



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ®

Вай, генацвале! Кто сказал, что курорт – это только чемодан и посадочный? У нас всё по-домашнему: и море рядышком, и вид как у дядюшки Котэ в Батуми, и настроение – будто уже сидишь на веранде с бокалом вина.

И по такому поводу – встречай наше летнее меню! Тут не только новинки от поваров с душой, но и наши легендарные хиты: солаки креветидзе, кейпи на мацони или квасе, и, конечно же, хачапури том ям – вот что должен попробовать каждый уважающий себя джигит (и не только джигит)!



С таким набором тебе никакой отпуск не нужен – только хинкали, чача и лето в каждой тарелке.



Вах, узнай
подробности!

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,
а совсем скоро встретимся в Казани и Барнауле.

Может быть, следующий город – твой?



Система лояльности «Город Супра»

Добро
пожаловать



1. Устанавливай карту



2. Копи кэшбэк за покупки



3. Трать бонусы в ресторанах и на доставку



4. Получай специальные предложения и скидки



5. Повышай уровень и % кэшбэка



Приложение
App Store



Приложение
Google



Правила
Города Супра

Курортный сезон

Имеди

Салат, где каждый ингредиент как звезда на Тбилисской улице. Сочные бакинские томаты, ароматный печеный перец, сыр и нежные креветки под медовым соусом. Всё это с характером, с душой и привкусом моря.

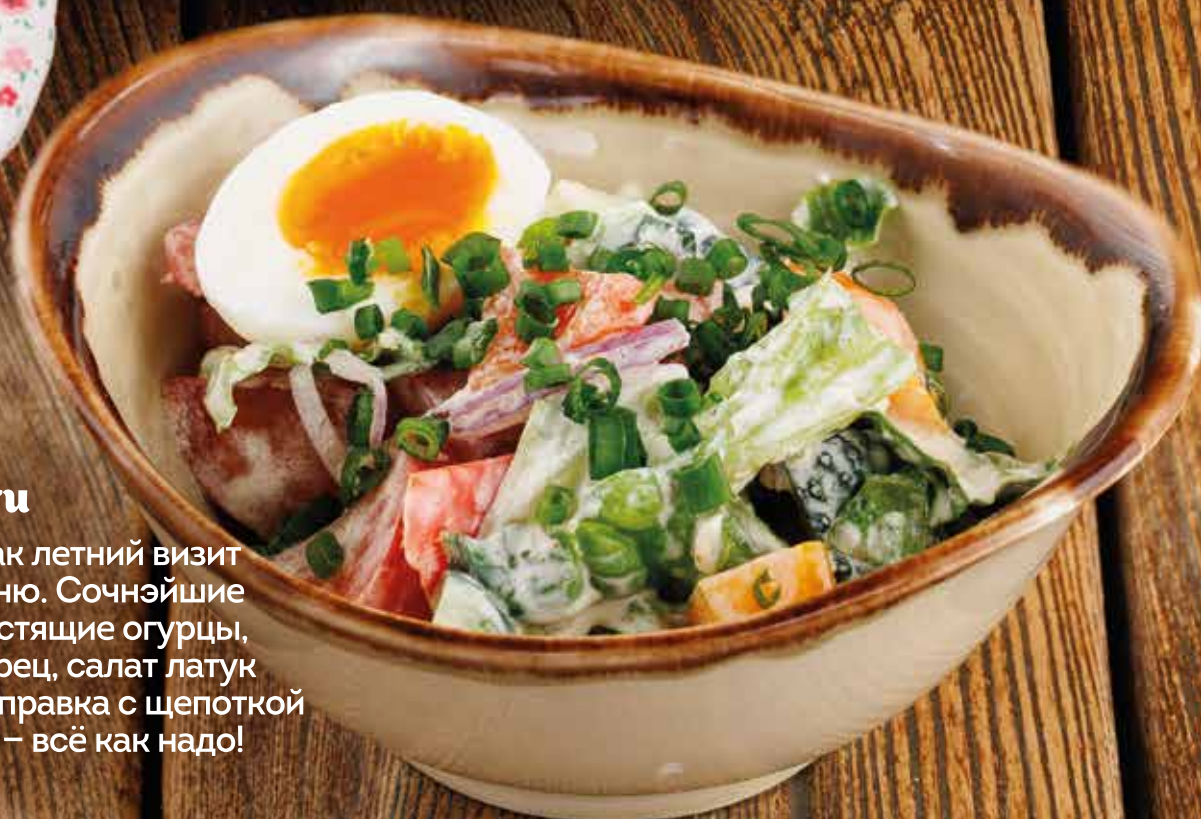
530.- / 180 г



Щедрый Гоги

Этот салат – как летний визит к тёще в деревню. Сочнейшие помидоры, хрустящие огурцы, болгарский перец, салат латук и сливочная заправка с щепоткой сванской соли – всё как надо!

320.- / 220 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!

