

# **ВАЖНЫЕ СЛОВА** **ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ**

Генацвале, у праздника в Супре нет даты – он начинается, когда ты заходишь в зал. Здесь отмечают дни рождения и годовщины, встречи и просто хорошие дни. Иногда не нужен и повод – достаточно своих рядом, горячего на столе и тоста, который скажут от души.

Мы придумали Супру как место, куда хочется вернуться. Отмечать день рождения, шумно встречаться компанией и забегать на хинкали после работы, собирать семью по выходным и устраивать маленький праздник с друзьями в обычный вторник.

С 2017 к нам ежегодно приходит больше 1 000 000 гостей – и мы держим планку не цифрами, а руками и сердцем: хинкали лепим вручную, хачапури печём так, чтобы пахло на весь зал, вино льём щедро, а гостя встречаем как родного – с танцами, песнями и тостами. Здесь родился наш воздушный чебурек, а хинкали Том-ям давно стали легендой.

Пусть «Супра» будет вашим местом встреч – тем самым, куда приходят снова и снова. За своим столом, своим вкусом и ощущением настоящего праздника.

**Добро пожаловать домой. «Супра» – место,  
где любой день становится праздником!**

Исполнительный директор  
грузинских ресторанов «Супра»  
Евгений Докалин

[e.dokalin@supravl.ru](mailto:e.dokalin@supravl.ru)

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 и в Барнауле, а совсем скоро встретимся 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!

**Устанавливай карту Wallet  
и получай приветственные  
600 лари!**



# Сочные хинкали ჩხვიცი ბიბჯალი



<b>Телятина-свинина</b> 99.- / 100 г	<b>Телятина</b> 99.- / 100 г	<b>Ягненок</b> 120.- / 100 г	<b>Чкмерули</b> 120.- / 100 г	<b>Жимолость</b> 130.- / 100 г
<b>Грибы</b> 120.- / 100 г	<b>По-тбилиски с сыром</b> 120.- / 100 г			



# #КАВКАЗИЯ



<b>Свинина-креветка</b> 140.- / 100 г #кавказия	<b>Креветка</b> 280.- / 100 г #кавказия	<b>Том-ям</b> 310.- / 100 г #кавказия	<b>Краб</b> 330.- / 100 г #кавказия	<b>Гребешок</b> 325.- / 100 г #кавказия
---	---	---	---	---



**Соус для хинкали**  
120.- / 45 г



# Национальная выпечка ეროვნული ცომეული

## 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!

630.- / 400 г

450.- / 250 г



## Легендарный чебурек

Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией:

Телятина и сыр

450.- / 280 г

Ягненок

490.- / 280 г

Крабурек

710.- / 280 г



Вай мэ, узнай, как есть чебуречное облако!

# Национальная выпечка

ეროვნული ცომეული

## Хачапури по-мегрельски

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

690.- / 440 г

470.- / 220 г



## Пеновани Пури

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

580.- / 320 г



## Хачапури по-имеретински

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

650.- / 440 г

440.- / 220 г



# Национальная выпечка

ეროვნული ცომეული

## Кубдаридзе

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

**830.- / 630 г**



## 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**



# Закуски к столу

სუფრის წესცხეშებლოები

## Сациви

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

510.- / 210 г



## Ассорти пхали

Пряные шарики из свеклы, тыквы и шпината с добавлением грузинских специй, кинзы, посыпанные зёрнами граната!

490.- / 270 г



## Лобио

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

390.- / 280 г

## Лобио с говядиной

620.- / 340 г



## Бадриджани

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

610.- / 220 г



## Аджапсандали

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

490.- / 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



## Метехи

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

580.- / 170 г



# Закуски к столу

სუფრის წესცხეშებლოები

## Соленья бабушки Тамрико

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

590.- / 245 г

### Нежные патиссоны

200.- / 100 г

### Гурийская капуста

210.- / 135 г

### Маринованные черри

230.- / 100 г

### Малосольные огурцы

210.- / 100 г

## Дары Кахетии

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

750.- / 230 г / 45 г

## Тоннати

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

690.- / 150 г

## Конверти

Хрустящие конвертики с говяжьей печенью и рассыпчатым рисом – вкус детства, как у мамы!

320.- / 160 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.

440.- / 160 г / 45 г

# Закуски к столу

სუფრის წესცხეშებლოები

## Царцхи

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

430.- / 130 г / 45 г



## Квители

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

490.- / 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!

990.- / 230 г / 45 г



## Бастурма

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

990.- / 150 г / 45 г



# Легендарные салаты ლეგენდარული სალათები

## Руставели

Хрустящие свежие огурцы, сочные помидоры, лучок, зелень, грецкие орехи с кахетинским маслом и грузинскими специями.

