



lynpa®

Трузинский Пикник!



Осенние угощения

გზამკვლევის სურათები



Мини-хинкали с телятиной

Хинкали с телятиной – настоящие красавицы: сочные, с тонким тестом. Растворяются в сливочном соусе с горгонзолой, словно в тёплых объятиях. Масло на шафране и щепотка сумаха собирают все вкусы в идеальную мелодию.

490.- / 330 г



Нази Ихви

Сочная утка в сливочно-чесночной зелёной аджике. Нежное и в меру пряное мясо подаём с картофельным пюре – так вкус становится ярче. Для акцента – зёрна граната и немного хлопьев красного перца. Вкусно, насыщенно и очень интересно!

570.- / 360 г

Вашли

А вот и оно – молодильное яблочко. Мы его запекаем с ореховой начинкой и подаем с домашним медом. Всю эту красоту посыпаем мюсли, сахарной пудрой и свежей мятой. Тёплый, уютный десерт с идеальным балансом сладости и текстуры.

430.- / 230 г





Нокиери Картопили

Картопили встретился с нежной копченой говядиной и перчиком чили. Получилось невероятно вкусно, сытно и с огоньком. Вах, пальчики оближешь!

670.- / 280 г

Картопили

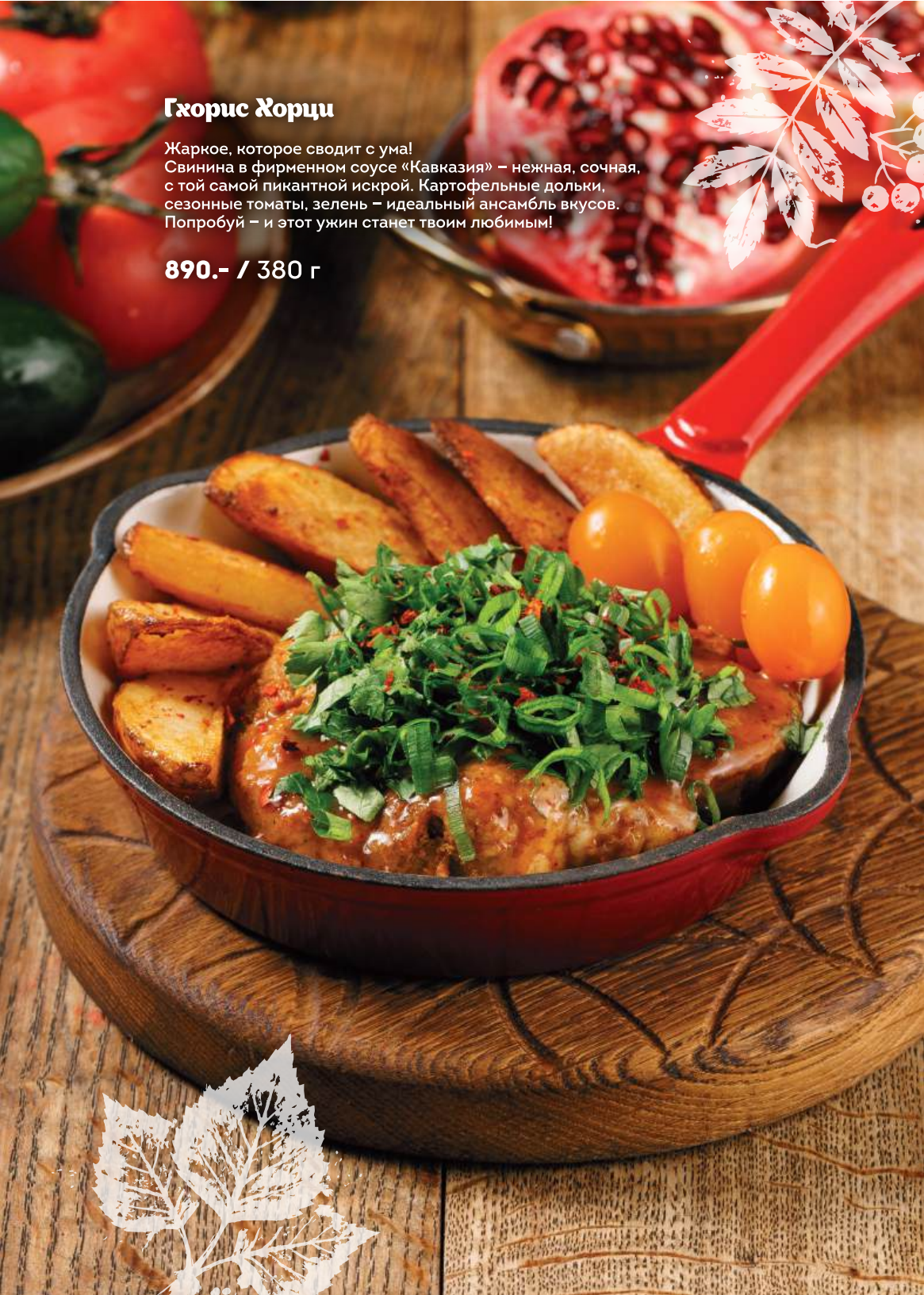
Печёный картофель со сванской солью, чесноком, зеленью и топлёным маслом – простая, но невероятно вкусная классика. Золотистая корочка снаружи, нежная мякоть внутри, а в каждом кусочке – тот самый вкус, который хочется пробовать снова.