790.- / 310 г

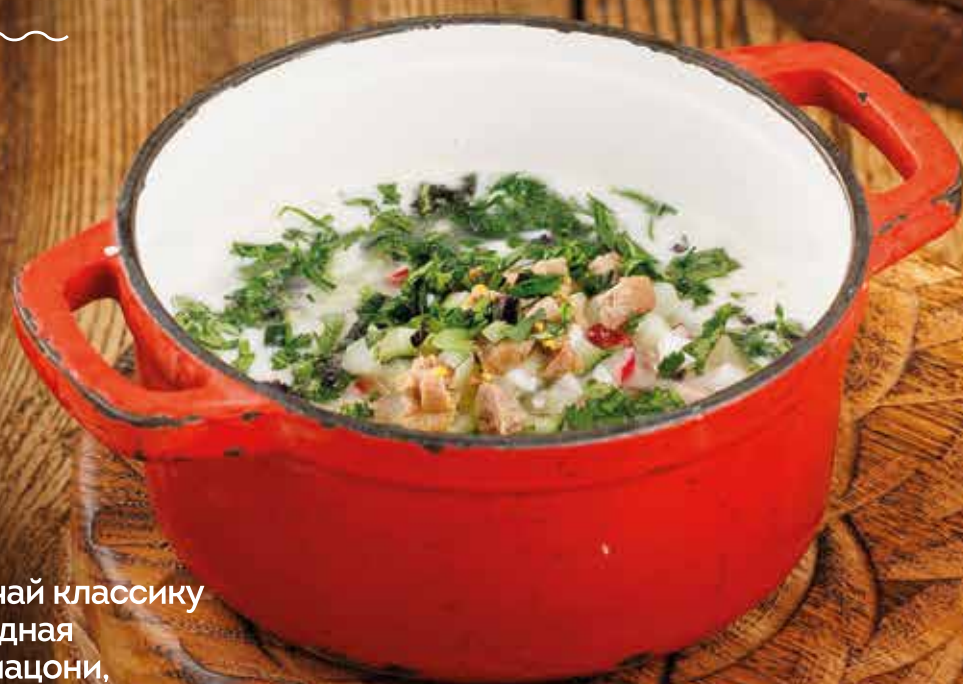


Курортный сезон

Кейпи

Ва-а-ай, генацвале, встречай классику с грузинской душой! Холодная окрошка на квасе или на мацони, с нежным мясом и вкуснейшими овощами – как глоток горного воздуха в самый разгар лета. Посыпаем ароматной кинзой!

390.- / 320 г



Мцване

Генацвале, не просто салат – песня, спетая на грузинской веранде! Сочные красные томаты, лук для характера, кинза, да щепотка сванской соли.

310.- / 150 г

Хачапури Том-ям

Пышное тесто, как облако над Казбеком, бережно хранит внутри соус том-ям, грибы, креветки, кусочки курицы и листья кинзы. По традиционному рецепту наших джигитов!

480.- / 300 г



Чвиштари

Сочная рваная свинина, кинза, сладкие зёрна граната и тёплые чвиштари с грузинскими сырами. Всё это вместе – и ты уже на террасе в Кахетии!

520.- / 210 г

Курортный сезон

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.

690.- / 420 г



Чахондрили

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!

