

# 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®

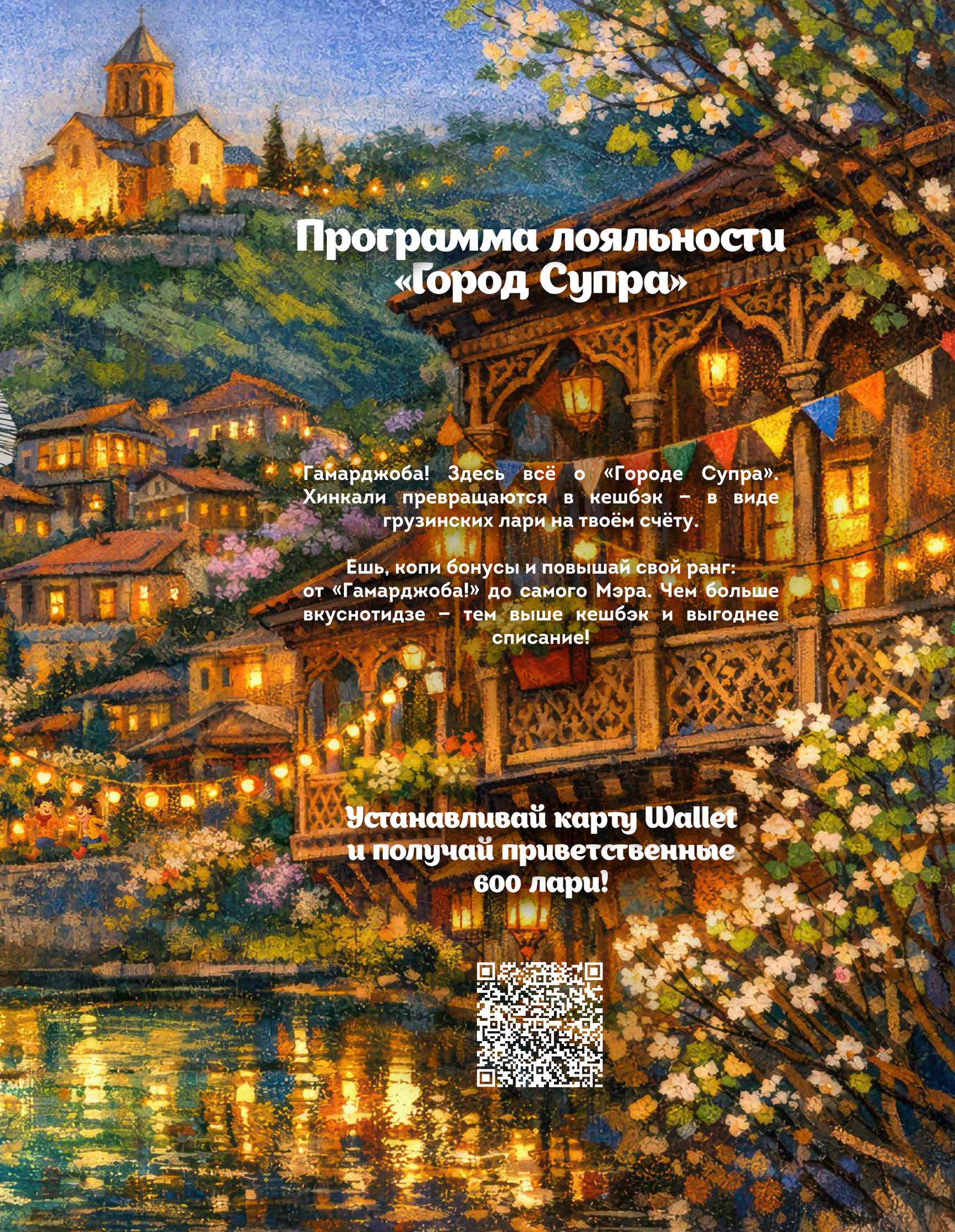
## Франшиза

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 წებოცნი ხიბვაცლი



**Телятина-  
свинина**  
99.- / 100 г

**Грибы**  
130.- / 100 г

**Телятина**  
99.- / 100 г

**По-тбилиски с сыром**  
130.- / 100 г

**Ягненок**  
130.- / 100 г

**Чкмерули**  
130.- / 100 г

**Жимолость**  
130.- / 100 г



# #кавказия



**Свинина-креветка**  
**99.- / 100 г**  
#кавказия

**Креветка**  
**290.- / 100 г**  
#кавказия

**Том-ям**  
**290.- / 100 г**  
#кавказия

**Краб**  
**350.- / 100 г**  
#кавказия

**Гребешок**  
**310.- / 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**

**460.- / 280 г**

**Ягненок**

**490.- / 280 г**



Вай мэ, узнай, как есть чебуречное облако!

# Национальная выпечка

ქროზნული ცომეული

## Жачапური по-мегрельски

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

**690.- / 440 г**

**440.- / 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

410.- / 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.

