

# **ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ**

**Вай, генацвале, в Супре этим летом будто открыли маленькую Грузию у моря!**

**Бадри Лемонджава прилетел к нам прямо из Тбилиси и привёз с собой целое море вкусов: сочные овощи, спелые фрукты, много зелени, лёгкости и свежести. Всё такое яркое, будто лето специально накрыли на большой грузинский стол.**

**Новое меню получилось живым и солнечным: здесь креветки дружат с виноградом, форель купается в нежных соусах, а хачапури по-прежнему заставляет забыть обо всём на свете. Хочется сидеть подольше, заказывать «ещё одну» и никуда не спешить.**

**Этим летом настроение в Супре – настоящий грузинский курорт: шумный, тёплый, вкусный и немного беззаботный.**

**Собирай своих дорогих и приходи бороздить море вкусов вместе с нами, генацвале!**

**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?



# СУПРАЛЕНД



# 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!**



Море вкусов  
გემოების ზღვა



### **Гулиани Хачапури**

Этот хачапури достоин тоста: за шпинат, за сыр и за то, чтобы хачапури никогда не заканчивался! Тёплый, сочный и по-грузински щедрый.

**730.- / 540 г**

### **Свэжули**

Освежающий и совершенно летний салат! Печеные овощи вахсхитительно сочетаются с креветкой, виноградом, салатом и сладковатой заправкой из ткемали и наршараба.

**610.- / 200 г**



### **Катамико**

Сердце горячее, салат теплый, настроение – лето! Курица нэжная, зелень сочная и орехи хрустящие, искристый гранат и соус наршараб.

**510.- / 200 г**



Море вкусов  
გემოების ზღვა

### Диди Аджабсандали

Ароматное аджапсандали запекли вместе с нежной говядиной под тягучим сыром до золотистой корочки. Блюдо с ярким грузинским вай!

650.- / 245 г

### Бадри Катами

Куручка с дымком, яркий ткемали и воздушное пюре с сулгуни подарят вкус отпуска. Идеально с бокалом винидзе!

570.- / 325 г

### **Харчо с форелью**

Суп с характером настоящего джигита и настроением приморского города. Рис, кавказские специи, кинза и нежнейшая форель. Сытно и щедро!

**660.- / 300 г**



### **Томатули**

Прохладный томатный гаспачо, сливочная страчателла и хрустящий огурец. Легкость с грузинским настроением!

**390.- / 200 г**

## Море вкусов გემოების ზღვა

### Цхели Хорცი

Вай, мэээ! Тут все дорогие собрались вместе: тепло, мясо, немного кислинки – и ощущение, что ты дома. Телятина с луком, зеленью и гранатом.