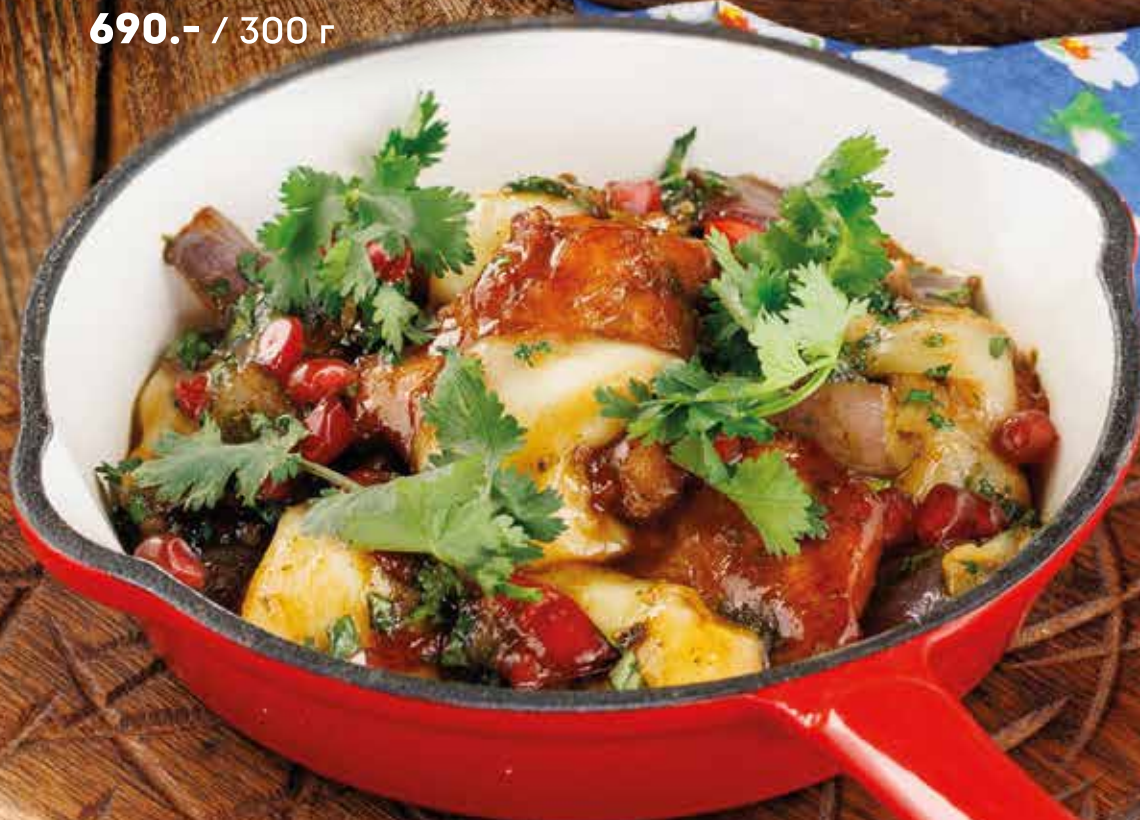
750.- / 310 г



Анучи

Истинная грузинская классика. Сочная, нежная курица со сладким гранатом, сыром сулгуни и кинзой. Вай! Как душевный тост от лучшего друга!

690.- / 300 г



Легендарные хинкали

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

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.

120.- / 100 г



Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

120.- / 100 г

Чкмерули

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

120.- / 100 г

По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

120.- / 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

Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкушотидзе!

120.- / 100 г

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г



Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте и трюфельным маслом.

295.- / 100 г

Том-ям #кавказия

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

280.- / 100 г

Краб #кавказия

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

310.- / 100 г

Свинина-креветка

Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту.

130.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

280.- / 100 г

Пян-се #кавказия

Нежное мясо с ароматными специями и хрустящей пекинской капустой!

120.- / 100 г



Национальная выпечка

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



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

Натэххи

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

450.- / 250 г

Национальная выпечка

Хачапури со свежей зеленью

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

650.- / 440 г

Хачапури по-мегрельски

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

690.- / 440 г

440.- / 220 г

Чебурек



Такие чебуречные облака
проплывают только
над нашей Грузией:

Телятина и сыр

450.- / 280 г

Ягненок

480.- / 280 г

Крабурек

650.- / 280 г

Белые грибы и сыр

480.- / 320 г



Вай мэ, узнай, как есть
чебуречное облако!

Закусочки к столу

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

Нежнейшие 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!

330.- / 280 г

Лобио с говядиной

560.- / 340 г



Метехи

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

580.- / 170 г

Бадриджани

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

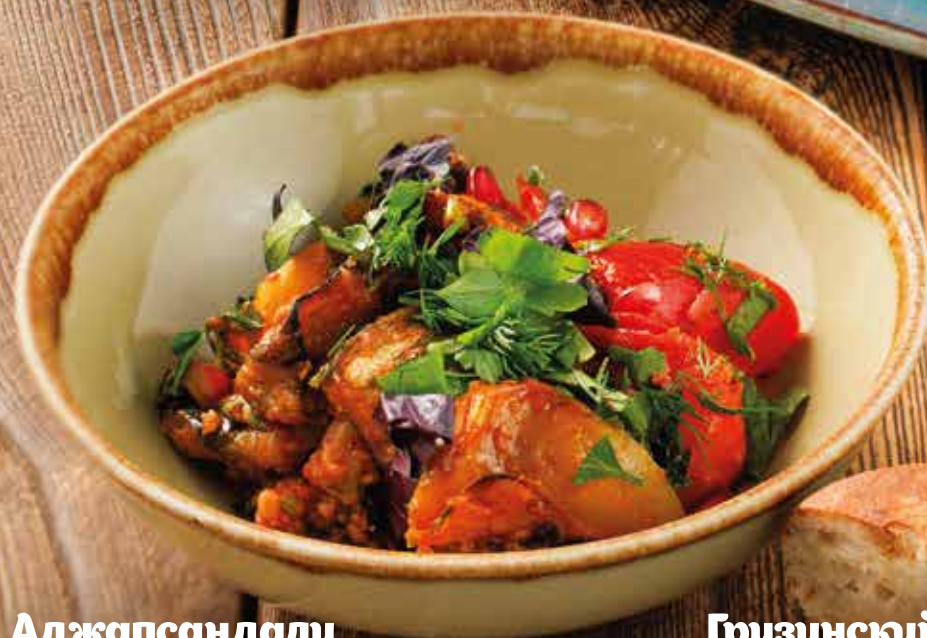
590.- / 220 г



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, 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, лук и джонджоли.