270.- / 150 г

Гхорис Хорци

Жаркое, которое сводит с ума!
Свинина в фирменном соусе «Кавказия» – нежная, сочная,
с той самой пикантной искрой. Картофельные дольки,
сезонные томаты, зелень – идеальный ансамбль вкусов.
Попробуй – и этот ужин станет твоим любимым!

890.- / 380 г



Супи Лобио

Вах, какой густой и наваристый суп из красных бобов. Красный лук даёт классный сладковато-пряный оттенок, а кинза добавляет тот самый свежий акцент. Сытно, вкусно и очень по-грузински.

450.- / 300 г



Хачапури со страчателлой и томатами

Хруст. Сочность. Вкус.

Это про наше хачапури! Тонкое слоёное тесто, микс сыров, нежная страчателла – внутри всё идеально. Запечённые помидоры, зелёная аджика и кинза создают тот самый баланс: чуть остро, очень ароматно, вкусно – мама дорогая!

540.- / 330 г



ПРАЗДНИК КАЖДЫЙ ДЕНЬ



НАША ГОРДОСТЬ:



КНИГА
РЕКОРДОВ
РОССИИ®
Самый длинный шашлык
в России 2022
Слепили 4540 хинкали
за 5 минут 2024



ШКОЛА
ГАСТРОНОМИИ
ВЛАДИВОСТОК
Идейные вдохновители
и индустриальные
партнеры программы
Школа Гастрономии



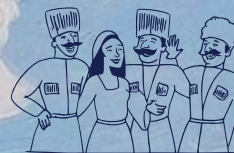
Первые в России
придумали воздушный
чебурек в 2017



Более 18 000 000
хинкали с 2017



#кавказия
Объединили
Грузию и Азию



Приняли более 12 000 000
дорогих гостей с 2017 года

FAR EAST TOP 10 RESTAURANTS
wheretoeat


**SUPRA
ECOLOGY**

Заботимся об экологии

GREAT LIST

ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Ай, вах, дорогой,
осень раскрасила город в золото!

Ресторан Супра встречает друзей, когда воздух
пахнет дымком и корицей, и хочется чего-то
согревающего на большом столе.

Мы выбрали для тебя самое сочное и спелое:
ароматная выпечка, хинкали, копчёная говядина,
спелые яблоки и овощи с полей,
отобранные лучшими руками.

Такое изобилие бывает только раз в году,
и мы делимся им только с тобой.

А чтобы согреть тебя изнутри – целый мир тепла:
глинтвейн, какао и блюда, которые томятся часами
с любовью и терпением.

**Когда за окном становится всё прохладнее,
заходи в Супру, уютайся в наше застолье,
здесь тебя обнимут теплом и вкусом!**

Супра®

ФРАНШИЗА

Родом из Владивостока,
душой из Грузии. Генацвале, если ты держишь
в руках наше меню, то ты точно знаешь,
или хотя бы слышал о том,
что такое Супра.

Мы объединяем города через хинкали,
тосты и любовь к жизни. Мы открыли двери
наших гостеприимных домов в Екатеринбурге,
Самаре, Казани, Барнауле и в Томске.

**Может быть,
следующий город — твой?**



ПРОГРАММА ЛОЯЛЬНОСТИ «ГОРОД СУПРА»

Гамарджоба! Здесь всё о «Городе Супра». Хинкали превращаются в кешбэк – в виде грузинских лари на твоём счёту.