690.- / 250 г



### Мореули

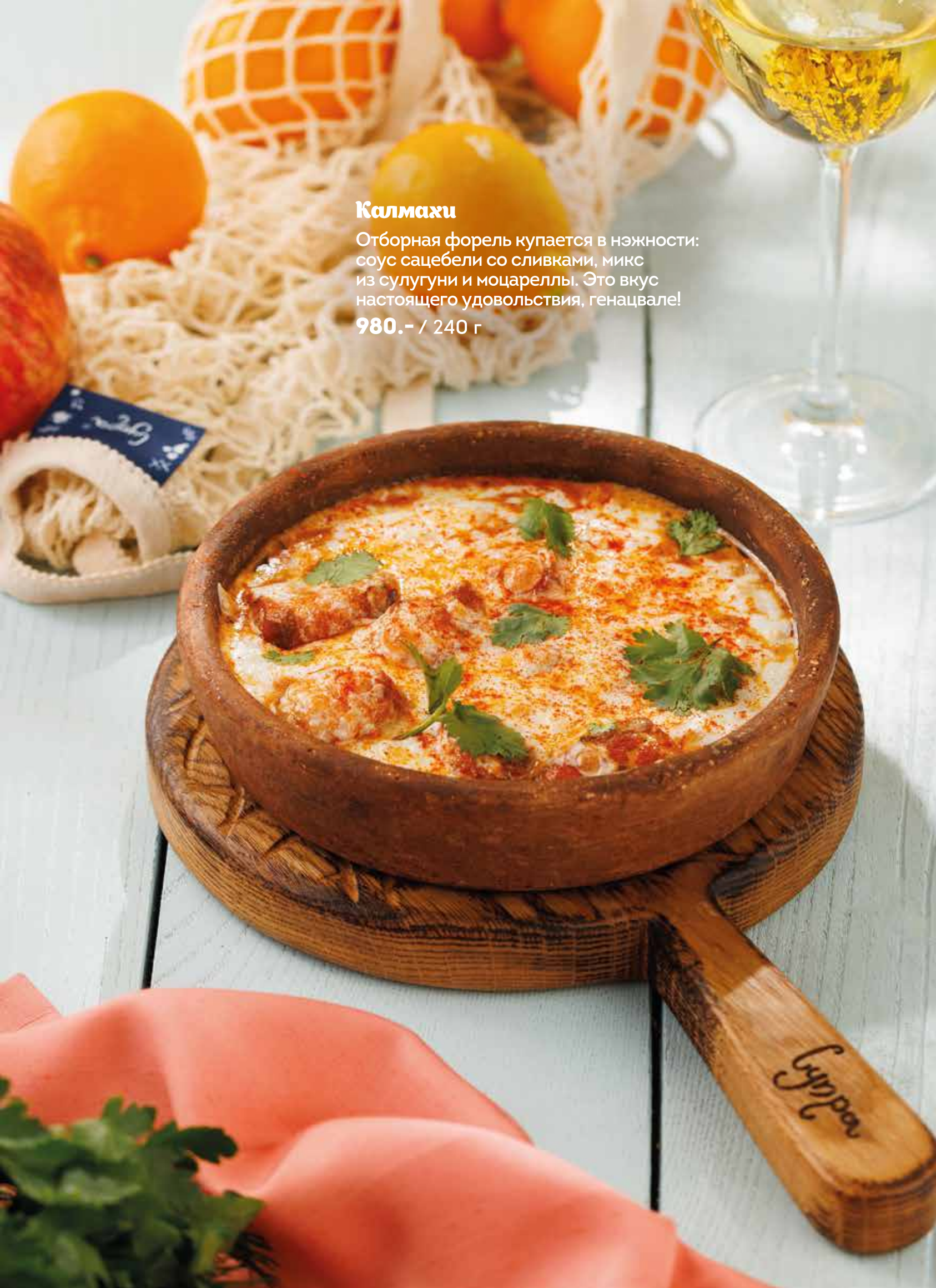
Креветки отправились на заплыв в горячем томатном гаспачо с базиликом и тягучим сулугуни. Джигиты оценят!

830.- / 230 г

## Калмахи

Отборная форель купается в нежности: соус сацебели со сливками, микс из сулгуни и моцареллы. Это вкус настоящего удовольствия, генацвале!

**980.- / 240 г**



# Сочные хинкали ჩხნის ხინკალი



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

**Телятина**  
99.- / 100 г

**Ягненок**  
130.- / 100 г

**Чкмерули**  
130.- / 100 г

**Вишня**  
130.- / 100 г

**Грибы**  
130.- / 100 г

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



# #кавказия



**Карбонара**  
150.- / 100 г  
#кавказия

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

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

**Краб**  
370.- / 100 г  
#кавказия

**Гребешок**  
370.- / 100 г  
#кавказия



**Соус  
для хинкали**  
120.- / 45 г



# Национальная выпечка

ქროზხული ცომეული



## Жачапური 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

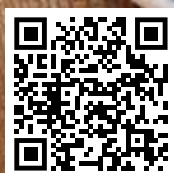
Такие чебуречные облака  
проплывают только  
над нашей Грузией:

**Ягненок**

**490.- / 280 г**

**Телятина и сыр**

**460.- / 280 г**



Вай мэ, узнай, как есть  
чебуречное облако!