590.- / 280 г

Дары Кахети

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

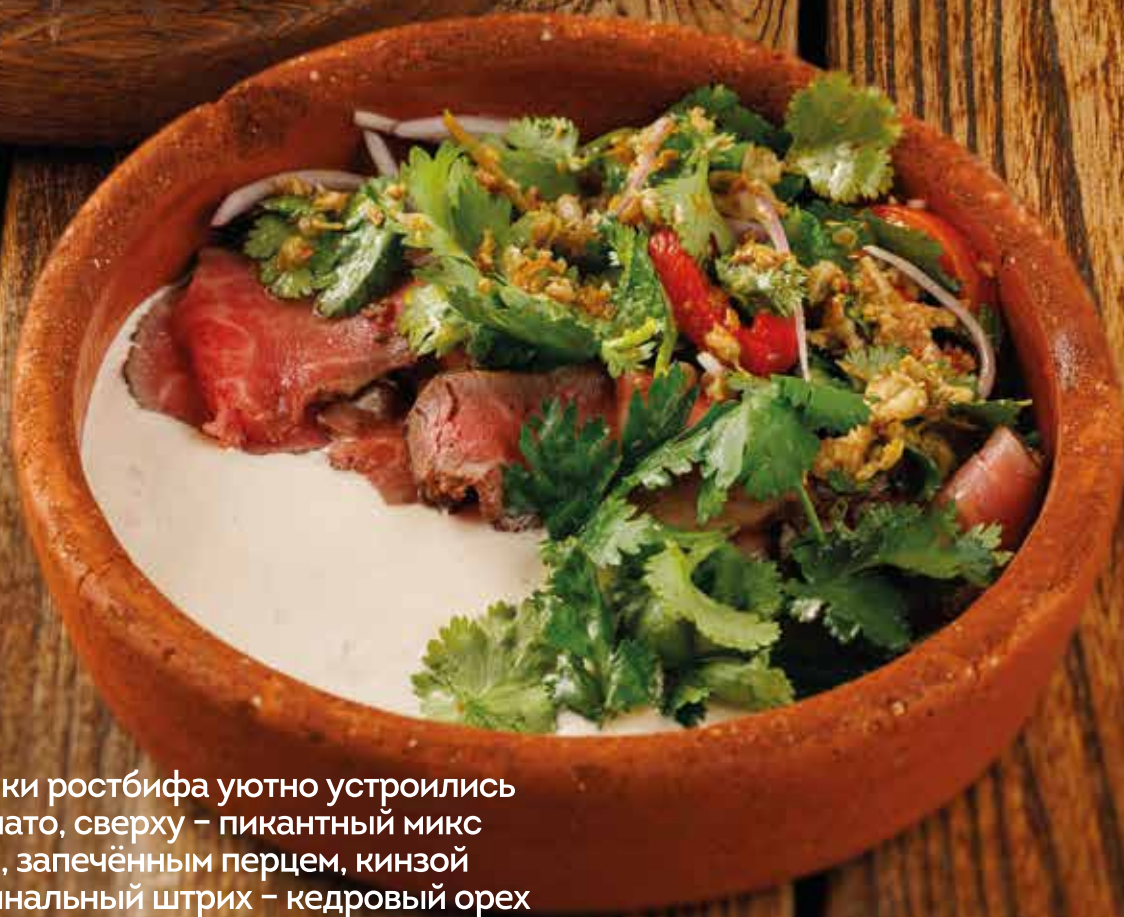
750.- / 270 г



Мцхета

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

460.- / 210 г



Тоннати

Тонкие ломтики ростбифа уютно устроились на соусе тоннато, сверху – пикантный микс с джонджоли, запечённым перцем, кинзой и луком. А финальный штрих – кедровый орех и луковое масло. Ты будешь танцевать лезгинку от восторга!

650.- / 150 г

Закусочки к столу

Царцхи

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

430.- / 130 г / 30 г



Квители

Вах, обжарили грузинский сыр сулгуни и подаём его с национальным кизилowym 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, сулугуни, чечил. Подаем с грецким орехом, медом и виноградом!

