



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ®

Весна в «Супре» – это обновление, свежесть и яркие вкусы! Долгожданное солнце, первые тёплые вечера на веранде и, конечно, щедрый стол, полный ароматной зелени и сочных овощей. Мы подготовили для вас особенное весеннее меню – лёгкое, освежающее и по-грузински щедрое!

Попробуйте салат натэли – спелые томаты, запечённый перец, зелень и пряный джонджоли под сметаной из мацони с огоньком аджики. Оцените горячее блюдо марико – сочные свиные рёбрышки с перцем чили в густом соусе ткемали, от которых невозможно оторваться. А для гурманов – хинкали качо э пепе, мини-хинкали с нежной сырной начинкой в сливочно-сырном соусе с черным перцем – итальянцы бы ахнули от зависти! И это лишь малая часть новых блюд, полных вкуса, свежести и настоящей гамарджобы, чтобы подарить вам весеннее настроение.

Встречайте тёплые дни вкусно, легко и по-грузински!



Весенняя сикварули

Натэли

На одной тарелке собрались спелые томаты, запечённый перец, зелень и пряный джонджоли. Заправляем кремовой сметаной из мацони с огоньком аджики.

530.- / 180 г



Наринджи

Яркий, сочный, хрустящий! Именно такой наш салат с уткой, апельсинами, помидорами, зеленью и сыром. Заправили его фирменным лимонно-медовым соусом и получили вкуснотидзе, в которое невозможно не влюбиться!

530.- / 195 г

Татишвили

Сочные томаты, запечённый перец и свежая зелень пропитываются ароматным шафрановым маслом. Добавили сыр брынза, хрустящий лаваш и семечки. Свежо, сочно и с грузинским акцентом!

550.- / 200 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





Весенняя сикварули

Хачапури с тархуном и мятой

Румяное тесто, тянущийся сыр и ароматный дуэт мяты с тархуном – как будто хачапури сбежал на грузинский пикник! Хруст, аромат, сырная нежность – бери кусочек и наслаждайся вкусом весны!

560.- / 460 г



Хинкали качо э пепе

Мини-хинкали с сырной начинкой в насыщенном сливочно-сырном соусе и с черным перцем. Итальянцы бы ахнули от зависти!

320.- / 200 г

Габриадзе

Что получится, если объединить нежные креветки и сочное мясо свинины? Вахситительный шедевр! Добавляем томаты черри, зелень, соус и подаем всё это с лавашом. Осталось только взять вилку и наслаждаться!

720.- / 260 г



Чакапули

Сочная, тающая во рту баранина встречается с ароматным соусом чакапули – зелень, кислинка, специи, всё как надо! Добавили маринованные томаты, зёрна граната и кинзу для яркого акцента. Грузинский вкус в лучшем виде!

830.- / 240 г



Весенняя сикварули

Мариико

Обжаренные свиные ребрышки с пикантным перцем чили, щедро покрытые густым соусом ткемали. Попробуешь один кусочек – остановиться уже не получится!

670.- / 300 г



Мзиури

Сочная свиная котлета с добавлением креветки, мягкое пюре и невероятный соус чакпули, полный грузинского темперамента. Для яркого весеннего вкуса украшаем кинзой, базиликом и тархуном.

690.- / 280 г



Джавахети

Сочные щёчки томились на низком огне, чтобы стать нежными, как забота грузинской бабушки! В компании картофельного пюре, хрустящего огурца, кинзы и капли лукового масла – это блюдо просто создано, чтобы покорять сердца!

790.- / 300 г



Сочные хинкали

Телятина - свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свининой.

99.- / 100 г

Баранина

Самые вкусные хинкали с сочной бараниной.

110.- / 100 г

Телятина

Самые популярные хинкали у джигитов - с отборной телятиной.

99.- / 100 г

Сванские

Хинкали с рубленой телятиной, сванской солью и перцем чили

120.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

110.- / 100 г

По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

110.- / 100 г



Жареные хинкали

Телятина

Наши фирменные жареные хинкали с телятиной. Хрустящее тесто и сочное мясо внутри придется по вкусу любому джигиту!

99.- / 100 г

Баранина

Сочные жареные хинкали с отборной бараниной – незабываемое вкусо-тидзе!

