

სურა®



Осенний урожай
ზემოღობის მოსავალი





ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ



Генацвале, этой осенью мы вдохновились щедростью природы и аутентичными грузинскими рецептами. Собрали лучшие продукты сезона: спелые овощи, душистые травы, яркие специи и всё то, что делает вкус таким ярким и насыщенным.

Меню разработали для вас хранитель домов «Супра» Бадри Лемонжава и бренд-шеф Виктор Покомарёв. Вместе они создали 10 новых блюд, где вкус лета переплетается с глубиной и уютом осени.

Мы назвали это «Осенний урожай», дорогой: соусы, яркие специи, нежные текстуры и продукты, которые раскрываются так, что хочется сказать только «Вах!»! И как в любимую осеннюю пору – у нас тепло, душевно, радушно и уютно. Настоящее бабье лето – не только за окном, но и в каждом нашем доме, в каждом блюде.

Осень уже здесь, попробуй её на вкус!

Супра®

Вах, узнай
подробности!



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,
а совсем скоро встретимся в Казани и Барнауле.

Может быть, следующий город – твой?



Программа лояльности «Город Супра»

Устанавливай
карту

1

Копи кэшбэк
за покупки

2

Трать бонусы
в ресторанах
и на доставке

3

Повышай
уровень и %
кэшбэка

4

Получай
специальные
предложения
и скидки

5

супра®

СЕМЬЯ ГРУЗИНСКИХ РЕСТОРАНОВ



Стань жителем города Супра!

Осенний урожай

Картули

Ароматные блины с начинкой из фарша свинины. Подаем с лёгким соусом мацони, листьями базилика, кинзы и зернами граната. Вах, тепло и уют в каждом кусочке!

490.- / 160 / 45 г



Капуста по-гурийски

Хрустящая маринованная капуста по старинному рецепту бабушки Тамрико. Яркий розовый цвет, легкая кислинка и тонкий аромат грузинских специй - идеальная закуска к любому застолью.

290.- / 135 г



Арагви

Запеченный до хрустящей корочки сулгуни с вкуснейшими томатами и шпинатом. Блюдо, которое буквально тает во рту!

460.- / 200 г



Ахалиси

Яркий осенний салат из телятины в сочетании с классическим грузинским лобием и сладким перцем. Добавили грецкий орех, кинзу, сванскую соль и получили вах какое вкуснотидзе!

560.- / 220 г

Осенний урожай

Тэтри

Салат, который звучит как грузинская симфония вкуса: сочный латук и пряная руккола встречаются с бастурмой и томленной грушей. Добавили медовую заправку и украсили гранатовыми зёрнами.

590.- / 135 г

Сванети

Листья салата, тонкий ростбиф, томаты, нежнейшая страчателла и хрустящий фундук – всё, как любят гурманы! Свежий, сытный, с характером!

670.- / 215 г

Чахракули

Томленное в густом соусе блюдо из нежной курицы с добавлением алычи, свежей кинзы, петрушки, пряных трав и грузинских специй. Блюдо, ради которого соседи сами напросились бы на ужин!

540.- / 320 г



Осенний урожай

Чакапули

Традиционный грузинский суп из нежного мяса ягнёнка, тешенного в белом вине с ароматом тархуна и зелени. Горячо, сочно, по-грузински!

630.- / 300 г



Купаты

Сочные грузинские колбаски из свинины с пряными специями. Подаем с красным луком, зернами граната и ароматным соусом сацебели.

650.- / 180 / 45 г

Гудаури

Настоящий хачапури-пирог с начинкой из сливочной курицы, ломтиками копченого сыра сулугуни, пикантным белым перцем и орегано. Вах, ты влюбишься в это блюдо!

690.- / 450 г



Сочные хинкали

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свининой.

99.- / 100 г

Телятина

Самые популярные хинкали у джигитов – с отборной телятиной.

99.- / 100 г

Ягненок

Самые вкусные хинкали из молодого ягненка.

120.- / 100 г

Вишня

Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

110.- / 100 г



Сванские

Хинкали с рубленой телятиной, сванской солью и перцем чили.