590.- / 310 г

## Аркали

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

470.- / 175 г



## Наринджи

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

590.- / 195 г



# Легендарные салаты ლოგენდარული სალათები

## Цезаридзе с курицей

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

**530.- / 250 г**

## Батуми

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

**560.- / 240 г**

## Цезаридзе с креветидзе

**690.- / 250 г**



## Тифлис

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

**630.- / 230 г**

# Легендарные салаты

ლეგენდარული სალათები

## Сололаки Катами

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

790.- / 310 г



## Сололаки

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

740.- / 260 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



# Грузинские супы ქართული სუპები

## Чихиртма



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

410.- / 320 г



## Цители

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

680.- / 290 г

#кавказия



## Ачарули

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

460.- / 430 г



## Дюшбара

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

530.- / 350 г



## Дэда

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

560.- / 310 г



# Грузинские супы

ქართული სუპები



## Хашлама

Почувствуй, как наш наваристый бульон наполняет ароматами горных трав, зелени и пряностей, а нежная телятина, томлённая 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, кавказскими специями и кинзой. Наполнен вкусом, который невозможно забыть!

660.- / 330 г



## Харчо с ягнёнком

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

890.- / 470 г

# Мангал მცყლოზე მომზადებული

## Люля-кебаб

Курица-грибы

590.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

740.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ассорти  
кебабов  
1760.-



Вах,  
с соусом вкуснее!

## Шашлыки

Курица

640.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

690.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

1090.- / 140 г / 130 г / 45 г

Говядина нежная

1200.- / 190 г / 130 г / 45 г

Ассорти  
шашлыков  
5990.-



Соус для шашлыка

120.- / 45 г

# Мангал მცალობე ამბოცდებულო

## ნაკნები

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

1090.- / 500 г



## Диди Жорци

Дорогой, вкуснейшее мясное ассорти: сочное каре на косточке, нежнейший шашлычок из мякоти барана и ароматные куриные крылышки. Подаем с горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3290.- / 630 г



# Мангал მცალოზე მომზადებული

## Кебабули

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

**820.- / 415 г / 45 г**



## Катмис

Куриные крылышки, маринованные в душистых специях, обжаренные до золотистой хрустящей корочки. Подаются на подушке из лаваша, щедро украшенные свежей ароматной кинзой.

**460.- / 230 г / 35 г**



## Каре ягненка

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

**1600.- / 200 г / 130 г / 45 г**



Мангал  
მცალოზე  
ბობზკრებულო

### 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.

320.- / 170 г

### Кебаб из картофеля

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

350.- / 140 г / 20 г



# Традиционные блюда ცრცრიციული ვერბები

## Чахохбили

Почувствуй вахситительное сочетание – жареная курица с томатным соусом, луком, кинзой и специями. Это блюдо может заменить первое, второе и даже третье!

610.- / 230 г



## Чкмерули креветидзе

Сливочные креветки, обжаренные с грузинскими сырами, кинзой и душистыми травами. Почувствуй вкус совершенства!

850.- / 210 г

#кавказия

## Жульенидзе

Запекаем куриное бедро, добавляем шампиньоны, сливки, томаты, лук и ароматную сванскую соль – и получаем блюдо, от которого пальчики оближешь!

720.- / 240 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!

# Традиционные блюда ცრედიციული 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**

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

**680.- / 350 г**

# Сладости к чаю ცბილეთული ჩეხიბთცხ



## Майя

Медовые коржи и сметанный крем – классика, от которой сложно отказаться.

440.- / 160 г



## Наполеонидзе

Тот самый Наполеонидзе – воздушные слои с кремом из домашних сливок, малиной и черникой!

590.- / 180 г



## Гелиа

Тот самый морковный торт с вкуснейшим апельсиновым кремом на основе творожного сыра и сливок – такое нельзя не попробовать!

485.- / 150 г



# Сладости к чаю ცბილეთული ჩეხიტცხ

## Браунидзе

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

495.- / 150 г



## Шулико

Хрустящий Шу с нежным сливочно-заварным кремом и ярким черничным джемом.