110.- / 100 г



* Вах, узнай легенду о блюде!



Чкмерули

Хинкали с нэжной курочкой в сливочном соусе и специях.

99.- / 100 г

Гребешок

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

280.- / 100 г

Креветка

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г

Краб

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

295.- / 100 г

Вишня

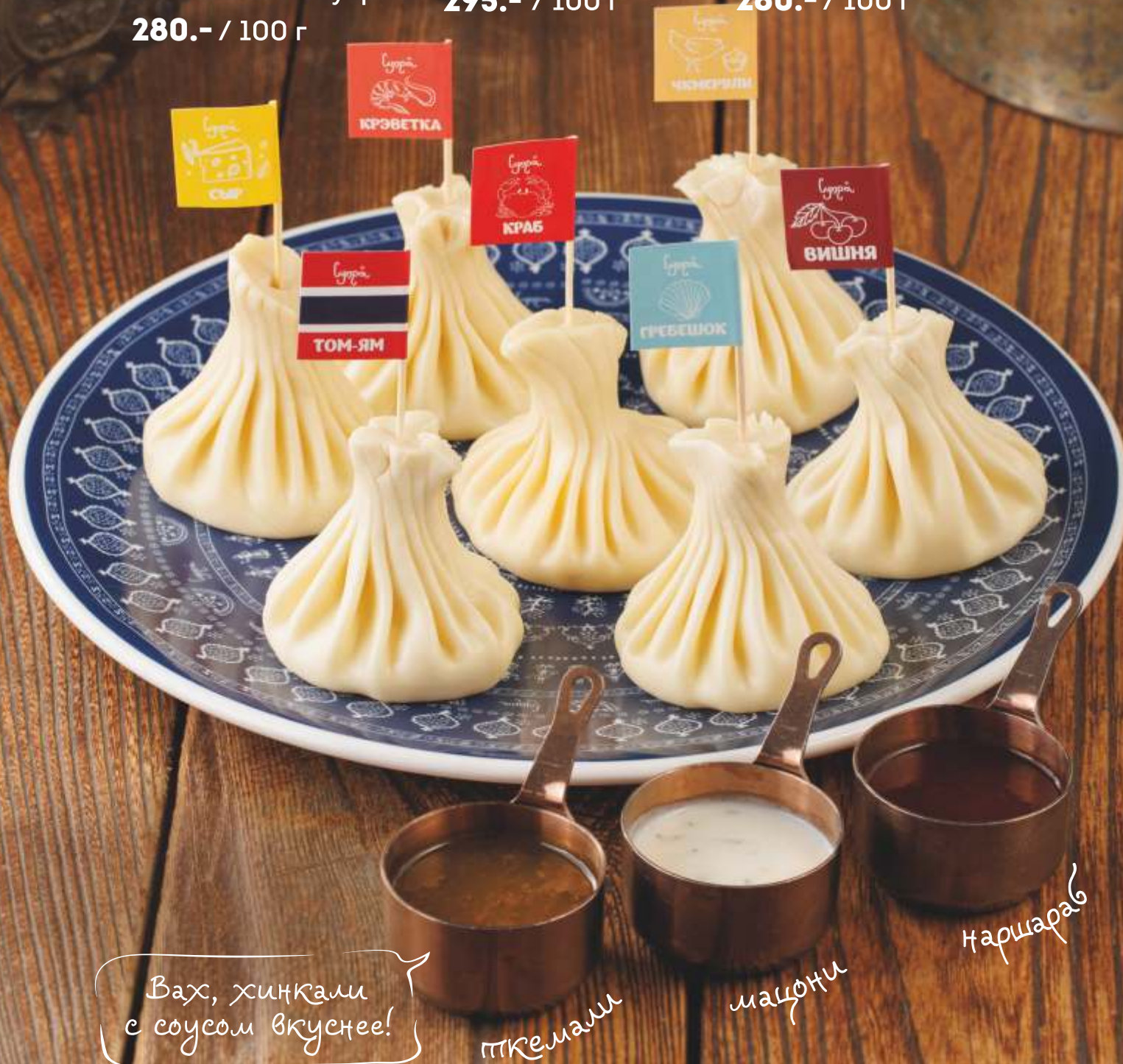
Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

110.- / 100 г

Том-ям

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

260.- / 100 г



Вах, хинкали
с соусом вкуснее!