# Национальная выпечка

ქროცხული ცომეული

## Хачапури по-имеретински

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

650.- / 440 г

410.- / 220 г



## Хачапури 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**



## 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**



# Закуски к столу

## სუფრის წესცხემსებლები



### Сациви

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

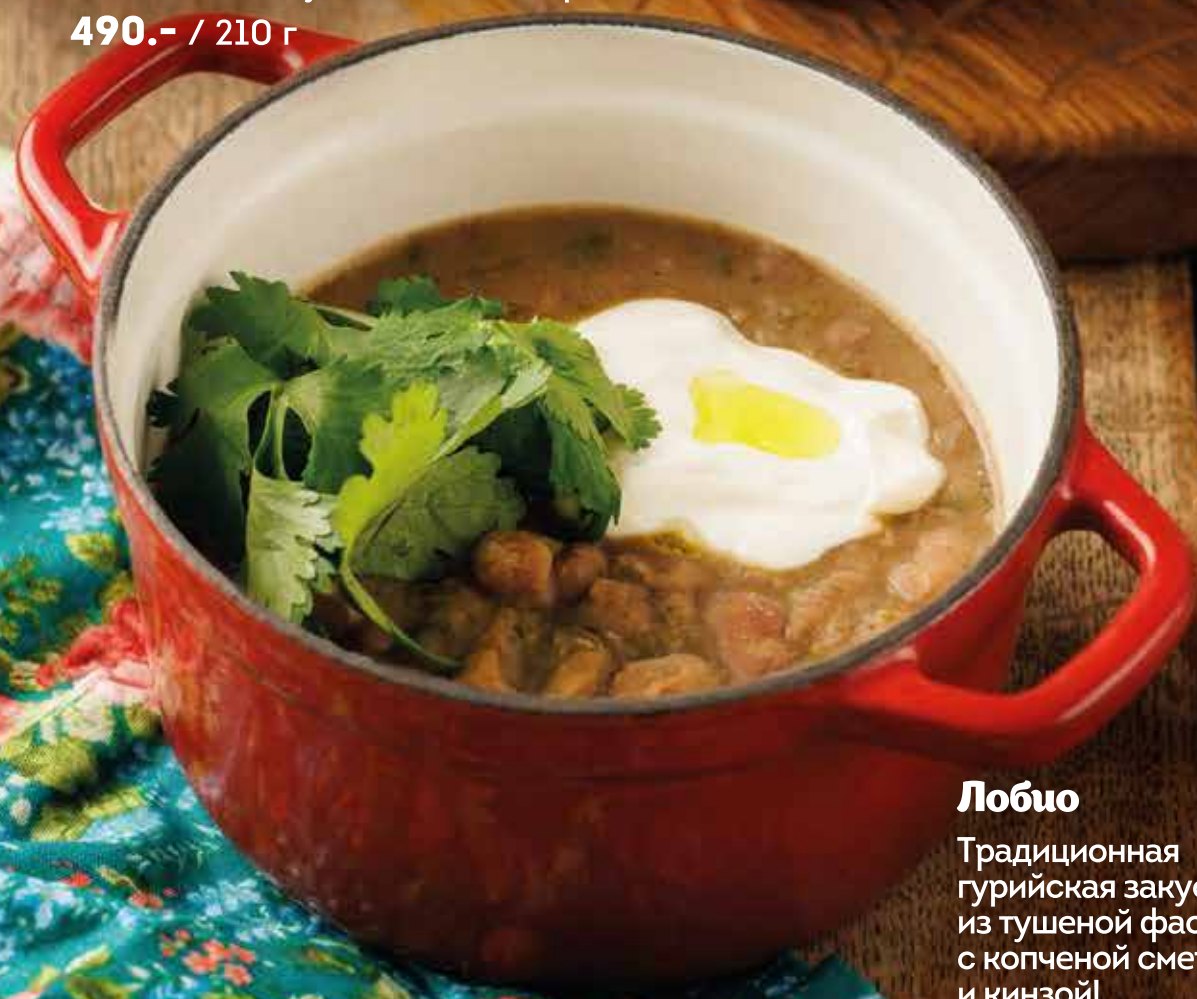
**490.- / 210 г**



### Лобио

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

**350.- / 280 г**





### Метехи

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

**690.- / 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 წესცხეძსებლები

## 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

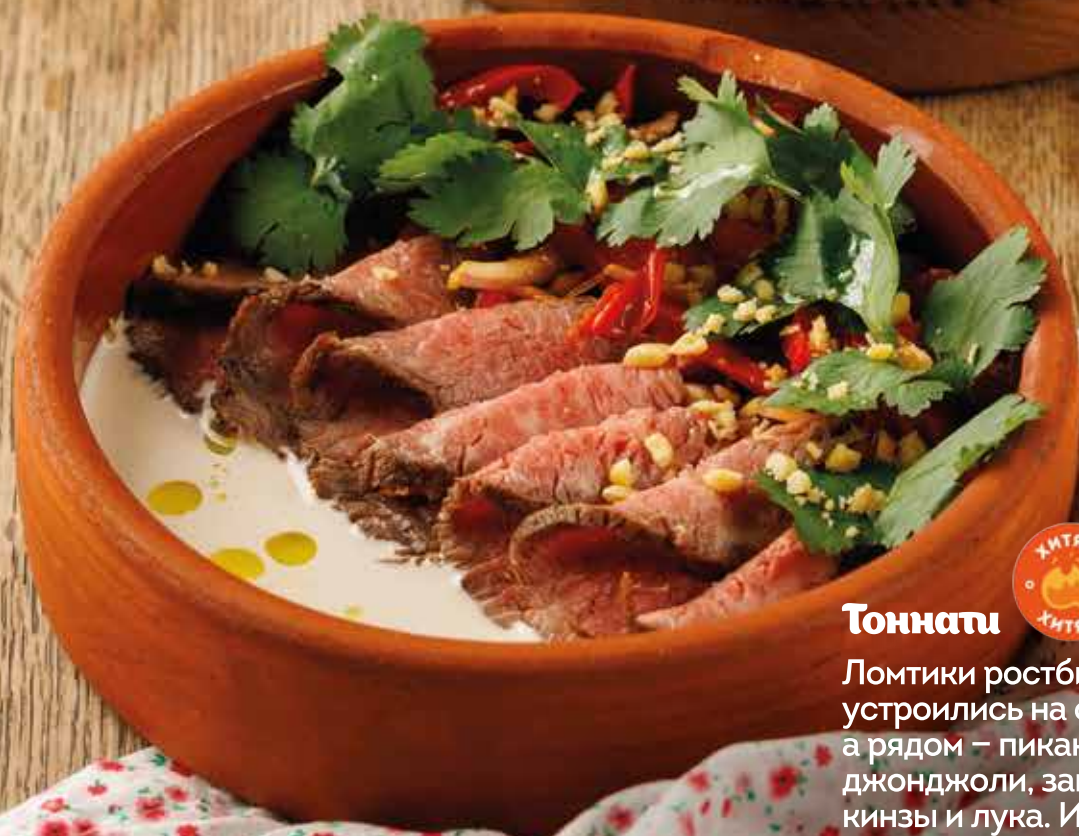
Генацвале, собрали для тебя ассорти из свежих сезонных овощей и зелени. Идеальное дополнение к твоему застолью!

550.- / 230 г / 45 г

## 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**



## 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!

**750.- / 150 г**



## Закуски к столу სუფრის წესცხეძებლები

### Царцаи

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

**370.- / 130 г / 45 г**



### Квители

Вах, обжарили грузинский сыр сулугуни и подаём его с национальным кизилковым 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 Сулгуни 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, суджук, сыровяленая свинина, хрустящий лаваш и соус мацони.

