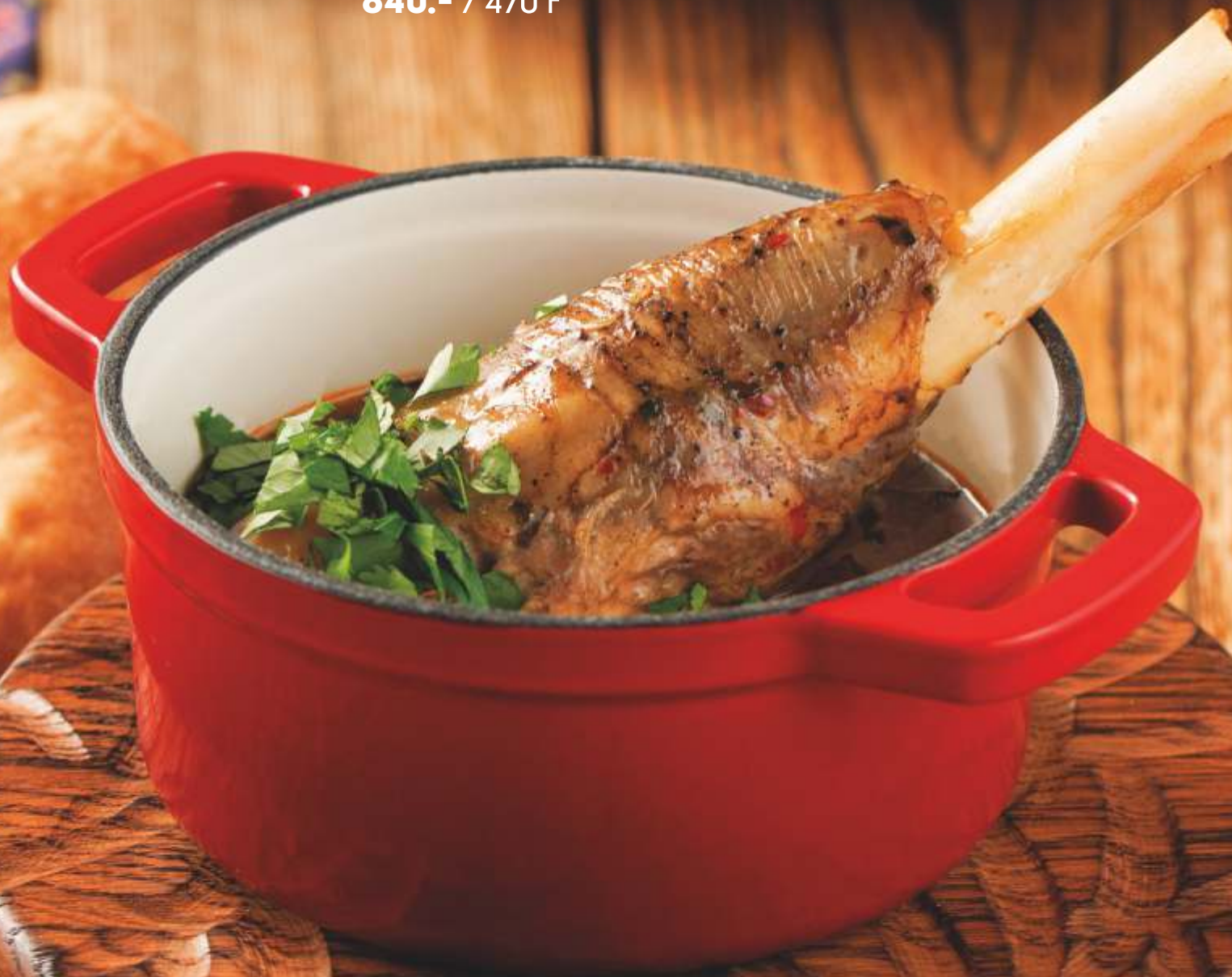
640.- / 330 г



Харчо с ягненком

Насладись горячим, традиционным, островатым супом с голенью ягненка, кавказскими специями, рисом, томатами и зеленью. С грузинским хлебом шоти будет еще вкуснее!

840.- / 470 г



Традиционные блюда

Чахохбили

Почувствуй вахситительное сочетание обжаренной курицы и томатного соуса, дополненное луком, кинзой и специями. Это блюдо может заменить вам первое, второе и третье!