150.- / 100 г

Чкмерули

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

99.- / 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!

110.- / 100 г

Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкусопытие!

120.- / 100 г

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свининой.

99.- / 100 г

Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром креметте и трюфельным маслом.

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 сливочном соусе.

295.- / 100 г

Свинина-креветка

Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту.

130.- / 100 г

Креветка #кавказия

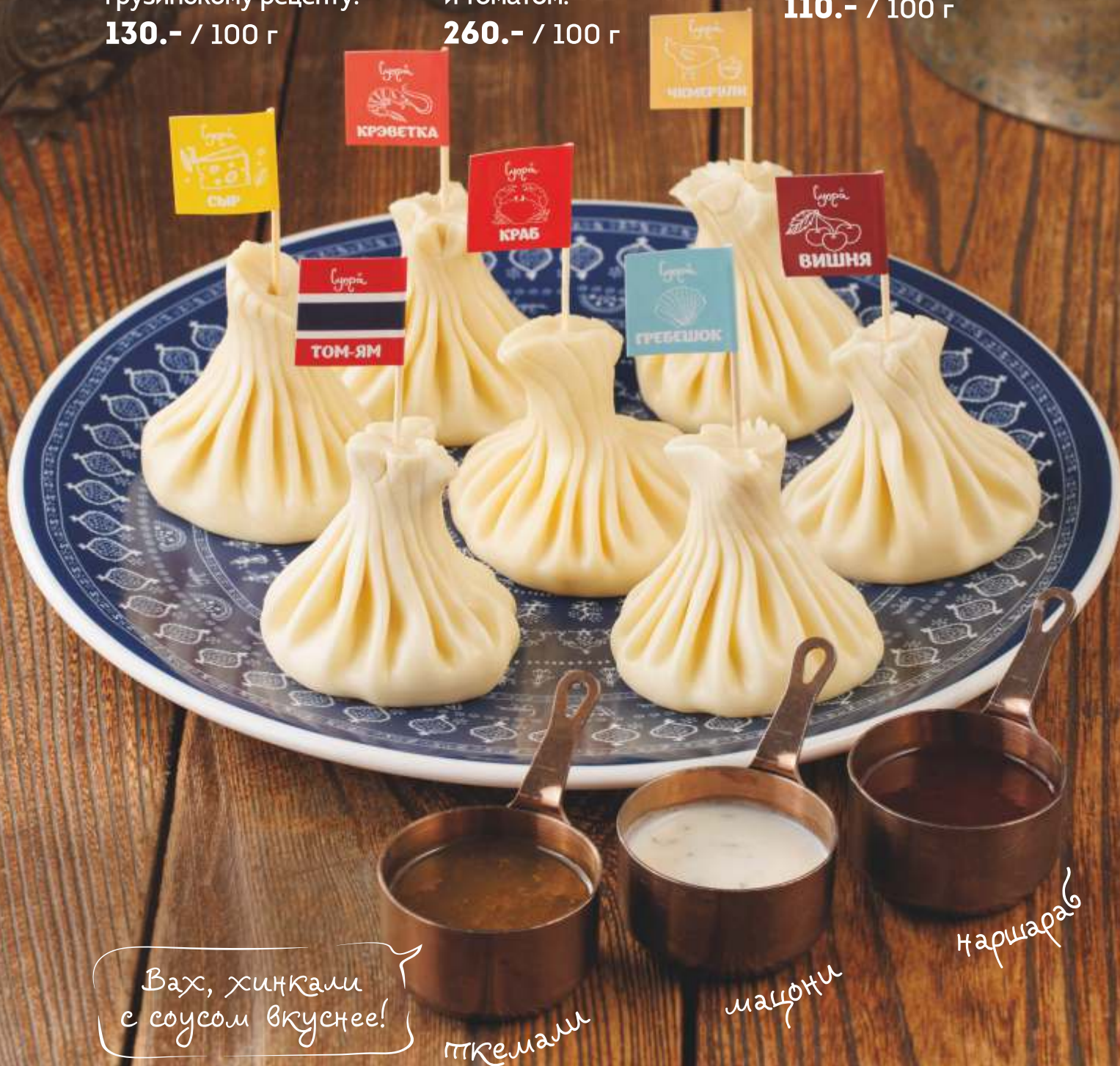
Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

110.- / 100 г



Вах, хинкали
с соусом вкуснее!