**890.- / 150 г / 45 г**

# Легендарные салаты

## ლეგენდარული სალათები

### Аркали

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

**480.- / 175 г**



### Руставели



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

**450.- / 295 г**



### 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**



### **Тифлис**

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

**640.- / 230 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

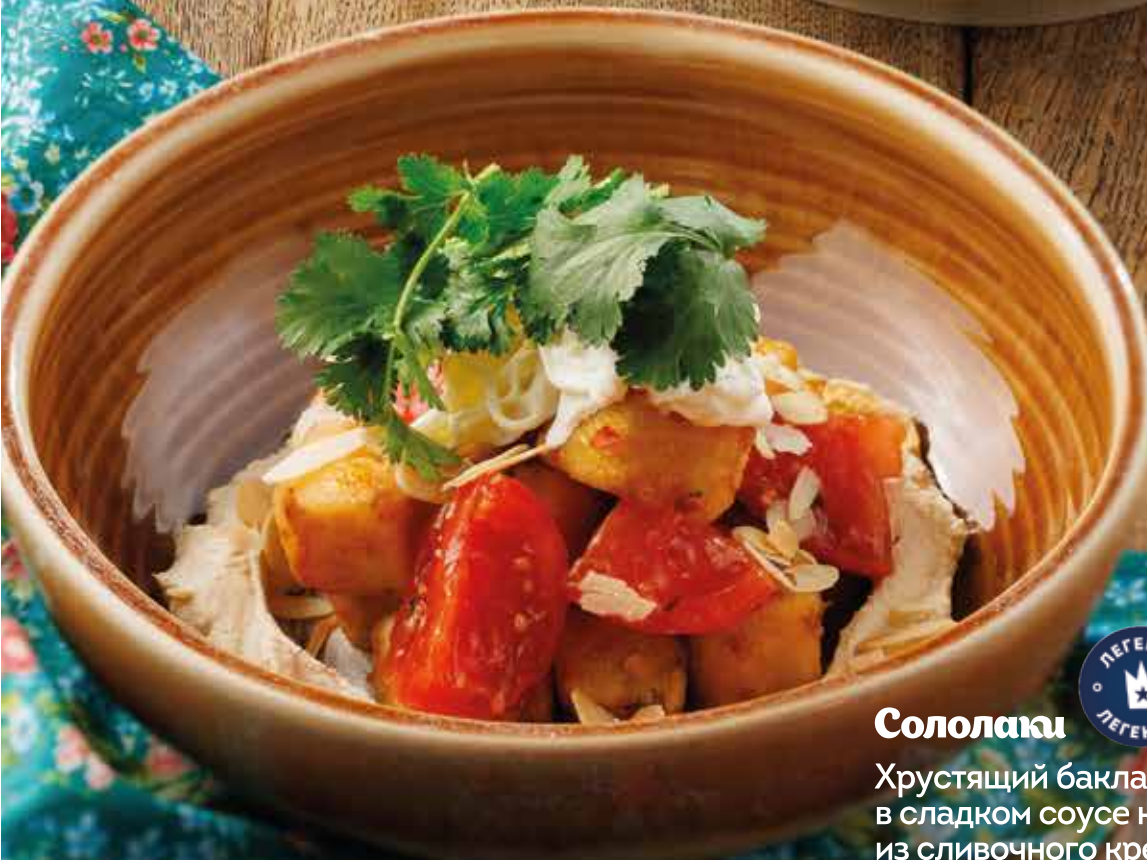
## ლეგენდარული სალატები

### 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, сочнейшая 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