560.- / 230 г



Джугетия

Запеченные ароматные грибочки с грузинскими сырами, чесноком и свежей зеленью. Подаем на воздушной подушке из картофельного пюре. Всё в лучших грузинских традициях!

600.- / 300 г

Долма по-авлабарски

Традиционное блюдо: малосольные виноградные листья с начинкой из сочного фарша говядины и свинины. Уникальное сочетание насыщенных вкусов и ароматов.

590.- / 170 г / 30 г



Оджахури по-мегрельски

Дорогой, погрузись в атмосферу домашнего уюта с традиционным грузинским жаркое. Нежные кусочки мяса сочетаются с картофелем, помидорами, аджикой, сванской солью, кинзой и зеленью – все как у бабушки!



Свинина

620.- / 350 г

Курица

530.- / 350 г



Традиционные блюда

Чкмерули



Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жаренного в сливочном соусе с чесноком, луком и тархуном, дарящими богатый и насыщенный вкус.

590.- / 260 г

Чашушули

Это блюдо в Грузии готовят для самых уважаемых людей, совсем как ты, наш дорогой гость! Томленная в томатном соусе телятина с луком, чесночком и кинзой.

650.- / 310 г



Нэкнеби

Сочные свиные ребрышки,
по-джигитски, с характером!
Нежное мясо в глазури,
со специями, которые
согревают душу.

760.- / 500 г



Традиционные блюда

Тэзви

Дорогой, попробуй нежное
филе лосося в соусе чкмерули
с листьями шпината и тархуна!

1120.- / 240 г

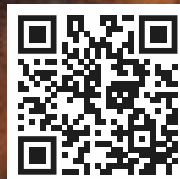




Тамина

Насладись нашим цыпленком, томленным в сливочном соусе с грибами и луком, запеченным под хрустящей золотистой лепешкой.

690.- / 260 г



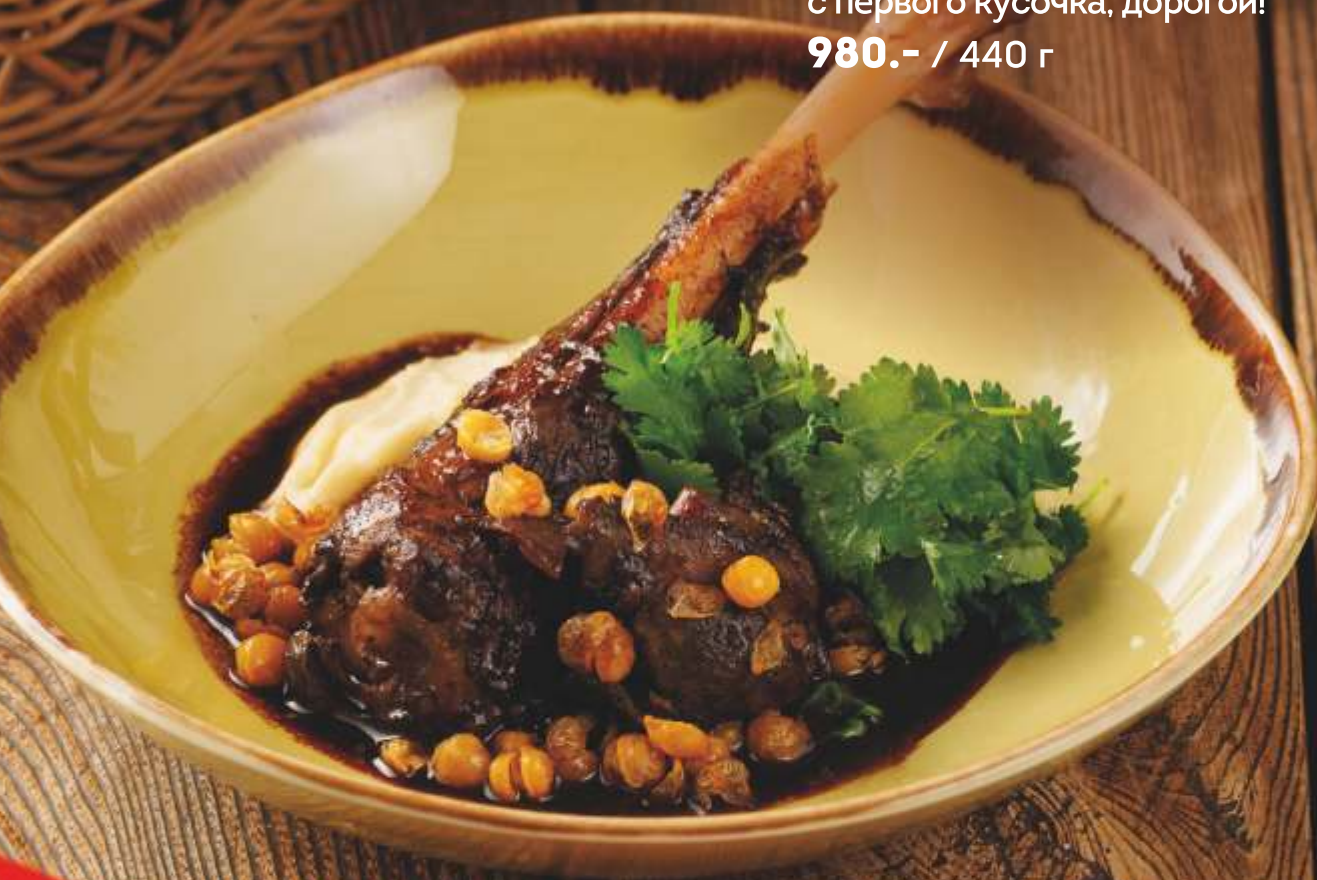
* Вах, узнай
легенду о блюде!