пткемали

мацони

nardsharab

Национальная выпечка

Пеновани Пури

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

490.- / 320 г



Хачапури по-имеретински

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

620.- / 440 г

410.- / 220 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



Национальная выпечка

Хачапури со свежей зеленью

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

620.- / 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

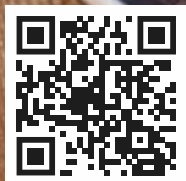
450.- / 280 г

Белые грибы и сыр

450.- / 320 г

Ягненок

450.- / 280 г



Вай мэ, узнай, как есть
чебуречное облако!

Национальная выпечка

Кубдари

Открытый, как душа настоящего джигита, с рубленой телятиной и бараниной, маринованными перцами, специями, кинзой и зёрнами граната. Жареный и хрустящий снаружи, сочный и пряный внутри.

710.- / 420 г



A photograph of three children wearing red and purple chef hats, sitting at a table and working on a craft project. One child in the foreground is holding a piece of clear plastic. The table has various items like glasses and a bowl. The background is decorated with colorful streamers.

ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

★ для маленьких джигитов
и взрослых Генаувале ★



★
Вах!
Все подробности
на сайте!
★

Закусы к столу

Сациви

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

490.- / 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

560.- / 340 г





Метехи

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

595.- / 170 г

Бадриджани

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

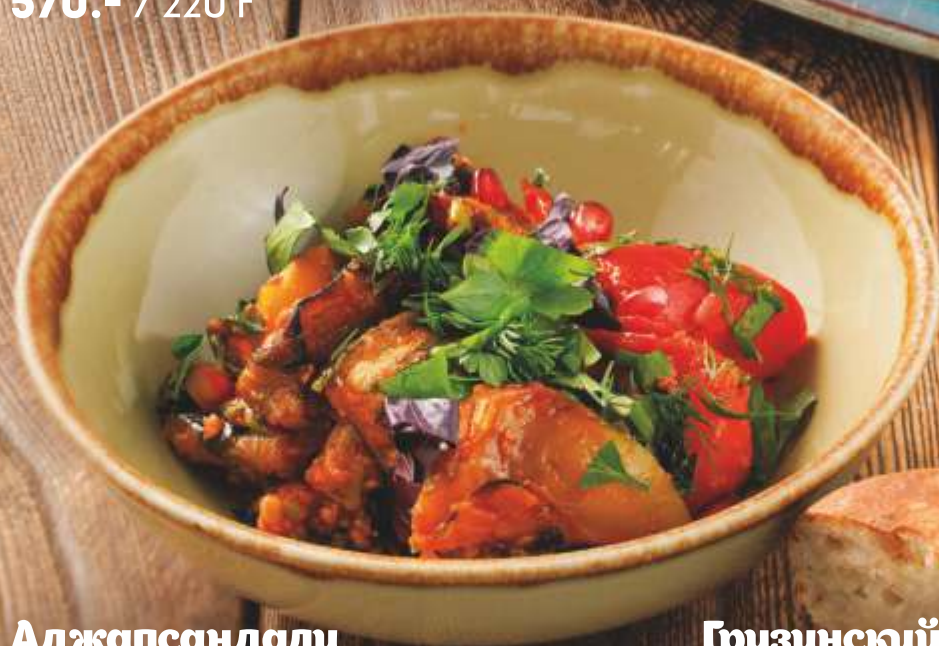
570.- / 220 г



Аджапсандали

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

490.- / 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.

150.- / 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.