Ешь, копи бонусы и повышай свой ранг: от «Гамарджоба» до самого «Мэра».

Чем больше вкуснотидзе – тем выше кешбэк и выгоднее списание!

**Присоединяйся к программе лояльности
и получи 600 приветственных бонусов!**



Сочные хинкали

წვნიანი ხინკალი



Телятина

99.- / 100 г

Телятина-свинина

99.- / 100 г

По-тбилиски с сыром

130.- / 100 г

Ягненок

130.- / 100 г

Грибы

130.- / 100 г

Чкмерули

130.- / 100 г

Вишня

130.- / 100 г



#КАВКАЗИЯ



Креветка

299.- / 100 г

Том ям

299.- / 100 г

Краб

340.- / 100 г

Гребешок

310.- / 100 г

Свинина-креветка

110.- / 100 г

Соус для хинкали

120.- / 45 г



Национальная выпечка

ეროვნული ცხობილობა

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!

495.- / 400 г

430.- / 250 г



Легендарный чебурек

Такие чебуречные облака проплывают
только над нашей Грузией.



Ягненок

430.- / 280 г

Телятина и сыр

390.- / 280 г

*Вах, узнай
легенду о блюде!





Хачапури по-имеретински

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

599.- / 440 г

420.- / 220 г



Хачапури по-мегрельски

Сыра много не бывает.
Здесь смесь грузинских
сыров внутри и снаружи.

610.- / 440 г

420.- / 220 г



Пеновани Пури

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

480.- / 320 г

Кубдаридзе

Щедрый пирог с сочной телятиной, домашним томатным соусом, свежими помидорами и ароматным миксом базилика, кинзы и укропа.

830.- / 630 г



Закуски к столу

სუფრის წესცხემსებლოები



Сациви

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

465.- / 210 г



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной и кинзой!

350.- / 280 г

Метехи

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

449.- / 170 г

Бадриджани

Сочные рулетики из баклажанов с чесноком, грецким орехом и соусом из болгарского перца с зёрнами граната!

590.- / 220 г



Аджапсандали

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

450.- / 210 г

Грузинский хлеб Шоти

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

150.- / 160 г / 30 г



Нежные патиссоны

200.- / 100 г

Гурийская капуста

210.- / 135 г

Маринованные черри

230.- / 100 г

Малосольные огурцы

210.- / 100 г

Соленья бабушки Тамрико

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

590.- / 245 г

Дары Кахетии

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

550.- / 230 г / 45 г



Ахали

Дорогой, эта хрустящая курица, словно попкорн, играет золотистой корочкой и ярким вкусом! А свежий огурец, сладкий болгарский перец и ароматная кинза добавляют яркий контраст.

420.- / 160 г / 45 г

Тоннати

Ломтики ростбифа уютно устроились на соусе тоннато, а рядом – пикантный микс из запечённого перца, кинзы и лука. И как последний штрих – россыпь кедровых орешков и душистое луковое масло!

690.- / 150 г





Царцхи

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырно-сливочным соусом мацони.

430.- / 130 г / 45 г



Квители

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

520.- / 220 г / 45 г

Ассорти грузинских сыров

Ассорти грузинских сыров: Чанах, Лори, Чечил и копчёный Сулугуни подаем с ароматным вареньем из фейхоа, грецкими орехами и сладким виноградом. Идеально с бокалом фирменного вина!

790.- / 230 г / 45 г

Бастурма

Домашняя бастурма из телятины, оленины, индейки и курицы, суджук, сыровяленая свинина, хрустящий лаваш и соус мацони.

899.- / 150 г / 45 г



Легендарные салаты

ლეგენდარული სალათები

Аркали

Салат со сладкой печеной свеклой, домашней брынзой и хрустящими тыквенными семечками.

480.- / 175 г



Руставели

Хрустящие свежие огурцы, сочные помидоры, лучок, зелень, грецкие орехи и душистыми грузинскими специями.

