



## ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ <sup>®</sup>

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.



## Курортный сезон

### Имеди

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

**530.- / 180 г**



### Щедрый Гоги

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

**320.- / 220 г**

### **Сололаки креветидзе**

Вай мэ! Хрустящий баклажан, спелый томат, сочнейшая креветка: всё это на подушке из сливочного крема с сыром страчателла. 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!

**390.- / 320 г**

## Мцване

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

**310.- / 150 г**

### Жачапури Том-ям

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

**480.- / 300 г**



### Чвиштари

Сочная рваная свинина, сладко-кислые зёрна граната, как вино на тбилиском застолье, и тёплые чвиштари. 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, специями, зеленью – всё в одном. Жареный и хрустящий снаружи, сочный и пряный внутри.

**690.- / 420 г**



## Чакондрили

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

**750.- / 310 г**



## Ануки

Истинная грузинская классика. Сочная, нежная курица со сладким гранатом и сыром сулугуни. 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.

110.- / 100 г

## Вишня

Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

110.- / 100 г

## Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

110.- / 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!

99.- / 100 г

### Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкушотидзе!

110.- / 100 г

### Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г



### Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте 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 карамельно-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**

### Пян-се #кавказия

Нежное мясо с ароматными специями и хрустящей пекинской капустой!

**120.- / 100 г**



Вах, хинкали с соусом вкуснее!

ткемали

мацони

наршараб

# Национальная выпечка

## Пеновани Пури

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

**550.- / 320 г**



## Хачапури по-имеретински

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

**620.- / 440 г**

**390.- / 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**

### **Натэххи**

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

**430.- / 250 г**

# Национальная выпечка

## Жачапури со свежей зеленью

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

**600.- / 440 г**

## Жачапури по-мегрельски

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

**670.- / 440 г**

**420.- / 220 г**

## Чебурек

Такие чебуречные облака  
проплывают только  
над нашей Грузией:



### Телятина и сыр

430.- / 280 г

### Ягненок

450.- / 280 г

### Крабурек

650.- / 280 г

### Белые грибы и сыр

450.- / 320 г



Вай мэ, узнай, как есть  
чебуречное облако!

# Супра

объединяет города!



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?



1. Владивосток



2. Екатеринбург



3. Самара



4. Барнаул



5. Казань



8-летия Супры пр-т

Чебуречное шоссе

Чебуречное шоссе

ул. Радости

ул. Чачи-Удачи

Чебуречное шоссе

Хинкальный пр-т

ул. Чурчельная

Хинкальный пр-т



### Метехи

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

545.- / 170 г



### Бадриджани

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

545.- / 220 г



### Аджапсандали

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

460.- / 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.

140.- / 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.

**560.- / 280 г**

## Дары Кахети

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!