590.- / 280 г

Дары Кахетии

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

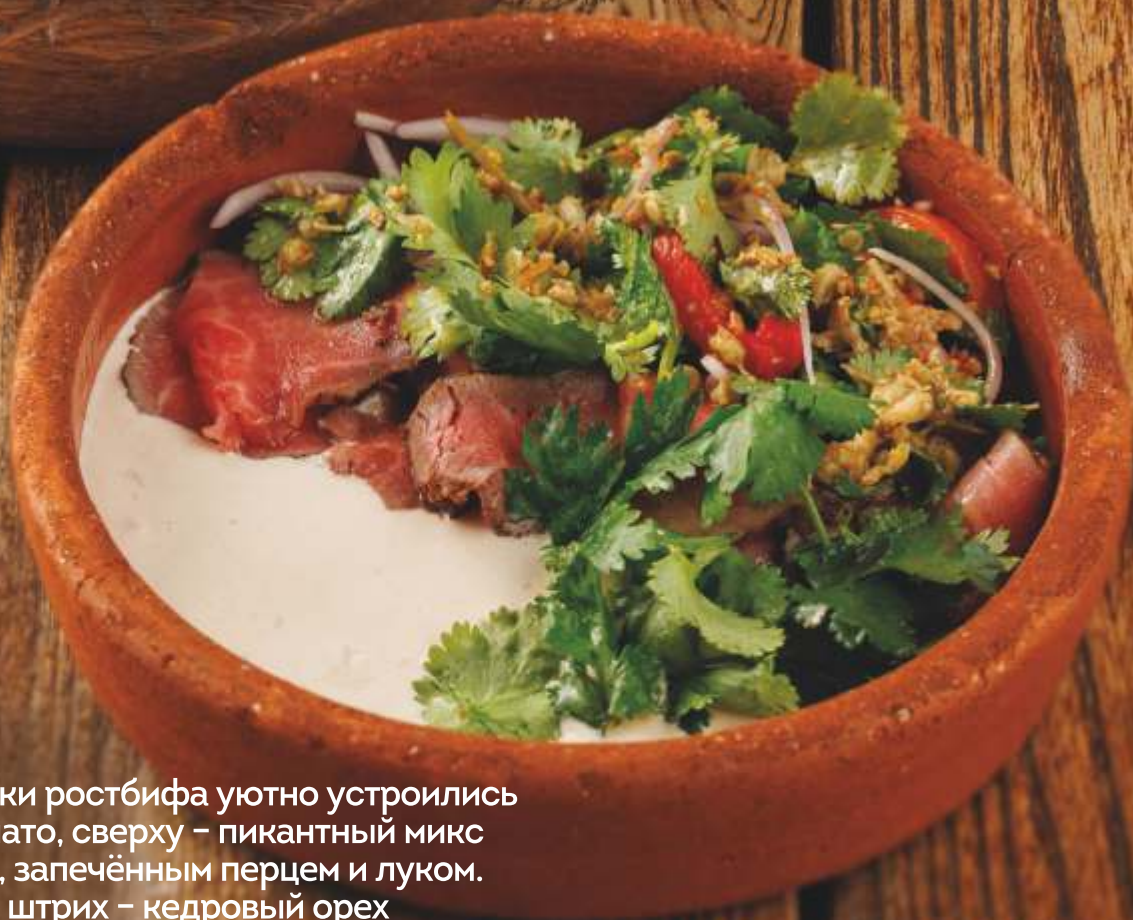
710.- / 270 г



Мцхета

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

450.- / 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!

620.- / 150 г

Закусочки к столу

Царцы

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

410.- / 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».

490.- / 220 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!

910.- / 300 г

Бастурма

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

890.- / 185 г

Легендарные 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!