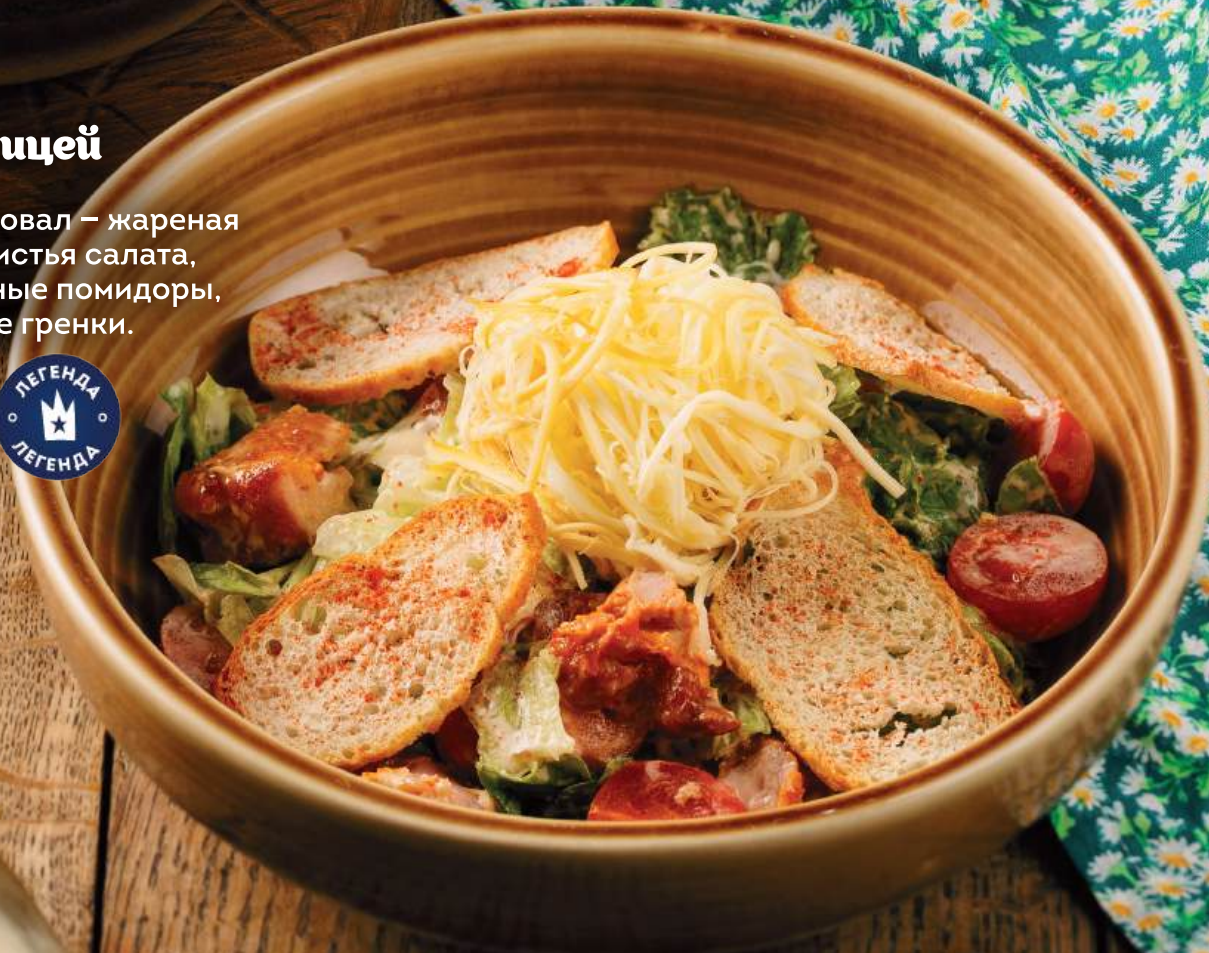
420.- / 295 г



Цезаридзе с курицей

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

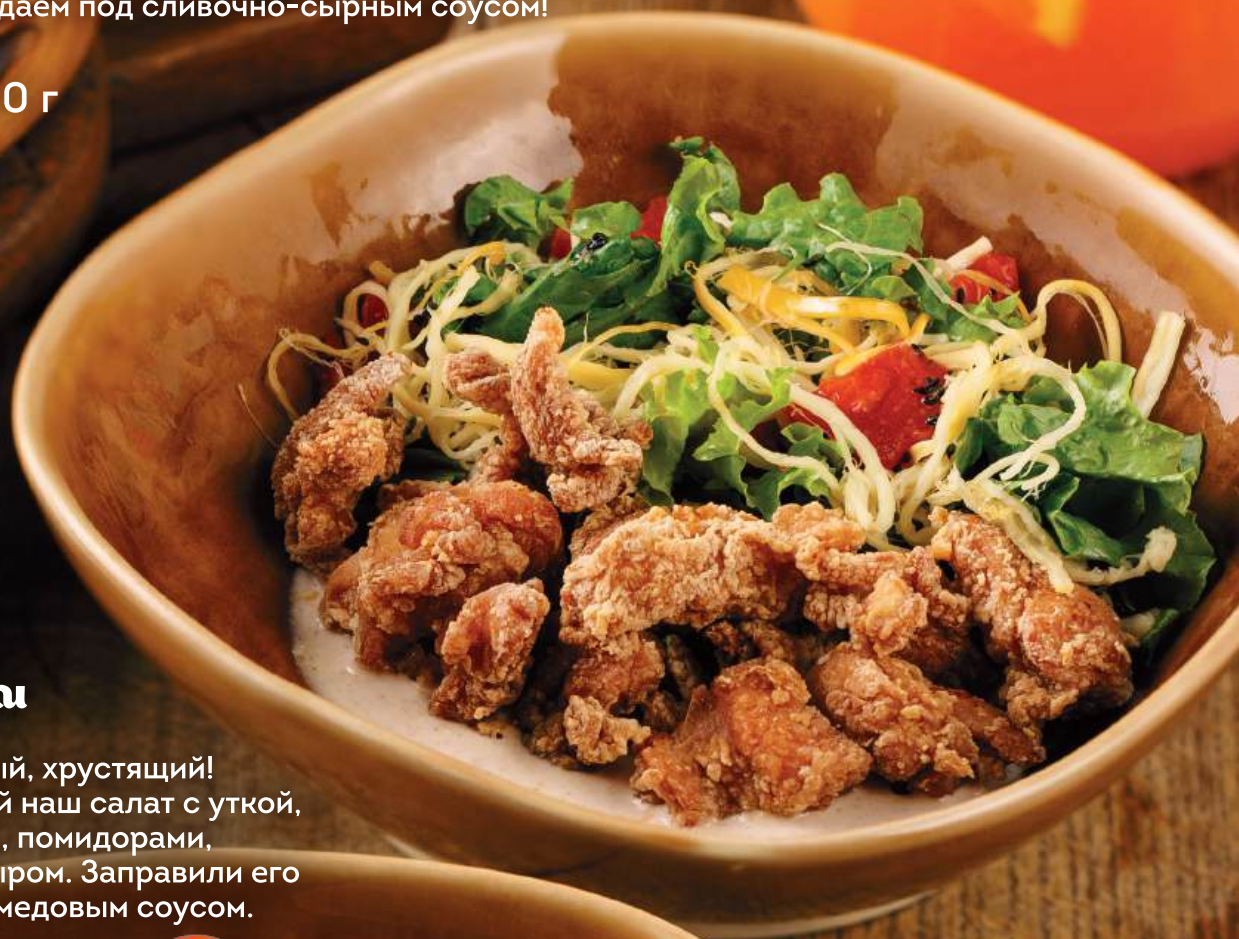
510.- / 250 г



Тифлис

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

485.- / 230 г



Наринджи

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

620.- / 195 г



Сололаки Катами

Легендарный салат с жареными баклажанами, сочными томатами и фермерским сыром страчателла теперь и с хрустящей курицей. Украшаем свежей кинзой и лепестками миндаля!

760.- / 310 г



Сололаки

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

590.- / 260 г



Сололаки Креветидзе

Вай мэ! Хрустящий баклажан, спелый томат, сочнейшая креветка: всё это подаём на подушке из сливочного крема с сыром страчателла и украшаем кинзой. Будь осторожен, дорогой мой, вызывает привыкание!

840.- / 310 г



Грузинские супы

ქართული სუპები

Чихиртма

Ароматный согревающий суп с тефтелями из телятины, в котором ярко раскрываются кинза и сладость обжаренного лука.

390.- / 320 г



Цители

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

690.- / 290 г
#КАВКАЗИЯ



Ачарули

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

440.- / 430 г



Дюшбара

Мини-хинкали ручной лепки из телятины в домашнем курином бульоне с зеленью. Вкуснейший суп для твоего обеда!

550.- / 350 г

Хапи

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

490.- / 250 г

Дэда

Насыщенный сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее пробуй это вкуснотидзе, не забудь про гренки!