940.- / 300 г

Бастурма

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

890.- / 185 г

Сочные салаты

Руставели



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

590.- / 310 г

Аркали

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

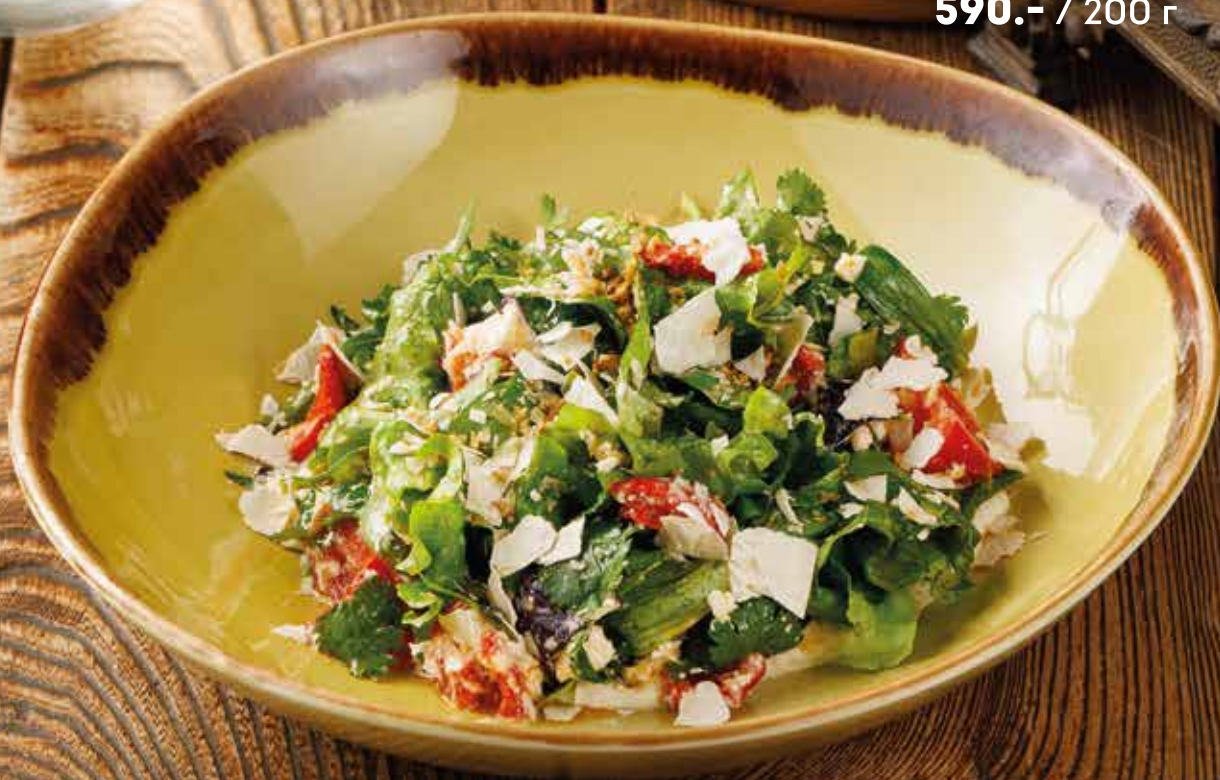
470.- / 175 г



Татишвили

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

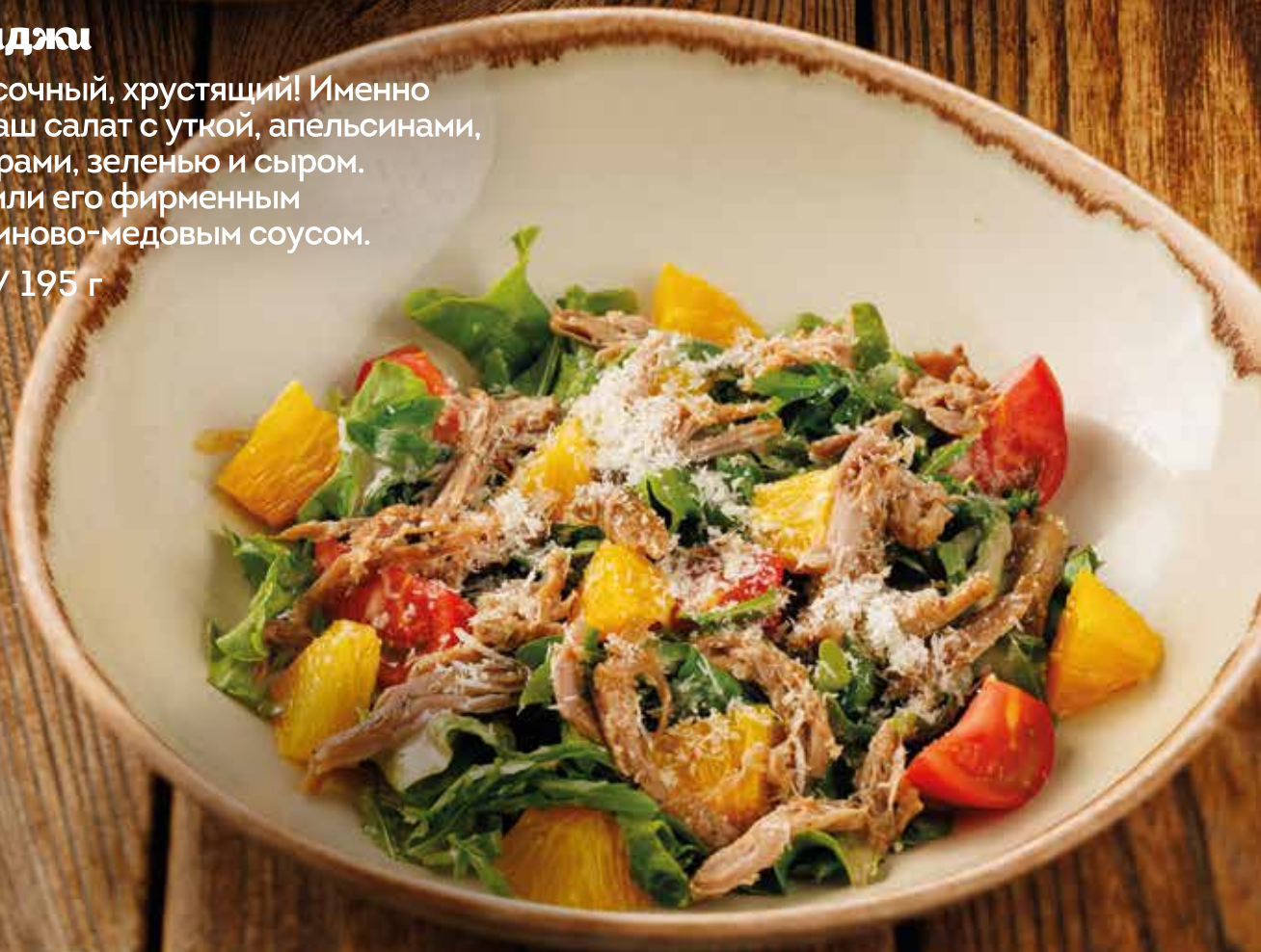
590.- / 200 г



Наринджи

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

590.- / 195 г



Сочные салаты