470.- / 175 г



Татишвили

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

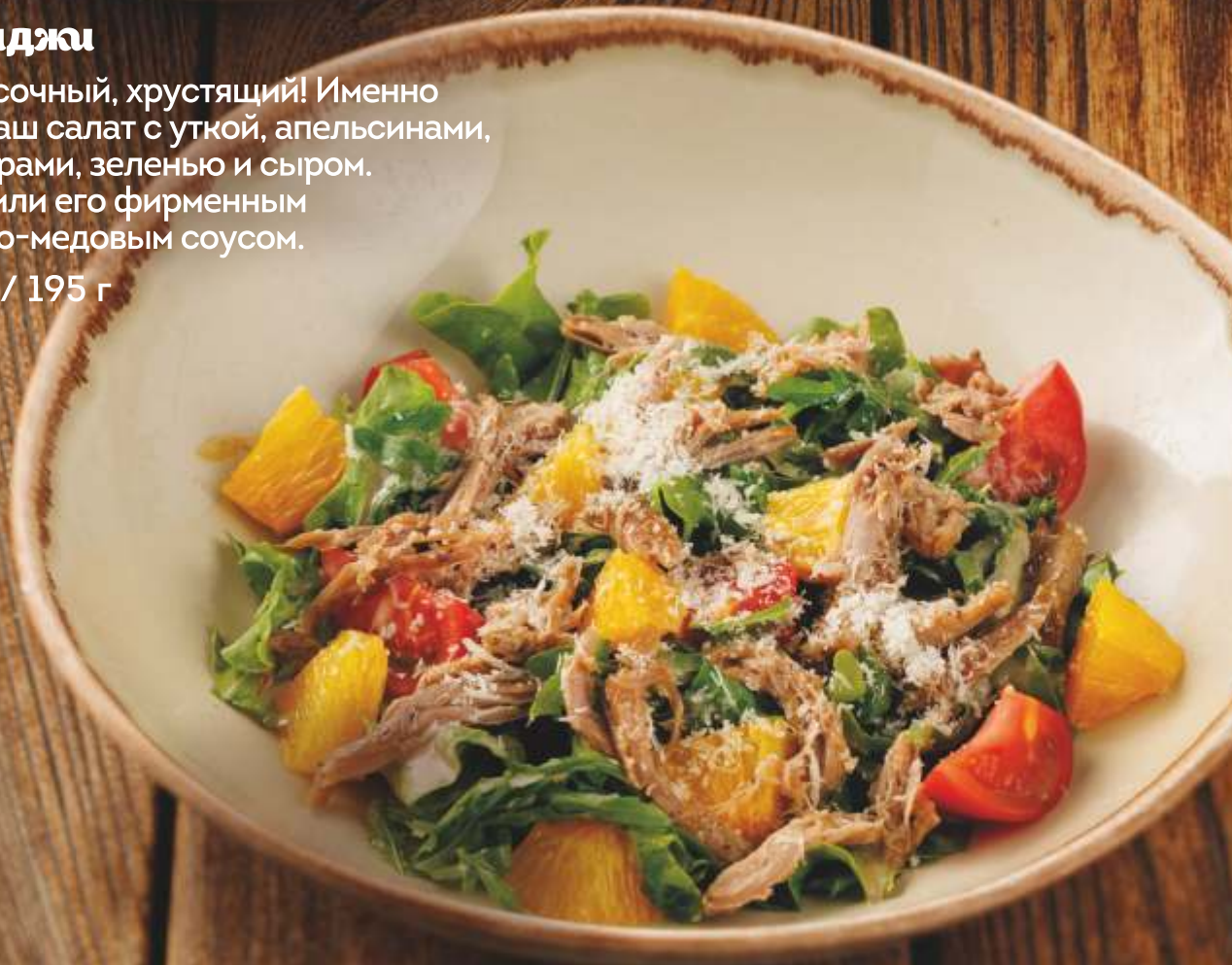
570.- / 200 г



Наринджи

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

560.- / 195 г



Легендарные салаты



Цезаридзе

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

С курицей **С креветкой**
530.- / 250 г **630.- / 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.

560.- / 240 г



Сололаки креветидзе

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

790.- / 310 г



Легендарные салаты

Тифлис

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

610.- / 230 г





Сололаки



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

720.- / 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!