**420.- / 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!

**580.- / 150 г**

## Закусочки к столу

### Царцхи

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

**380.- / 130 г / 30 г**



### Квители

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

**460.- / 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!

**880.- / 300 г**

## Бастурма

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

**835.- / 185 г**

# Сочные 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!

**430.- / 175 г**



### Татишвили

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

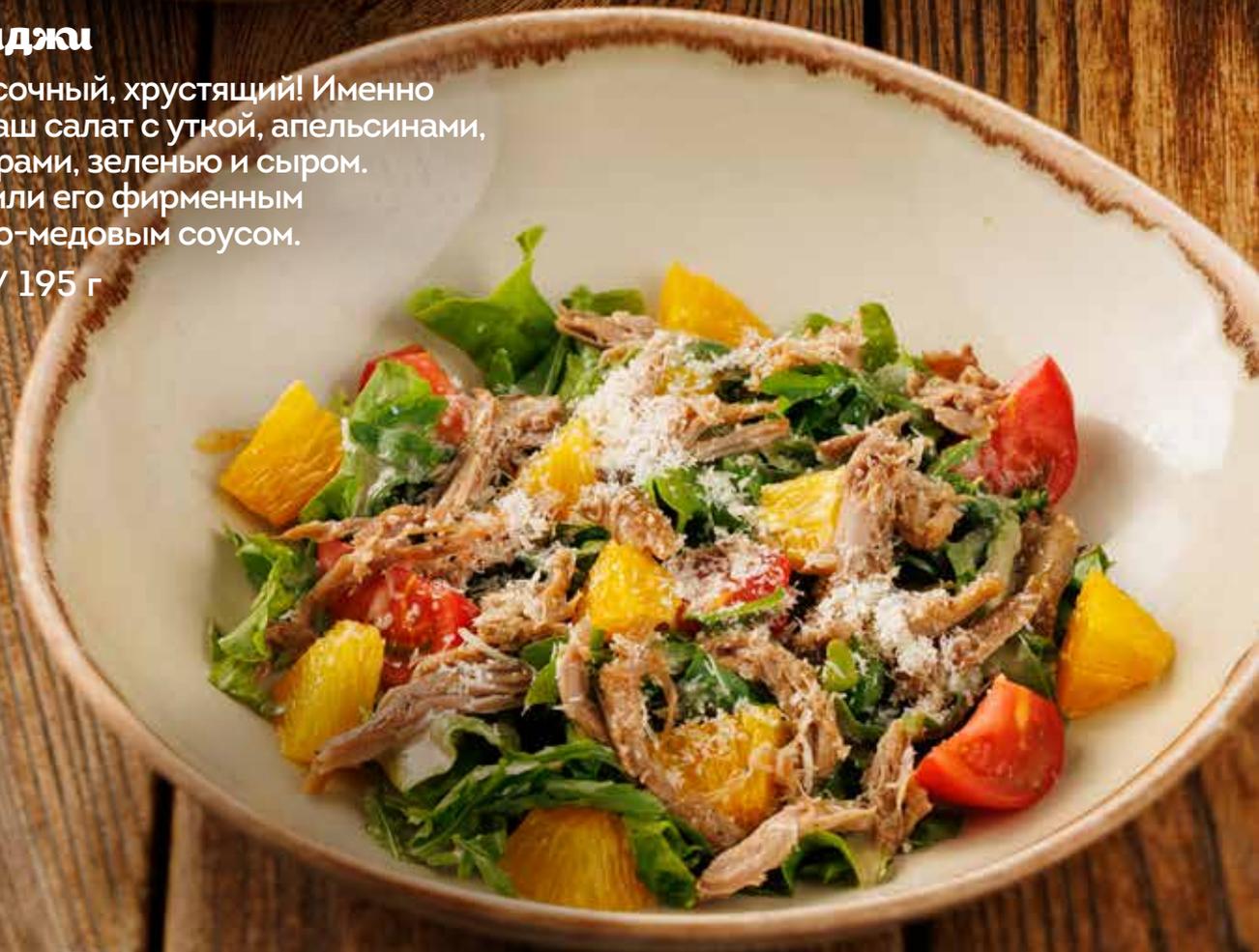
**550.- / 200 г**



### Наринджи

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

**530.- / 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.

**490.- / 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.

**520.- / 240 г**





### **Тинани**

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

**640.- / 170 г**

## Сочные салаты

### Тифлис

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

**580.- / 230 г**





### Сололаки

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

690.- / 260 г



### Шами лому

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

680.- / 320 г

# Сочные салаты



## Телави

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

450.- / 220 г





## ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

для маленьких джигитов  
и взрослых Генаувале



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!

**630.- / 290 г**



## Ачарули

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

**420.- / 430 г**



### **Дюшбара**

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

**490.- / 350 г**



### **Дэда**

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

**510.- / 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.

695.- / 350 г

## Хапи

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

450.- / 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!

610.- / 330 г



## Жарчо с ягненком

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

**830.- / 470 г**



# Традиционные блюда

## Чахохбили

Почувствуй ваххитительное сочетание обжаренной курицы и томатного соуса, дополненное луком, кинзой и специями. Это блюдо может заменить вам первое, второе и третье!

**560.- / 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!

**600.- / 300 г**



### Долма по-авлабарски

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

**590.- / 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

**590.- / 350 г**

### Курица

**530.- / 350 г**

# Традиционные блюда



## Чкмерули

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

**590.- / 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.

**650.- / 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 сулгуни.

**760.- / 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!

**730.- / 270 г**





## Тамина

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

**690.- / 260 г**



\* Вах, узнай легенду о блюде!

# Традиционные блюда

## Тцкимиси

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

980.- / 440 г



## Чкмерули креветидзе

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

800.- / 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.

**3900.- / 600 г**

## Гудашвили

Генацвале, почувствуй вкус запеченного сочнейшего ребра мраморной говядины в ароматном соусе из красной алычи. Подаем с запеченными овощами в пряных грузинских специях.

**1490.- / 470 г**

# Макгал

## Шашлык

### Курица

580.- / 170 г / 110 г / 30 г

### Свинина

690.- / 160 г / 110 г / 30 г

### Молодой ягненок

950.- / 140 г / 110 г / 30 г

### Каре ягненка

1500.- / 200 г / 110 г / 30 г

### Говядина нежная, диетическая

1200.- / 190 г / 160 г / 30 г

## Люля-кебаб

### Курица-грибы

570.- / 150 г / 110 г / 30 г

### Телятина

630.- / 140 г / 110 г / 30 г

### Молодой ягненок

680.- / 140 г / 110 г / 30 г

Вкусная цена  
на все шашлыки  
4300.-

## Цотне

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

610.- / 170 г



## Гарнирчики

### Кебаб из картофеля

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

295.- / 140 г / 20 г

### Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

295.- / 200 г

### Мачахели

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

395.- / 250 г / 50 г

### Казбек

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

295.- / 170 г

### Домашние соусы к мясу

100.- / 30 г



# Сладости



## Браундзе

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.

110.- / 100 г

### Хинкали с яблоком/клубникой

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

350.- / 165 г



### Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

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

380.- / 130 г

## Кутауси

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.-