Традиционные блюда

Тцкимиси

Ножка ягненка с пюре из сельдерея, картофеля и жареным нутом под гранатовым соусом. Это любовь с первого кусочка, дорогой!

980.- / 440 г



Чкмерули креветидзе

Почувствуй вкус сливочных креветок, обжаренных до совершенства с грузинскими сырами, зеленью и душистыми травами.

790.- / 210 г



Кебабули

Попробуй наш кебаб из отборной телятины, запеченный в хрустящем тесте с овощами и вкуснейшим сыром сулугуни.

790.- / 415 г / 30 г

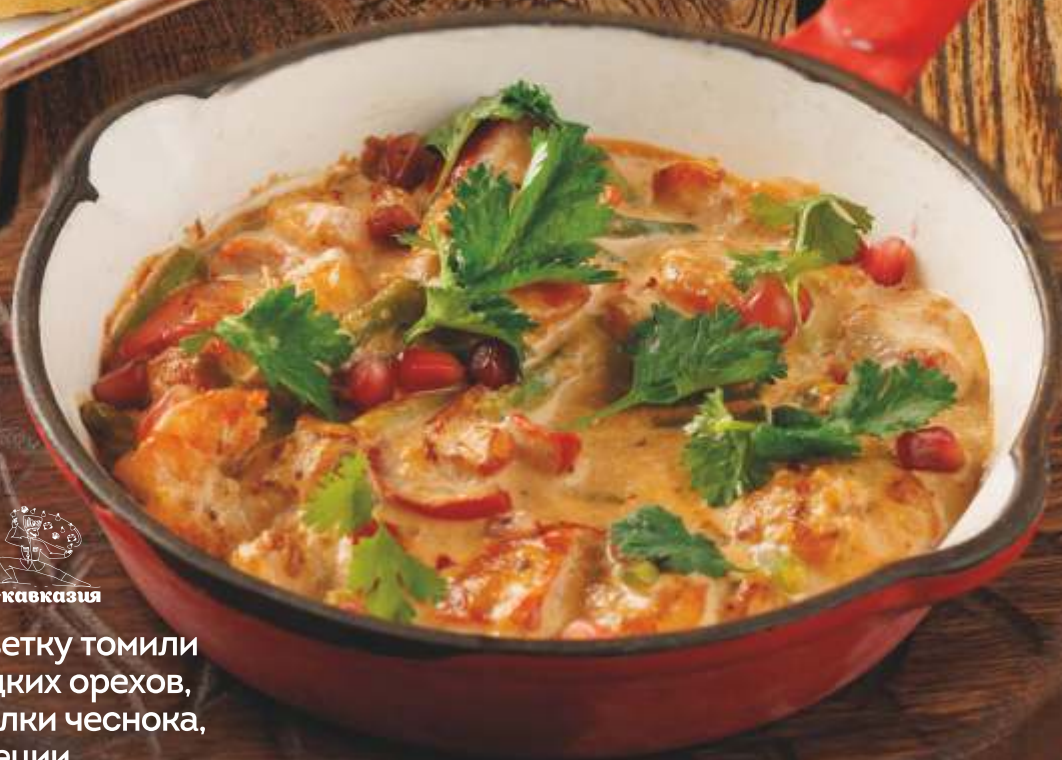


Креветеби



Тигровую креветку томили в соусе из грецких орехов, добавили стрелки чеснока, грузинские специи, и получился вот такой шэдэвр! Это настоящая Кавказия, брат!

730.- / 270 г



Традиционные блюда



Цотне

Нежнейшие кусочки бараньей вырезки – те самые «семечки», что щёлкаются без остановки. Обжариваются на шампуре до румяной корочки, напитываясь ароматом живого огня.

610.- / 170 г

Ай да барашек!

Дорогой, попробуй три вида мяса молодого ягненка в одном блюде: вкуснейшее каре на косточке, седло барашка и нежнейший шашлычок из мякоти.

Подаем с горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3900.- / 600 г



Мангал



Шашлык

Курица

595.- / 170 г / 110 г / 30 г

Свинина

695.- / 160 г / 110 г / 30 г

Молодой ягненок

935.- / 140 г / 110 г / 30 г

Каре ягненка

1470.- / 200 г / 110 г / 30 г

**Говядина нежная,
диетическая**

1100.- / 190 г / 160 г / 30 г

**Вкусная цена
на все шашлыки**

4300.-

**Домашние соусы
к мясу**

100.- / 30 г



Люля-кебаб

Курица

590.- / 150 г / 110 г / 30 г

Телятина

630.- / 140 г / 110 г / 30 г

Молодой ягненок

690.- / 140 г / 110 г / 30 г

Гарнирчики

Кебаб из картофеля

Картошечка с зеленью и грузинским домашним сыром, жаренная на шампуре до хрустящей корочки. Вах, как вкусно!