Цезаридзе с курицей



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

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





Тинани

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

690.- / 170 г

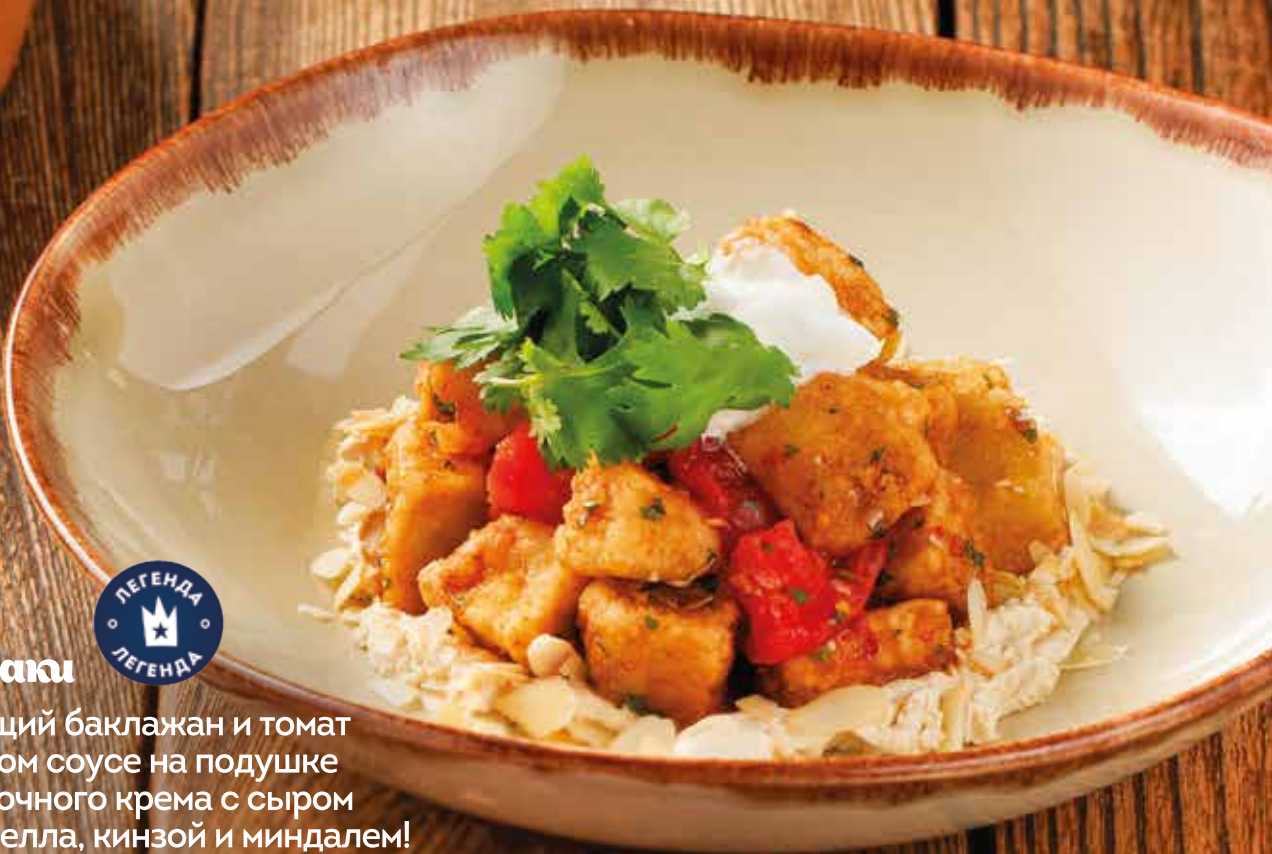
Сочные салаты

Тифлис

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

630.- / 230 г





Сололаки



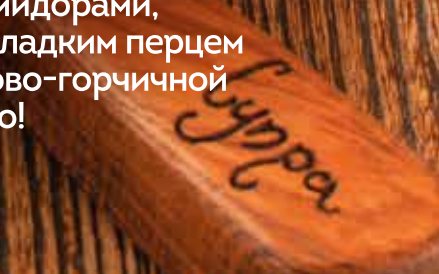
Хрустящий баклажан и томат в сладком соусе на подушке из сливочного крема с сыром страчателла, кинзой и миндалем!