499.- / 310 г

Хашлама

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

690.- / 350 г



Харчо с форелью

Суп с характером настоящего джигита и настроением приморского города. Рис, кавказские специи, нежнейшая форель и кинза.

690.- / 300 г



Харчо с телятиной

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

610.- / 330 г



Харчо с ягненком

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

920.- / 470 г



Макгал

ბაყალოზე მომზადებული

Курица-грибы

570.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

650.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

750.- / 140 г / 130 г / 45 г

**Ассорти
кебабов**

1900.-



Курица

560.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

630.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

1300.- / 140 г / 130 г / 45 г

Говядина нежная

1250.- / 190 г / 130 г / 45 г

Соус для шашлыка

120.- / 45 г

**Ассорти
шашлыков**

2390.-



Кебабули

Попробуй наш кебаб из отборной телятины, запеченный в хрустящем тесте с овощами и вкуснейшим сыром сулугуни. Можно есть руками, генацвале!

820.- / 415 г / 45 г



Нэжнеби

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

1015.- / 500 г



Каре ягненка

Это не шашлык, это мечта! На косточке, сочный, для настоящих джигитов! Подаем с лавашем, хрустящими овощами и томатным соусом!

1650.- / 200 г / 130 г / 45 г



Картофельное пюре

Воздушное пюре,
легкое, как облака
над Кавказскими горами!