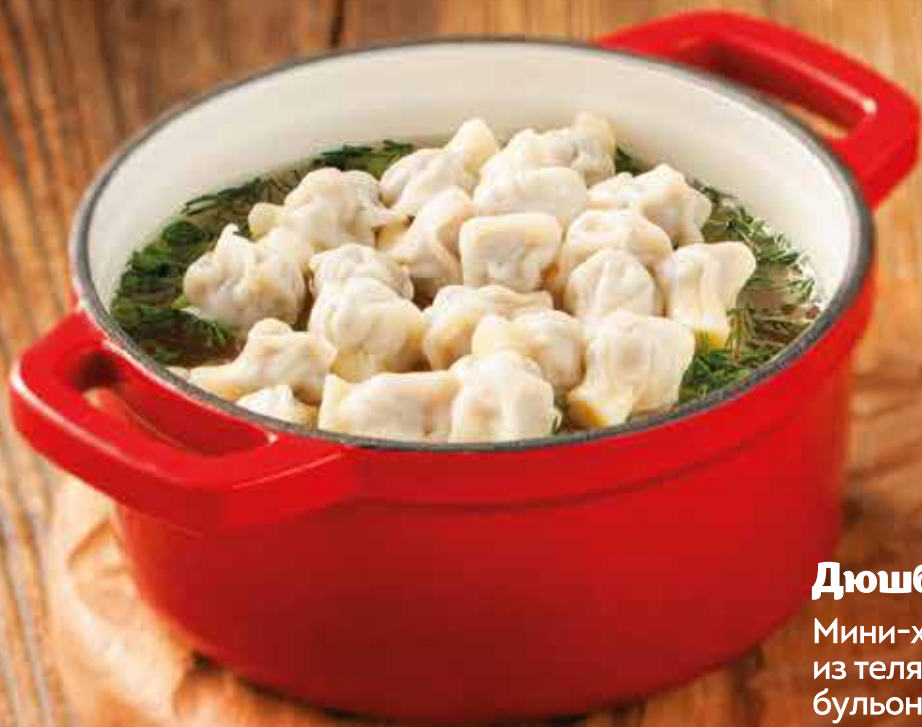


## Ачарули

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**

## Хачи

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!

**690.- / 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**



# Мангал ბყალოზე მომზადებული

## Люля-кебаб

### Курица-грибы

590.- / 150 г / 130 г / 45 г

### Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 45 г

### Ягненок

750.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ассорти  
кебабов  
1950.-



Вах,  
с соусом вкуснее!

## Шашлыки

### Курица

620.- / 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  
3450.-

### Соус для шашлыка

120.- / 45 г

# Мангал ბყალოზე მომზადებული



## Нэнеби

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

**1150.- / 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**



# Мангал მყარობე 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.

**420.- / 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!

**330.- / 200 г**

## Мачахели

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

**470.- / 250 г / 45 г**



### **Казбек**

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

**330.- / 170 г**

### **Кебаб из картофеля**

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

**330.- / 140 г / 20 г**



# Традиционные блюда ცრედიციული კერძები



## Чкмерули

Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жареного в сливочном соусе с чесноком и кинзой, даящими 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.