740.- / 260 г

Шами ломе

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

730.- / 320 г



Сочные салаты



Телави

А это наш легендарный салат, генацвале! Сочные спелые томаты, зелёный лук, нежный грузинский сыр сулгуни и пикантная гранатовая заправка. Вахсхитительный вкус!

450.- / 220 г

The background of the entire image shows three children, two girls and one boy, wearing red and purple chef hats. They are sitting at a table, smiling and focused on making ice cream. One girl in the foreground is holding a stick with a piece of white ice cream. On the table, there are bowls of ingredients, glasses of water, and a glass of orange juice. The setting appears to be a festive indoor event with decorations in the background.

ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

для маленьких джигитов
и взрослых Генауваля



Вах!
Все подробности
на сайте!

Грузинские супы



Цители



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

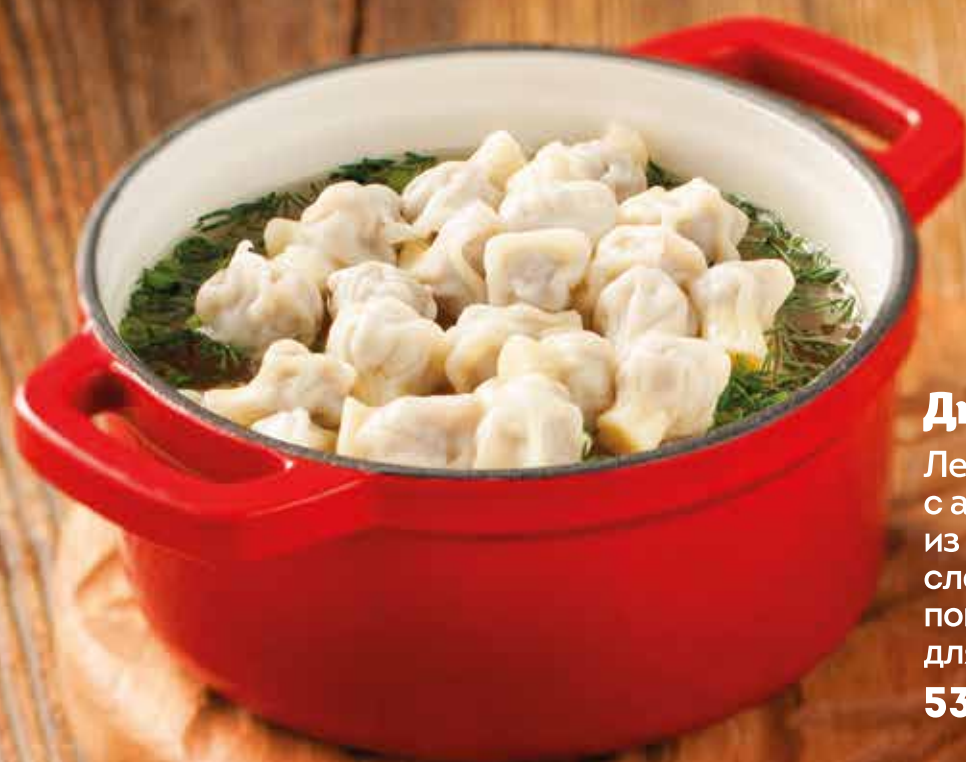
680.- / 290 г



Ачарули

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

460.- / 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!

560.- / 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, кавказскими специями и кинзой. Наполнен вкусом, который невозможно забыть!