**720.- / 420 г**



# Закуски к столу სუფრის წესებზე

## Сациви

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

490.- / 210 г



## Ассорти пхали

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

510.- / 270 г



## Лобιο

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

350.- / 280 г

## Лобιο с говядиной

590.- / 340 г





### Метехи

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

**640.- / 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.

**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**



# Закуски к столу

სუფრის წესხემახეობები

## 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!

550.- / 230 г / 45 г



## Конверти

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

**290.- / 160 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**



## 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**



# Закуски к столу

სუფრის წესებზე

## Царцхи

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

350.- / 130 г / 45 г



## Квители

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

540.- / 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.

**890.- / 150 г / 45 г**

# Легендарные салаты ლეგენდარული სალათები

## Руставели



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

**450.- / 310 г**

## Аркали

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

**480.- / 175 г**





## Наринджи

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

**620.- / 195 г**



# Легендарные салаты

## ლოგებრცხოული სცლოცთები

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

**560.- / 240 г**





### **Тифлис**

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

**640.- / 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!

760.- / 310 г



### Сололаки



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

690.- / 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!

**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.

**460.- / 430 г**





### **Дюшбара**

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

**550.- / 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.

**690.- / 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**



## Жарчо с ягненком

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

**960.- / 470 г**



# Мანгал ბუცალოზე მომზადებული

## Люля-кебаб

Курица-грибы

570.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

750.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ассорти  
кебабов  
1900.-



Вах,  
с соусом вкуснее!

## Шашлыки

### Курица

590.- / 170 г / 130 г / 45 г

### Свинина

690.- / 160 г / 130 г / 45 г

### Молодой ягненок

950.- / 140 г / 130 г / 45 г

### Говядина нежная

1250.- / 190 г / 130 г / 45 г

Ассорти  
шашлыков  
3400.-

### Соус для шашлыка

120.- / 45 г

# Мангал მცყლოზე მომზადებული



## ნაჰნები

Сочные свиные ребрышки, по-джигитски, с характером. Нажное 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 горящим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

**3290.- / 630 г**



# მანგალ მკაცლოზე მომზადებული



## Кебабули

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

**870.- / 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.

**390.- / 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!

**1650.- / 200 г / 130 г / 45 г**



# Мангал მცალოზე მომზადებული

## 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 вкусотидзе на мангале.

470.- / 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!

**320.- / 140 г / 20 г**



# Традиционные блюда კრედიციული ვეძებ

## 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!

**620.- / 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 კრედიციული ვეობები



## 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!

**650.- / 350 г**

# Сладости к чаю ცხილეთული ჩკისტეცხ

## Черепаша

Бисквитный торт с щедрым  
слоем шоколада и кремом  
из домашней сметаны.  
Десерт со вкусом детства!

**450.- / 175 г**



## Браунидзе

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

**640.- / 150 г**



## Наполеонидзе

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

**640.- / 180 г**



# Сладости к чаю ცხილეთული ჩყისთცნ



## Кутаиси

Пышный грузинский хворост с грецкими орехами. Такой большой, что хватит на всех!

370.- / 240 г



## Майя

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

470.- / 160 г

## Синази

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

**670.- / 190 г**



# Сладости к чаю ცხილულო რეცხი

## Шоколадная колбаса

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

210.- / 80 г



## Торнике

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

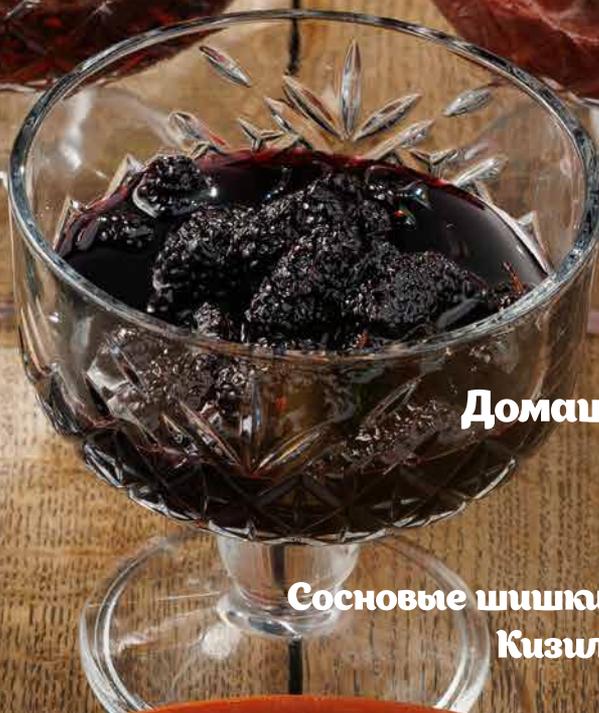
450.- / 215 г

## Чурчхела

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

250.- / 80 г





**Домашнее варенье  
на выбор:**

**350.- / 150 г**

**Сосновые шишки  
Кизил**

**Шелковица  
Фейхоа**



### **Чайный набор**

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

**390.- / 130 г**