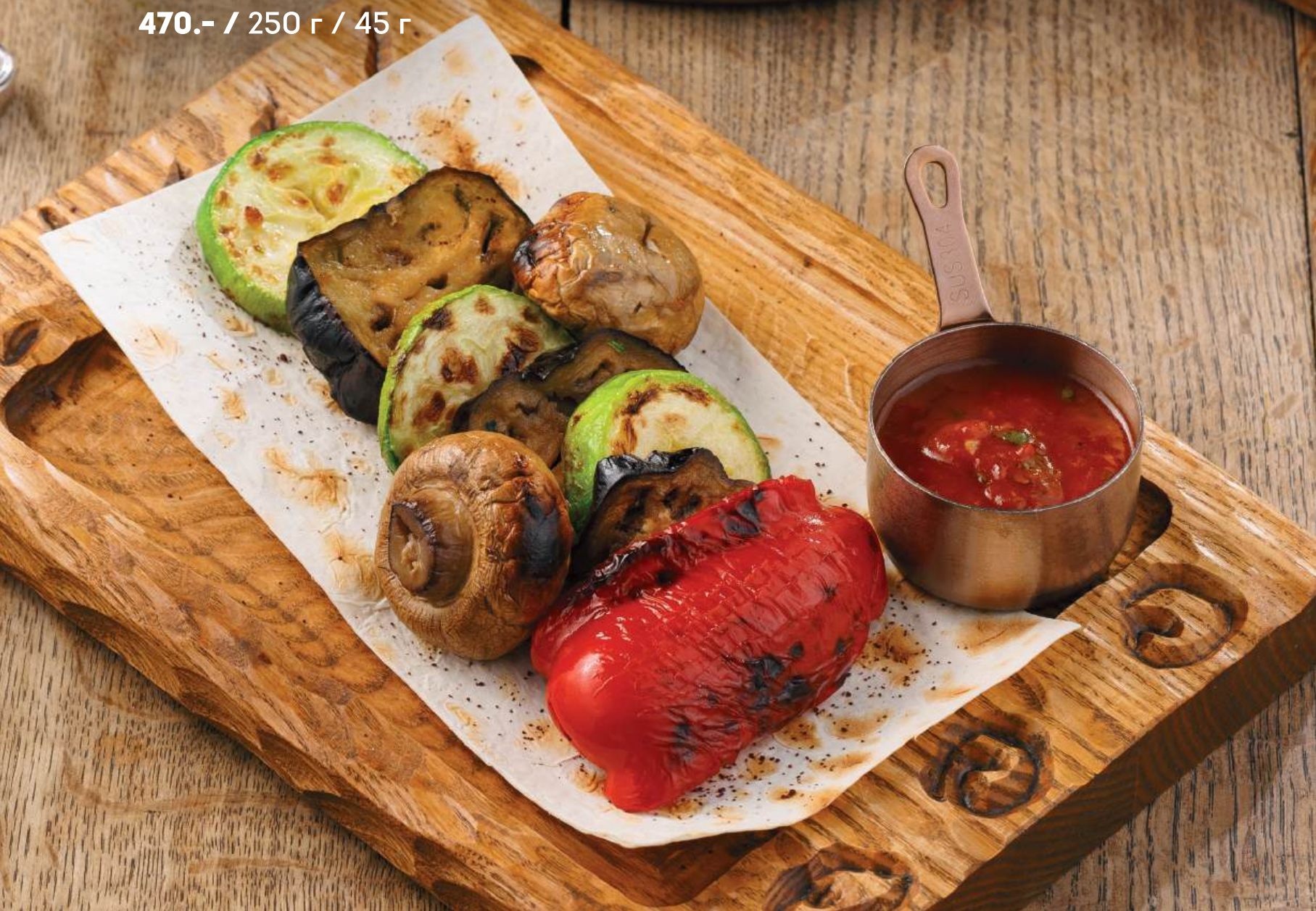
270.- / 200 г



Мачахели

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

470.- / 250 г / 45 г



Казбек

Дольки картофеля по-горски,
запеченного с грузинскими специями.

310.- / 170 г

Кебаб из картофеля

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

320.- / 140 г / 20 г

Традиционные блюда

ტრადიციული კერძები

Чкмерули

Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жареного в сливочном соусе с чесноком и кинзой, дарящими богатый и насыщенный вкус. Идеально с шоти!

640.- / 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.

690.- / 310 г

Тамина

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

750.- / 260 г



*Вах, узнай
легенду о блюде!



Бадри Катами

Курочка с дымком, яркий ткемали и воздушное пюре с сулгуни подарят вкус отпуска. Идеально с бокалом винидзе!

570.- / 325 г



Долма по-авлабарски

Малосольные виноградные листья с начинкой из сочного фарша из говядины и свинины с добавлением кинзы. Прекрасный баланс вкуса и аромата!

630.- / 170 г / 45 г

Оджахури по-мегрельски

Грузинское жаркое, переносящее прямоком в атмосферу домашнего уюта. Нежные кусочки свинины с дольками картофеля, помидорами, аджикой, сванской солью, луком, кинзой и зеленью – все как у бабушки!

590.- / 350 г



Диди Аджапсандали

Ароматное аджапсандали запекли вместе с нежной говядиной под тягучим сыром до золотистой корочки. Блюдо с ярким грузинским вай!