пикемаш

мацони

наршараб

Национальная выпечка

Натэххи

Эта аджарская только для тебя! Бери и наслаждайся этой маленькой хачапури-лодочкой с любимым сыром сулугуни!

430.- / 250 г

Хачапури по-карбонарски

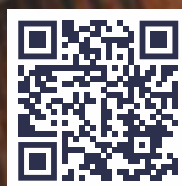
Лодочка с тонкими ломтиками хрустящего бекона, нежными сливками, сыром и перепелиным яйцом. Просто пальчики оближешь!

430.- / 230 г

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



* Вах, узнай легенду о блюде!



Чебурек

Такие чебуречные облака
проплывают только
над нашей Грузией:

Ягненок

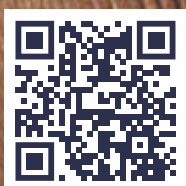
450.- / 280 г

Телятина и сыр

430.- / 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



**Хачапури
по-мегрельски**

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

590.- / 440 г

420.- / 220 г

**Хачапури
со свежей зеленью**

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

600.- / 440 г

Национальная выпечка

Кубдаридзе

Щедрый пирог с сочной телятиной, домашним томатным соусом, свежими помидорами и ароматным миксом базилика, кинзы и укропа. Украшение твоего застолья, дорогой!

810.- / 630 г



Хачапури по-гурийски

Любимый полумесяц с нежным сыром сулгуни, сливочным маслом и вареным яйцом.

420.- / 280 г

Кебабули

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

760.- / 415 г / 30 г

Хычин



Сытные лепёшки, без которых не обходятся застолья Кавказа. Попробуй с дальневосточной начинкой на выбор: с креветкой и сыром или гребешком в соусе чкмерули.

Креветка

350.- / 100 г

Гребешок

380.- / 100 г

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



Метехи

Соленые грузди с душистым укропом, красным луком и копченой сметаной.

Вахситительная закусочка под грузинскую чачу!

545.- / 170 г



Бадриджани

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

535.- / 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.

130.- / 160 г / 30 г



Закусочки к столу



Дары Кахетии

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

720.- / 270 г



Соленья бабушки Тамрико

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

520.- / 280 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

Квэли

Хрустящие рулетики из лаваша с невероятно вкусной начинкой из грузинских сыров и свежей зелени. Ты вахсхитишься этой закуской!

410.- / 150 г / 30 г

Латавра

Томлёные баклажаны с копчёным сулгуни и грузинским сыром лори с тархуном. Вах, дорогой, пальчики оближешь!

460.- / 200 г

Закусочки к столу

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

Гебжалия

Конвертики из тонко раскатанного традиционного сыра сулугуни с начинкой из сыра рикотта и мяты.

480.- / 300 г

Царцки

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

380.- / 130 г / 30 г

Хрустящие салаты

Дегелодеби

Хрустящие рулетики из баклажанов, обжаренных во фритюре, со сливочно-ореховой начинкой. Подаем с медово-горчичным соусом, дорогой!

550.- / 180 г / 30 г

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.

810.- / 185 г

Хрустящие салаты

Руставели



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

540.- / 260 г

Аркали

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

430.- / 175 г



Тинани

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

640.- / 250 г



Цезаридзе

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

С курицей С креветкой
490.- / 250 г 590.- / 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



