



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 вкуснотидзе!

Каждый гость у нас – долгожданный, важный и почти 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 вкуснотидзе! Хинкали дымятся, чача подмигивает, джигиты улыбаются. Добро пожаловать!





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:



Курортный сезон в Супре! Летнее предложение

Вай, генацвале! Кто сказал, что курорт – это только чемодан и посадочный? У нас всё по-домашнему: и море рядом, и вид как у дядюшки Котэ в Батуми, и настроение – будто уже сидишь на веранде с бокалом вина.

Пока люди в белых рубашках делают вид, что работают, мы уже кричим: сезон открыт!

И по такому поводу – встречай наше летнее меню! Тут не только новинки от поваров с душой, но и наши легендарные хиты: сололаки 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 Гоги

Этот салат – как летний визит к тёще 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



Жачапури 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 тбилиском 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



Чакондрили

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



Ануча

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

Пян-се

С грузинскими сырами и сванской солью.

120.- / 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 вкусоотидзе!

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 во Владивостоке! 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 чебурек-облаков 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 нигуда! 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.

670.- / 440 г

420.- / 220 г

Чебурек

Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией:



Телятина и сыр

430.- / 280 г

Ягненок

450.- / 280 г

Крабурек

650.- / 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
390.- / 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!



Закусочки 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



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



Метехи

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

545.- / 170 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.

560.- / 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



Тоннати

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 воины 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.

835.- / 185 г

Закусочки к столу

Царцхи

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 сулугуни 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 Тикаки – 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.

490.- / 250 г

Батуми

Домашний сыр сулугуни 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

Тирлис

Обжарили курочку, добавили хрустящие листья салата и копченый сыр сулгуни. 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 ломи

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





Телави

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

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 #кавказия

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

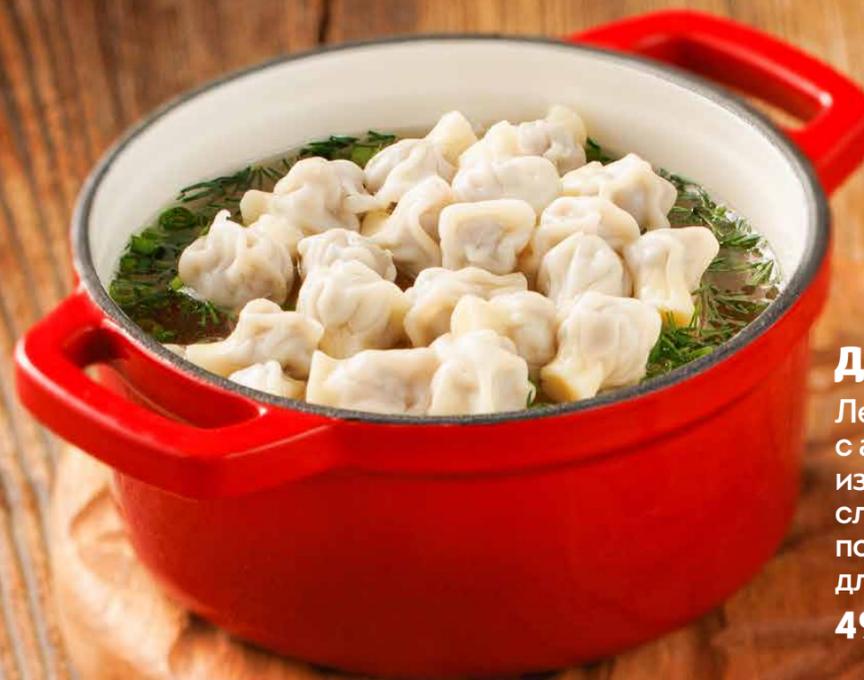
630.- / 290 г



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!

610.- / 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!

830.- / 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

590.- / 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

Нэжнеби



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

950.- / 500 г



Традиционные блюда

Легенда о тамине

Говорят, в старые времена, когда в горах Грузии делили земли и каждая пядь была на вес золота, налетели однажды черти – не в буквальном смысле, конечно, а соседи лукавые. Искали, что можно утащить: и скотину, и украшения, и сундуки. Но не на тех напали!

Хозяйки у нас были не промах: взяли всё самое драгоценное – да не в чулан спрятали, а аккуратно заложили в глиняные кастрюли, сверху накрыли лепёшкой из теста и в печь отправили. Кто догадается искать сокровища в обед?

Так и появилась тамина – блюдо, в котором, как говорят, каждая ложка – на вес золота. Снаружи скромная лепёшка, а внутри – богатство вкуса, соков и тепла, что хранится так же надёжно, как тайна старой грузинской семьи.

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

Тцхмиси

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.

800.- / 210 г



Кебабули

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

760.- / 415 г / 30 г



Креветеби #кавказия

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



Традиционные блюда

Гудашвили

Генацвале, почувствуй вкус запеченного сочного ребра мраморной говядины в ароматном соусе из красной алычи. Подаем с запеченными овощами в пряных грузинских специях.

2800.- / 470 г



Мангал

Горячий, как сердце джигита

А теперь – внимание, генацвале, дым пошёл! Мангал у нас – как алтарь вкуса. Тут шипит, шкварчит и пахнет так, что соседи начинают завидовать, а прохожие идут на запах.

Каре ягненка, шашлык из свинины, кебаб из курицы – это не просто мясо, это маленькие грузинские каникулы в каждой порции. Именно с этого стоит начинать знакомство с нашим огненным разделом меню.



Мангал

Шашлык

Курица
580.- / 170 г / 110 г / 30 г

Свинина
690.- / 160 г / 110 г / 30 г

Молодой ягненок
950.- / 140 г / 110 г / 30 г

Каре ягненка
1500.- / 200 г / 110 г / 30 г

**Говядина нежная,
диетическая**
1200.- / 190 г / 160 г / 30 г

**Вкусная цена
на все шашлыки**
4300.-





Люля-кебаб

Курица

570.- / 150 г / 110 г / 30 г

Телятина

630.- / 140 г / 110 г / 30 г

Молодой ягненок

680.- / 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!

295.- / 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



Сувениры



Подстаканник
«Супра»
2100.-

Солонка
«Хинкали»
650.-

Специи, разжигающие
любви
100.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-
2000.-
3000.-
5000.-
10000.-

Картидзе
350.-