710.- / 320 г

Грузинские супы



Цители



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

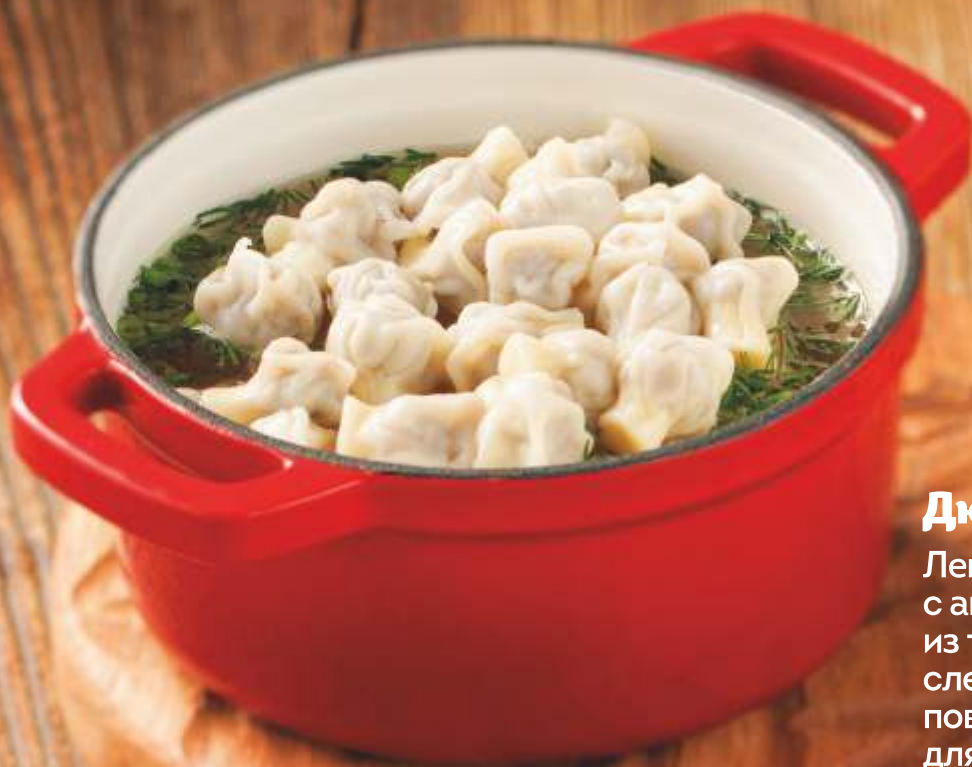
670.- / 290 г



Ачарули

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

440.- / 430 г



Дюшбара

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

530.- / 350 г



Дэда

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

530.- / 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.

740.- / 350 г

Хапи

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

490.- / 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!