Хрустящие салаты

Тифлис

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

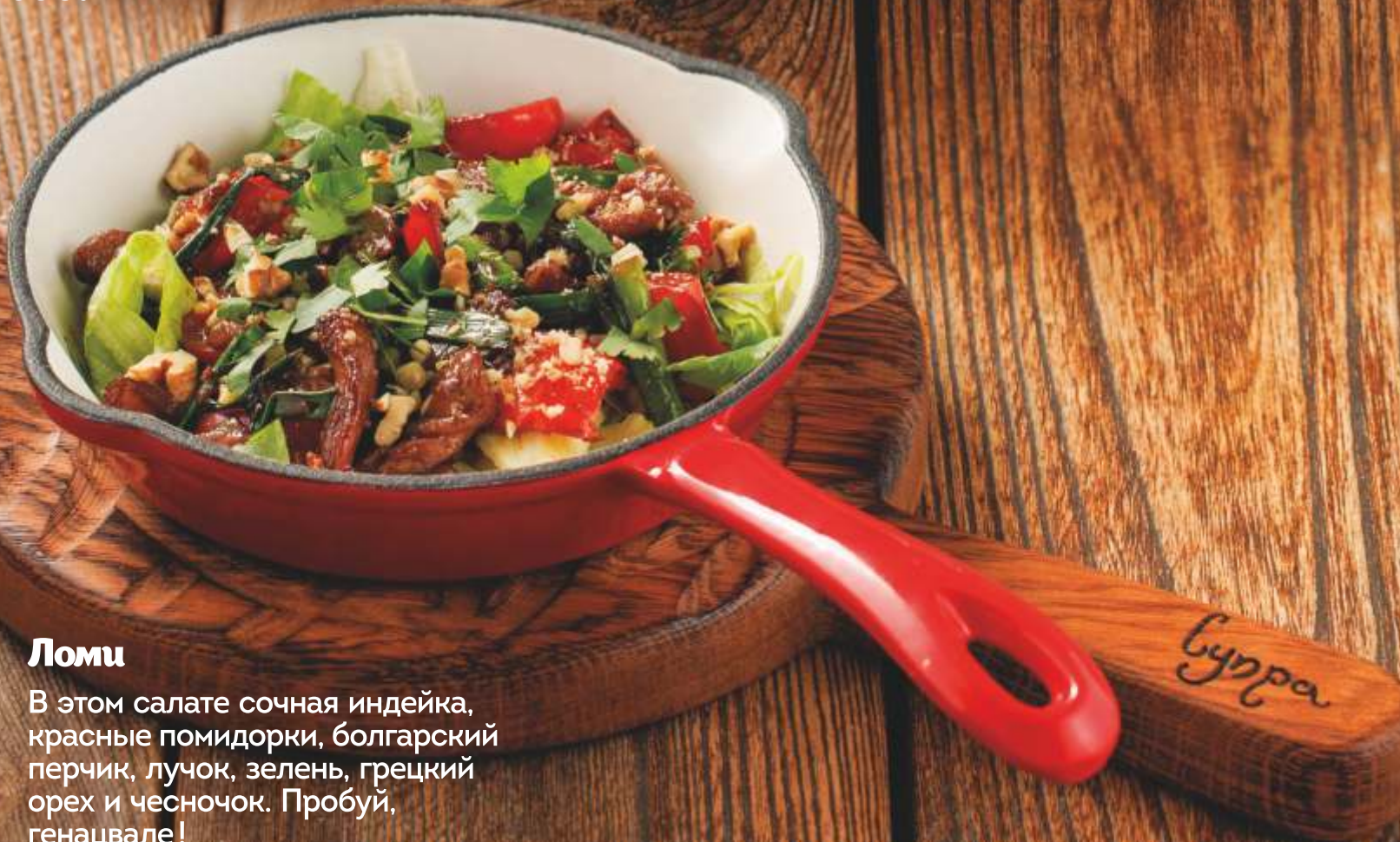
580.- / 230 г



Ломи

В этом салате сочная индейка, красные помидорки, болгарский перчик, лучок, зелень, грецкий орех и чесночок. Пробуй, генацвале!