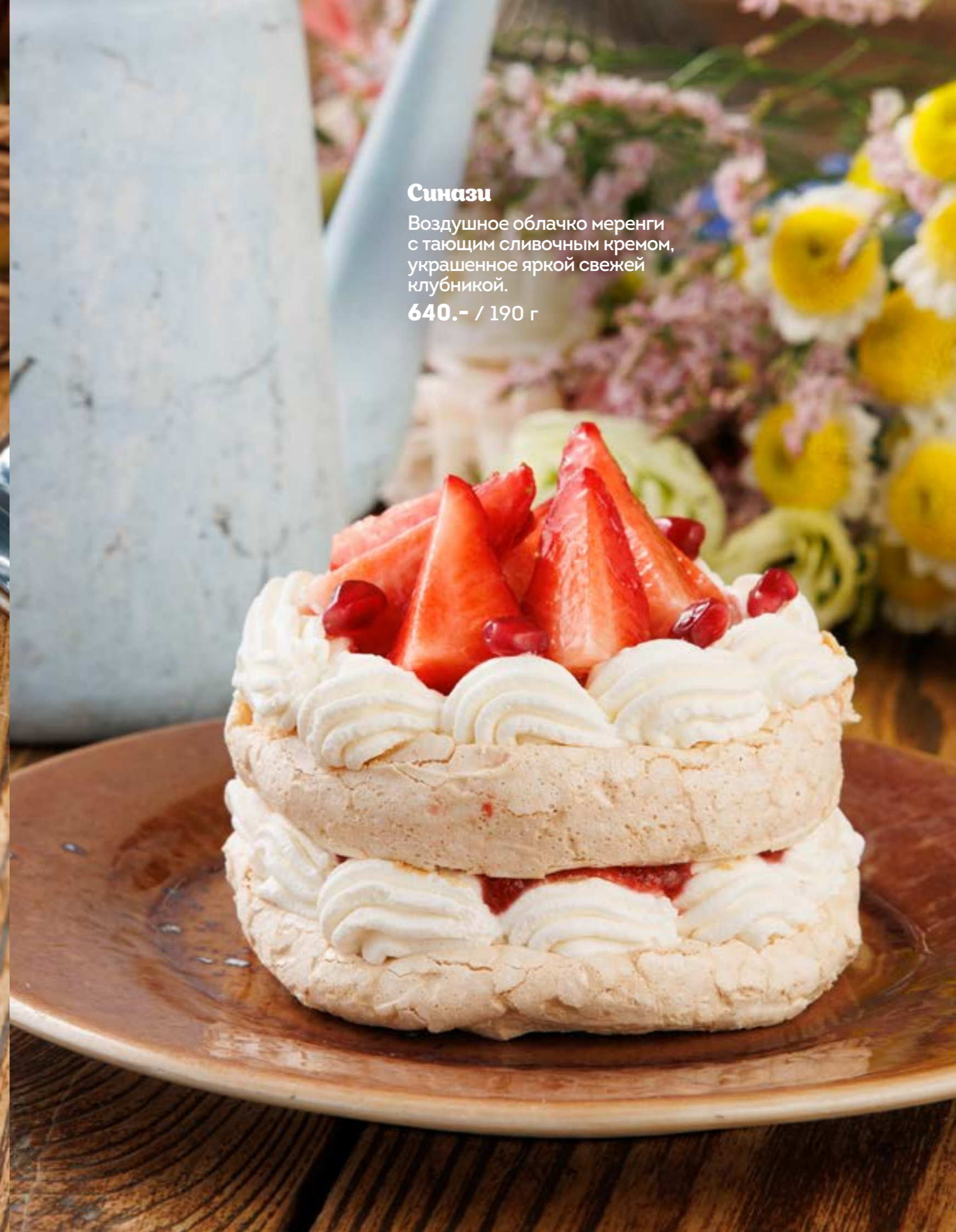
210.- / 65 г



## Синази

Воздушное облачко меренги с тающим сливочным кремом, украшенное яркой свежей клубникой.

640.- / 190 г



# Сладости к чаю ცხილულო ჩყისთცხ

## Шоколадная колбаса

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

**260.- / 80 г**



## Чурчхела

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

**260.- / 80 г**



## Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчхела;
- шоколадная колбаса с коньяком;
- орешки со сгущенкой.

**440.- / 130 г**



## Хинкали с яблоком

Вах, шарлотка в новом грузинском прочтении! Попробуй жареные хинкали с ароматным яблоком и корицей.

**360.- / 165 г**



## Торнике

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

**450.- / 215 г**

Сувениры  
სუვენირები

Стикерпак  
«Супра» большой:  
500.-

Солонка  
«Жинкали»  
650.-

Панама  
1100.-

Открытка  
50.-

Носки  
350.-

Тарелочка-  
магнит  
380.-

Картидзе  
350.-

Стикерпак  
«Супра» маленький:  
250.-

Авоська  
490.-