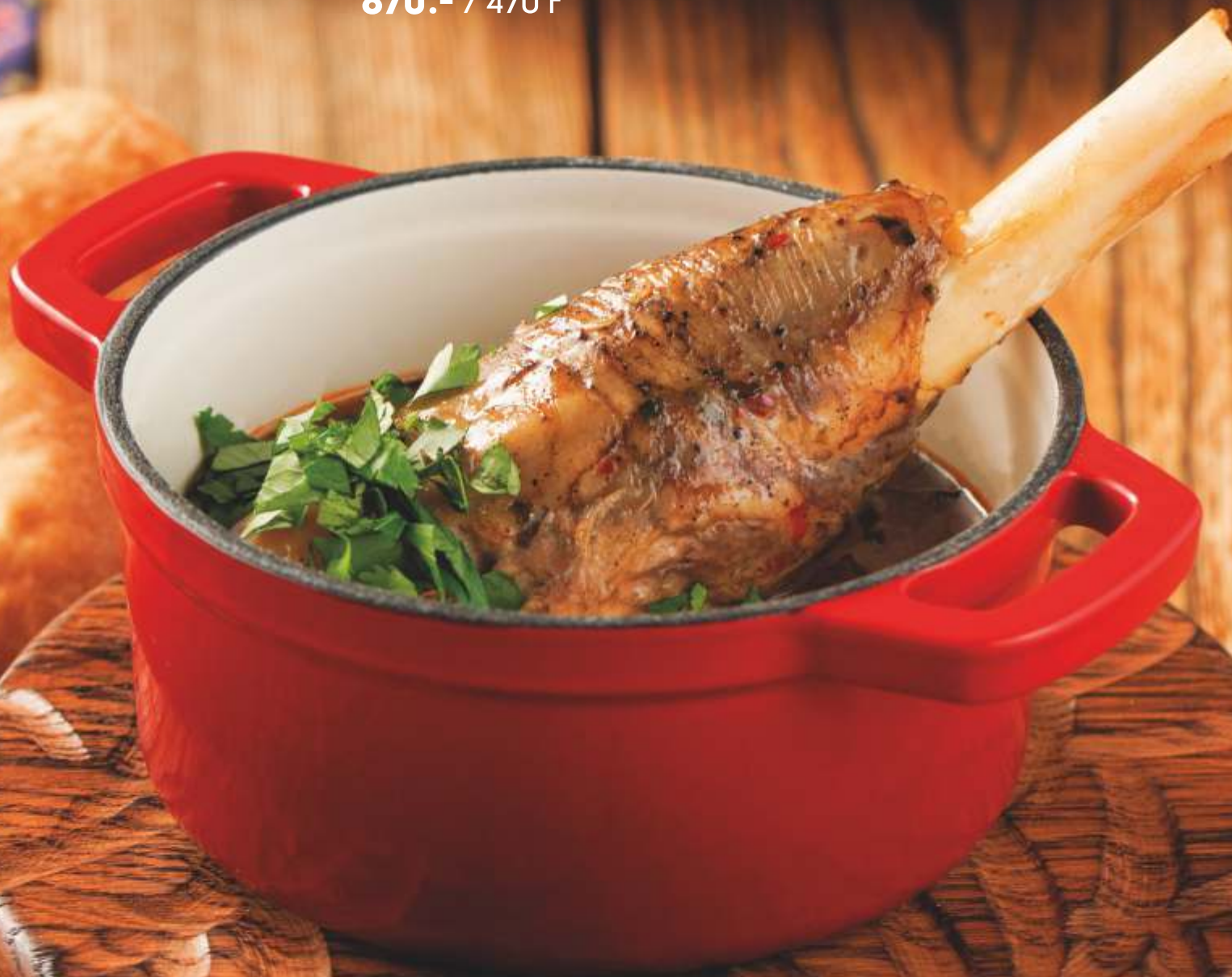
690.- / 330 г



Харчо с ягненком

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

870.- / 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!

610.- / 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!

640.- / 300 г

Долма по-авлабарски

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

610.- / 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

650.- / 350 г

Курица

580.- / 350 г



Традиционные блюда

Чкмерули



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

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



Нэкнеби

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

995.- / 500 г



Традиционные блюда

Тэзви

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

1210.- / 240 г

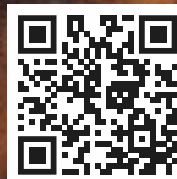




Тамина

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

730.- / 260 г



* Вах, узнай
легенду о блюде!