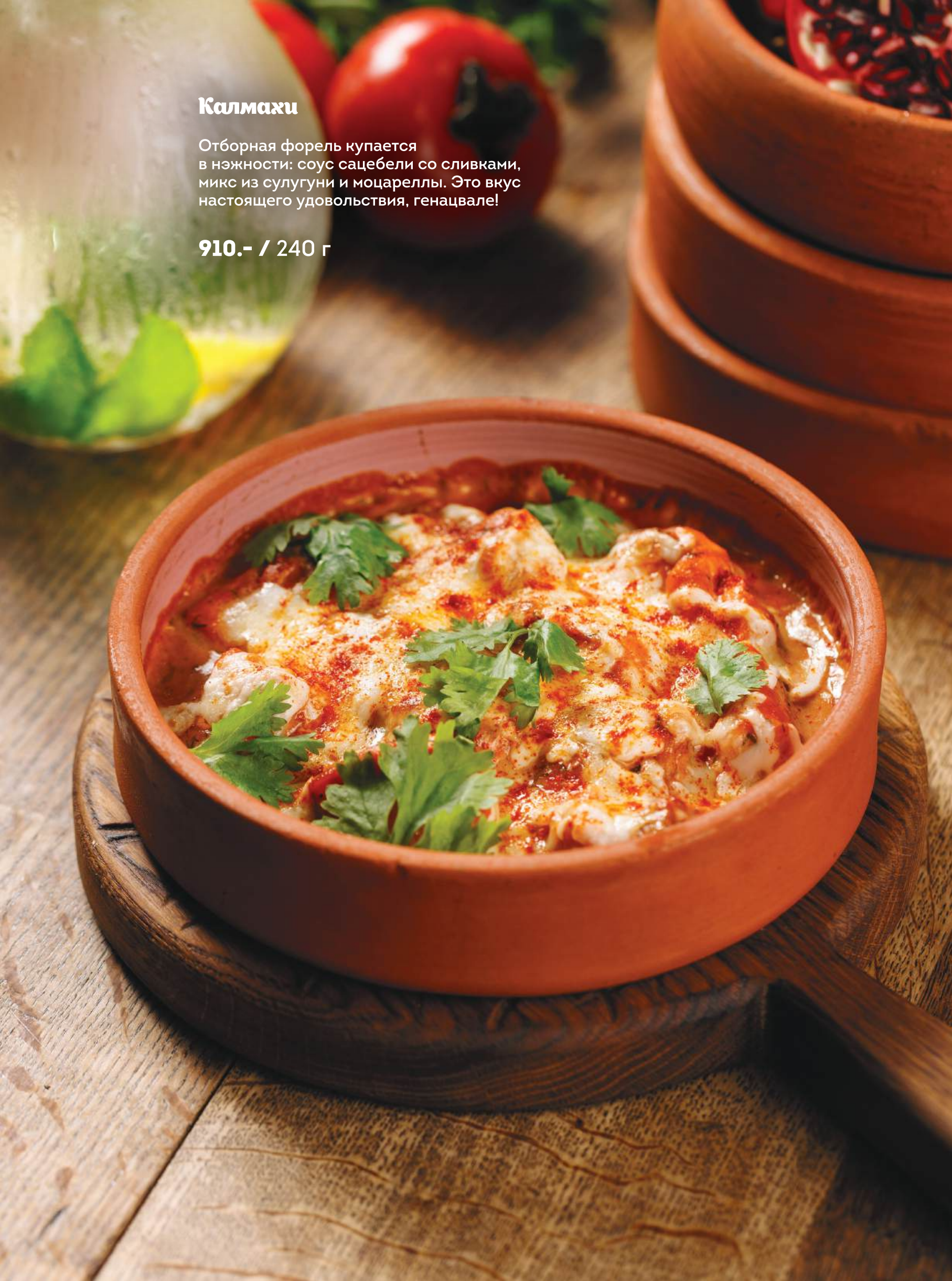
650.- / 245 г



Калмахи

Отборная форель купается в нежности: соус сацебели со сливками, микс из сулугуни и моцареллы. Это вкус настоящего удовольствия, генацвале!

910.- / 240 г



К чаю

ჩაობთობა

Чурчхела

Национальная грузинская сладость и гордость на основе густого виноградного сока и грецких орехов.

210.- / 80 г



Торнике

Домашние орешки из песочного теста с вареной сгущенкой и грецким орехом. Вкусно, как у бабушки!

450.- / 215 г



Шоколадная колбаса

«Привет» из детства! Домашнее лакомство с добавлением коньяка и молотого печенья. Обязательна к твоему чаепитию.

260.- / 80 г



A wooden table with various food items. In the background, a silver owl-shaped container and a red object. Four glass cups with jam: 'Сосновые шишки' (dark, berries), 'Кизил' (red, raspberries), 'Фейхоа' (green, passion fruit), and 'Шелковица' (dark, mulberries). A white-bordered box with price information is in the center. In the foreground, a terracotta bowl with 'Чайный набор' (sweets, chocolate, nuts, mint).

**Сосновые
шишки**

Кизил

Фейхоа

Шелковица

**Домашнее
варенье**

350.- / 150 г

Чайный набор

Ассорти из традиционных сладостей:
чурчхела, шоколадная колбаса
с коньяком и орешки со сгущенкой.

390.- / 130 г



Носки

Авоська
510.-

Футболка
2 300.-

Шоппер
1 300.-

**Брелок
250.-**

**Кейс
для наушников
850.-**

**Обложка
на паспорт
850.-**

Открытки
50.-

Магниты
50.-

ДОРОГОЙ, ЕСЛИ ДУША ПРОСИТ ПРАЗДНИКА – ТЫ ПО АДРЕСУ!

Дорогой, если душа
просит праздника – ты по адресу!
В Супре всегда накрыт щедрый стол,
веселая музыка играет, а любимые гости
смеются от души. Здесь рождаются тёплые
воспоминания и царит атмосфера, в которой
хочется оставаться как можно дольше.

Сканируй QR код – и будь с нами рядом:
мы делимся новостями, сюрпризами
и хорошим настроением, которое передаётся
с первой хинкали!



**ДЕТСКИЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ**



**ВЗРОСЛЫЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ**



НАШИ СОЦСЕТИ



Супра®