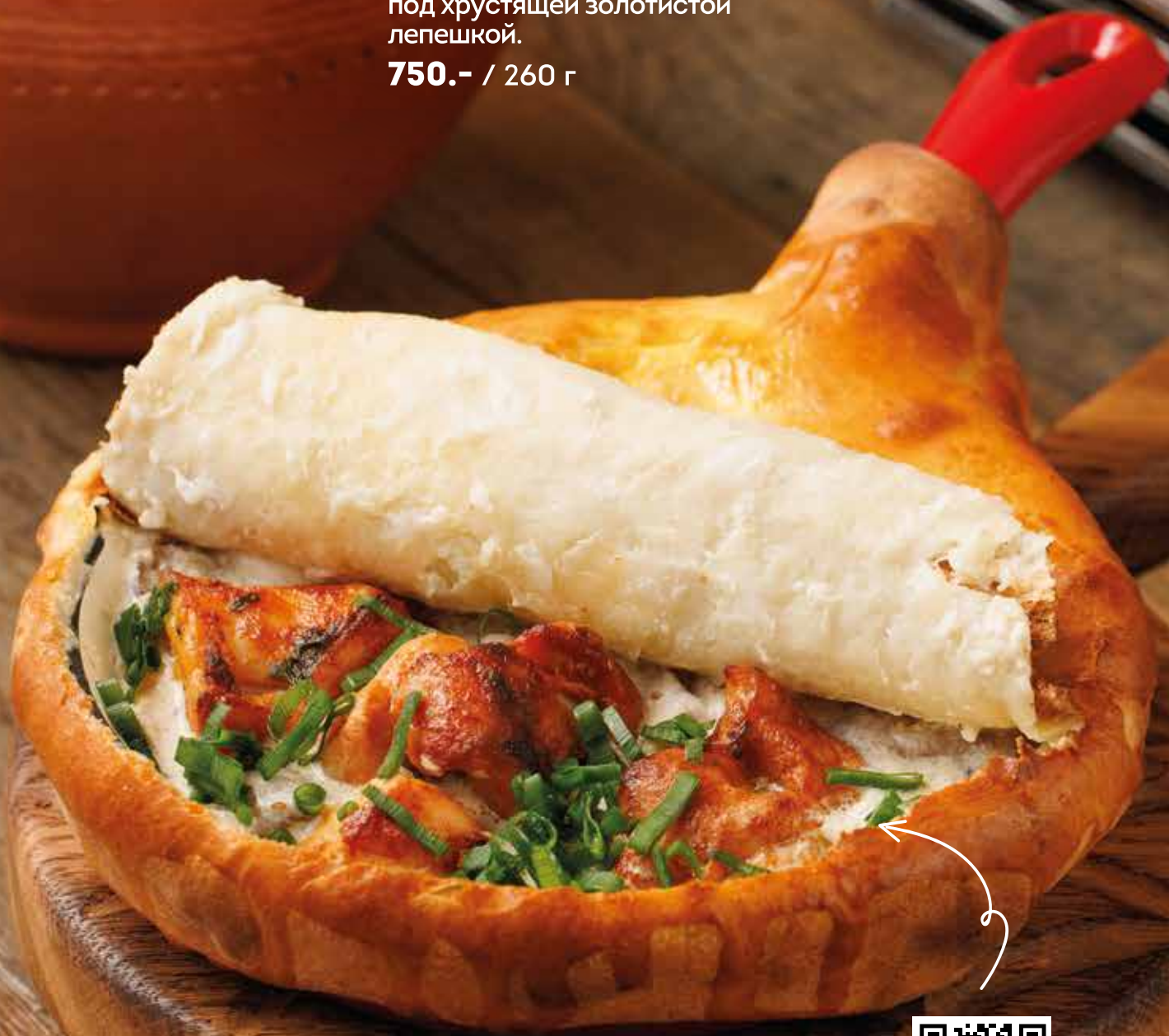
**740.- / 310 г**



## 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

## 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**



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

**Свинина**  
**650.- / 350 г**

**Курица**  
**580.- / 350 г**



# Сладости к чаю ცაბილოულო ჩყისთცნ



## Майя

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

**420.- / 160 г**



## Гелиа

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

**485.- / 150 г**

## Наполеонидзе



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

**590.- / 180 г**



# Сладости к чаю ცაბილეთული ჩეისტეც

## 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 к чаю კვბილთუელი ჩყისთცხ

## Шоколадная колбаса

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

**210.- / 80 г**



## Чурчхела

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

**210.- / 80 г**

## Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

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

**390.- / 130 г**





### **Хинкали с яблоком**

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

**350.- / 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:  
510.-

Солонка  
«Хинкали»  
670.-

Панама  
1300.-

Открытка  
70.-

Носки  
390.-

Тарелочка-  
магнит  
410.-

Картидзе  
370.-

Стикерпак  
«Супра» маленький:  
250.-

Авоська  
510.-