Традиционные блюда

Чакондрили

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

770.- / 310 г



Чкмерули креветидзе

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

850.- / 210 г



Кебабули

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

820.- / 415 г / 30 г

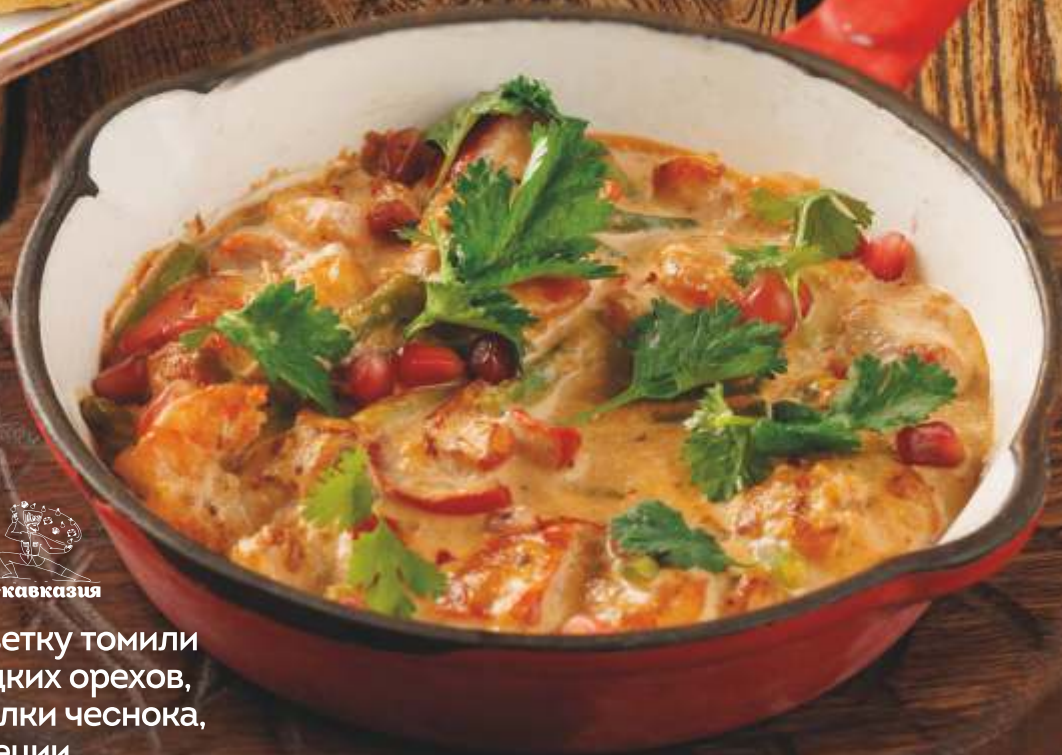


Креветеби



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

790.- / 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 горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

4200.- / 600 г



Макгал

Шашлык

Курица

610.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

695.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

975.- / 140 г / 130 г / 45 г

Седло ягненка

1290.- / 240 г / 130 г / 45 г

Каре ягненка

1590.- / 200 г / 130 г / 45 г

Говядина нежная, диетическая

1200.- / 190 г / 130 г / 45 г

Люля-кебаб

Курица-грибы

590.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

740.- / 140 г / 130 г / 45 г

Вкусная цена
на все шашлыки

5990.-

Цопне

Нежнейшие, обжаренные до румяной корочки, кусочки бараньей вырезки на кости – те самые «семечки», что щелкаются без остановки.

610.- / 170 г



Гарниры

Кебаб из картофеля

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

320.- / 140 г / 20 г

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

320.- / 200 г

Мачахели

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

420.- / 250 г / 45 г

Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

310.- / 170 г

Домашние соусы к мясу

100.- / 45 г



Сладенькое

Моркови

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

520.- / 130 г



Браунидзе

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

520.- / 130 г



Сладенькое

Софико

Меренговый рулет
с сезонными ягодами
и сливочным кремом.

520.- / 130 г



Чизкейкдзе

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

475.- / 130 г



Сладенькое

Наполеонидзе

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

570.- / 150 г



Майя

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

455.- / 120 г



Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчелла
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

390.- / 170 г

Сладенькое

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.

390.- / 240 г



Сувениры



Панама
1100.-

Термокружка «Рог»
1500.-

Стикерпак
«Супра»:
250.-
500.-

Солонка
«Хинкали»
900.-

Авоська
490.-

Носки
390.-

Магнит
380.-



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.-

Дорогой, а ты знал, что грузинский язык славится своими колоритными выражениями и словами? Собрали для тебя список самых известных из них!

Приветствия и повседневные фразы:

გამარჯობა

Гамарджоба

Здравствуйте / Привет

მადლობა

Маძობა

Спасибо

ნახვამდის

Нахვამდის

До свидания

როგორ ხარ?

როგორ ხარ?

Как дела?

პატივს

Каргад

Хорошо

Фразы о гостеприимстве:

სტუმარი ღვთისაა

Стумари гвтисаа

Гость от Бога

მოდი ჭეშა!

Моди чама!

Приходи обэдать!

Тосты и застольные выражения:

გაუმარჯოს!

Гаумарджос!

За здоровье!

დიდი სიყვარული

დიდი სიყვარული

Большая любовь

სულ ჯანმრთელად

სულ ჯანმრთელად

Всегда будь здоров

ჩემი სიხარული ხარ

Чემი სიხარული ხარ

Ты моя радость



supraul.ru