310.- / 140 г / 20 г

Мачахели

Сочные овощи: перчик, баклажан, томаты и кабачок нарезаем, чуть-чуть маринуем и запекаем это вкуснотидзе на мангале.

395.- / 250 г / 50 г

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

295.- / 200 г

Казбек

Дольки картофеля по-горски, жаренного на сливочном масле с грузинскими специями.

295.- / 170 г





Сладенькое

Моркови

Тот самый морковный торт с вкуснейшим апельсиновым кремом на основе творожного сыра и сливок.

485.- / 130 г



Браунидзе

Тот, кто точно покори́т сердца сладкоежек! Шоколадный бисквит с бананово-сливочной прослойкой, украшенный шоколадной стружкой.

485.- / 130 г



Софико

Меренговый рулет
с сезонными ягодами
и сливочным кремом.

495.- / 130 г



Сладенькое

Чизкейкдзе

Нежное сочетание сливочного сыра и соленой карамели с арахисом и грецким орехом.

445.- / 130 г



Наполеонидзе

Десерт из слоеного теста
с кремом из домашних сливок,
малиной и черникой.

520.- / 150 г



Сладенькое

Майя

Медовые коржи и сметанный крем - классика, от которой сложно отказаться!

420.- / 120 г



Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчелла
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

380.- / 170 г



Грузинское мороженое

Фирменное сливочное
мороженое с карамелью
и шоколадом.
Попробуй с малиновым
соусом, генацвале!

260.- / 75 г

Кутаиси

Пышный хворост с грецким
орехом и медовыми сотами.

365.- / 240 г



Сувениры

Подстаканник
«Супра»
3300.-

Солонка
«Хинкали»
900.-

Специи, разжигающие
любовь

Сванская соль и
Уцхо-сунели

200.-

Подарочный набор специй
для твоих кулинарных
шедевров!
1350.-

Джибитсы
«Супра»
300.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-

2000.-

3000.-

5000.-

10000.-

Картидзе
790.-