590.- / 240 г





Сололаки

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

690.- / 260 г



Шами ломы

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

660.- / 320 г

Грузинские супы



Цители

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

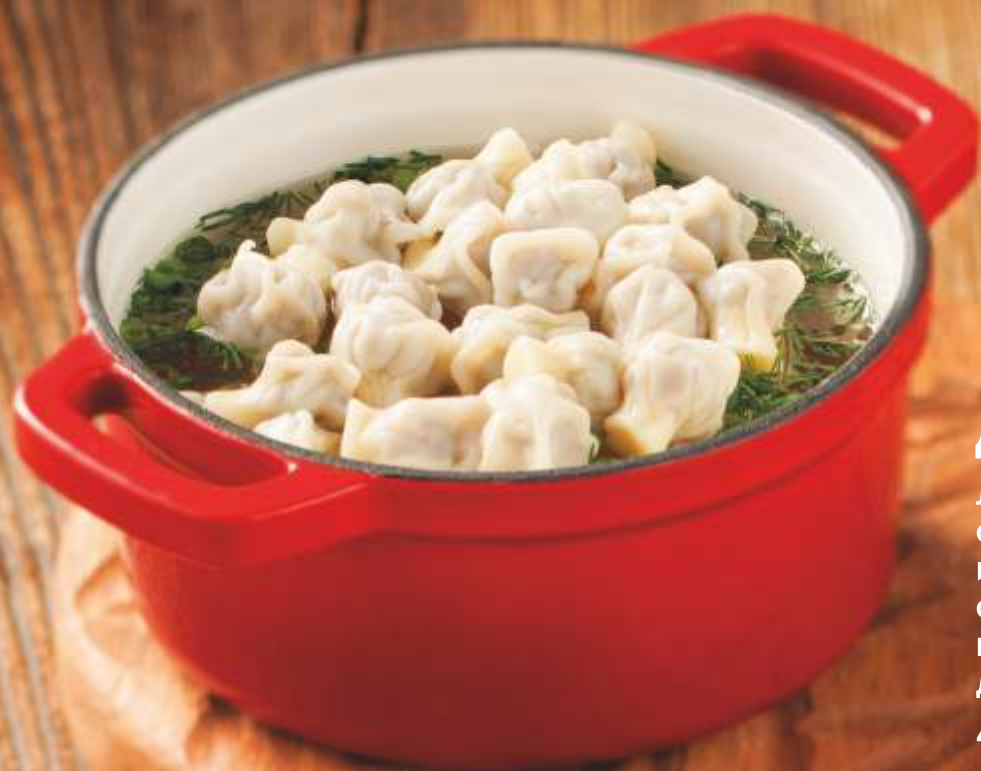
630.- / 290 г



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 6 часов, буквально тает во рту.

695.- / 410 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 бараниной

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

830.- / 330 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!

550.- / 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!

590.- / 300 г

Долма по-авлабарски

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

580.- / 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

520.- / 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

Свиное ребро в грузинском
глейзе с нежнейшим мясом,
которое тает во рту. Подаем
с домашними соленьями
от бабушки Нино, дорогой!

690.- / 340 г



Традиционные блюда



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!



Чкмерули креветидзе

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

790.- / 210 г





Традиционные блюда

Тчукмиси

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

980.- / 440 г



Вэрдзи

Сочное каре ягненка с запеченным болгарским перцем, помидорами, баклажанами, кабачками и домашним картофелем. Блюдо для настоящего джигита!

1850.- / 200 г / 270 г / 30 г / 30 г

Традиционные блюда

Тэзви

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

990.- / 240 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

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 горящим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3700.- / 600 г



Мангал

Шашлык

Курица

580.- / 170 г / 110 г / 30 г

Индейка

680.- / 170 г / 110 г / 30 г

Свинина

690.- / 160 г / 110 г / 30 г

Баранина

890.- / 140 г / 110 г / 30 г

Баранина на косточке

1390.- / 200 г / 110 г / 30 г

Говядина нежная,
диетическая

980.- / 140 г / 110 г / 30 г

Люля-кебаб

Курица с грибами

570.- / 150 г / 110 г / 30 г

Телятина

630.- / 140 г / 110 г / 30 г

Баранина

680.- / 140 г / 110 г / 30 г

Домашние соусы
к мясу

65.- / 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

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

295.- / 200 г

Мачахели

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

395.- / 250 г / 50 г

Казбек

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

295.- / 170 г

Мгелико

Молодой картофель в мундире, обжаренный на углях с салом, ароматным розмарином, чесночком и сванской солью.

295.- / 200 г / 40 г



Сладенькое

Моркови

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

465.- / 130 г



Браунидзе

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

465.- / 130 г



Софико

Меренговый рулет
с сезонными ягодами
и сливочным кремом.

465.- / 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

360.- / 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.

345.- / 240 г



Подарки из Супры

Подстаканник
«Супра»
3300.-

Солонка
«Хинкали»
900.-

Специи, разжигающие
любковь

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.-