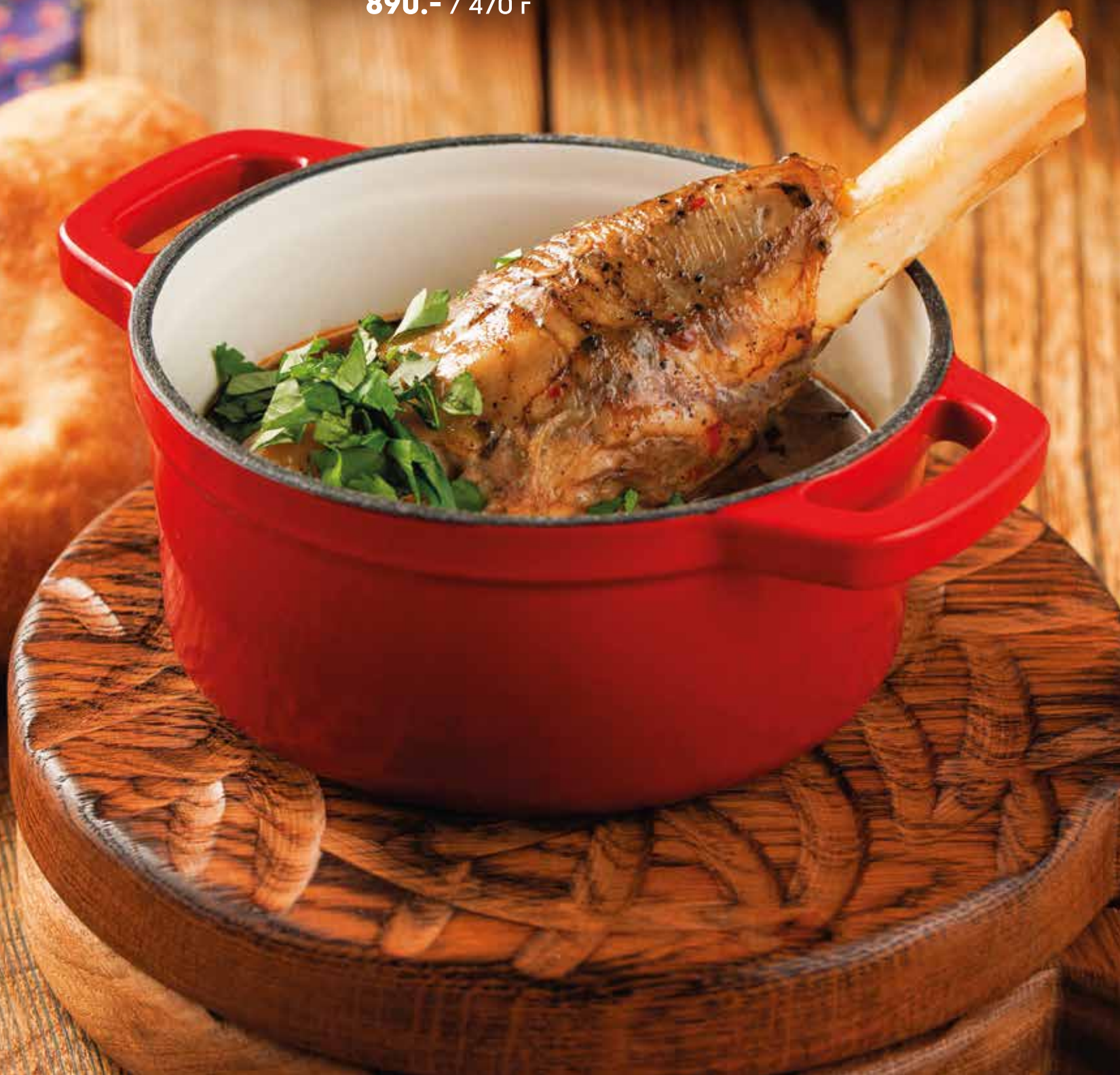
660.- / 330 г



Харчо с ягненком

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

890.- / 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 с добавлением кинзы. Уникальное сочетание насыщенных вкусов и ароматов.

630.- / 170 г / 30 г

Оджахури по-мергельски



Дорогой, погрузись в атмосферу домашнего уюта с традиционным грузинским жаркое. Нежные кусочки мяса сочетаются с картофелем, помидорами, аджикой, сванской солью, луком, 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 и кинзой, 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

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

700.- / 340 г



Традиционные блюда

Кебабули

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

820.- / 415 г / 30 г



Креветеби



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

790.- / 270 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

Тцкимиси

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

1100.- / 440 г



Чкмерули креветидзе

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

850.- / 210 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.

4200.- / 600 г



Макгал

Шашлык

Курица

610.- / 170 г / 130 г / 30 г

Свинина

690.- / 160 г / 130 г / 30 г

Молодой ягненок

1090.- / 140 г / 130 г / 30 г

Каре ягненка

1600.- / 200 г / 130 г / 30 г

Говядина нежная, диетическая

1200.- / 190 г / 130 г / 30 г

Люля-кебаб

Курица-грибы

590.- / 150 г / 130 г / 30 г

Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 30 г

Молодой ягненок

740.- / 140 г / 130 г / 30 г

Вкусная цена
на все шашлыки
4600.-

Цотне

Нежнейшие, обжаренные до румяной корочки, кусочки бараньей вырезки – те самые «семечки», что щёлкаются 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 / 50 г

Казбек

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

320.- / 170 г

**Домашние соусы
к мясу**
100.- / 30 г



Сладости



Браунидзе

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

550.- / 150 г



Шулико

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

190.- / 65 г

Синази

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

640.- / 190 г



Сладости

Крэми

Наша версия панакоты: нежная, на основе натуральных сливок и сметаны, дополненная ярким облепиховым соусом – настоящий праздник вкуса!

420.- / 100 г



Ковридзе

Легендарный грузинский ковер из сердца Супры теперь прямо на тарелке: наш брауни с грецким орехом, курагой и шоколадной глазурью.

420.- / 140 г



Наполеонидзе

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

590.- / 180 г



Сладости

вишня

Хинкали с вишней

Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

120.- / 100 г

Хинкали с яблоком/клубникой

Вах! Жареные хинкали в совершенно новом, сладком прочтении! Выбирай: сочная клубника или ароматное яблоко с корицей.

360.- / 165 г

Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

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

390.- / 130 г

Кутаиси

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

360.- / 240 г



Грузинское мороженое

Фирменное сливочное мороженое с карамелью и шоколадом. Попробуй с малиновым соусом, генацвале!

120.- / 75 г

Сувениры

Подстаканник
«Супра»
2100.-

Солонка
«Хинкали»
650.-

Специи, разжигающие
любовь
100.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-
2000.-
3000.-
5000.-
10000.-

Картидзе
350.-