

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

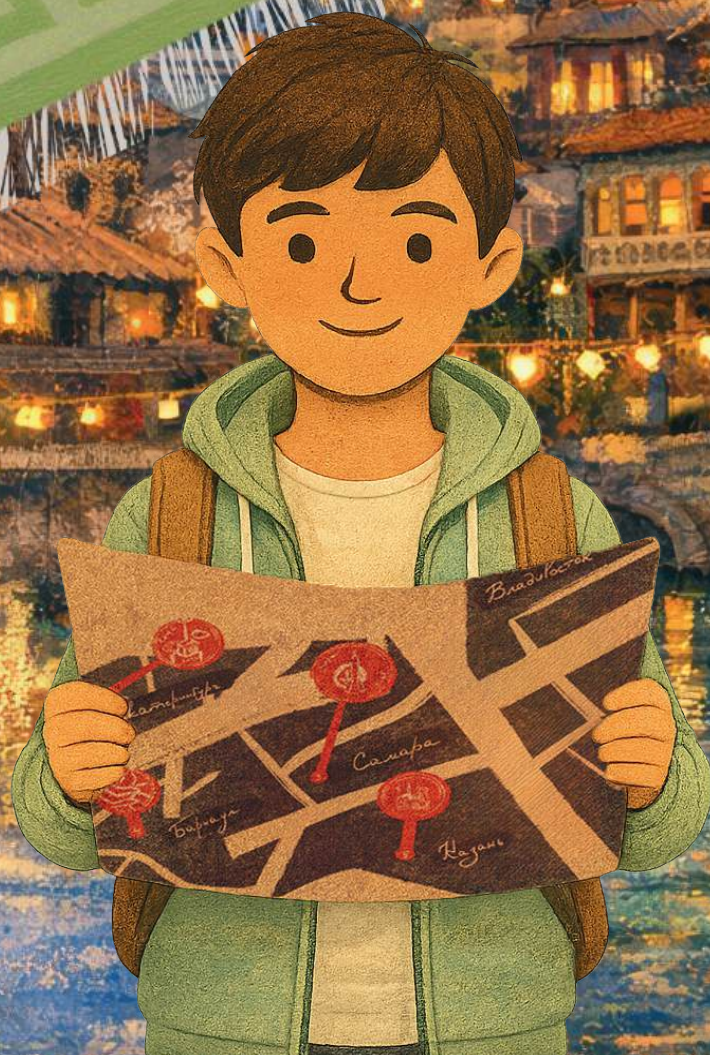
Супра®

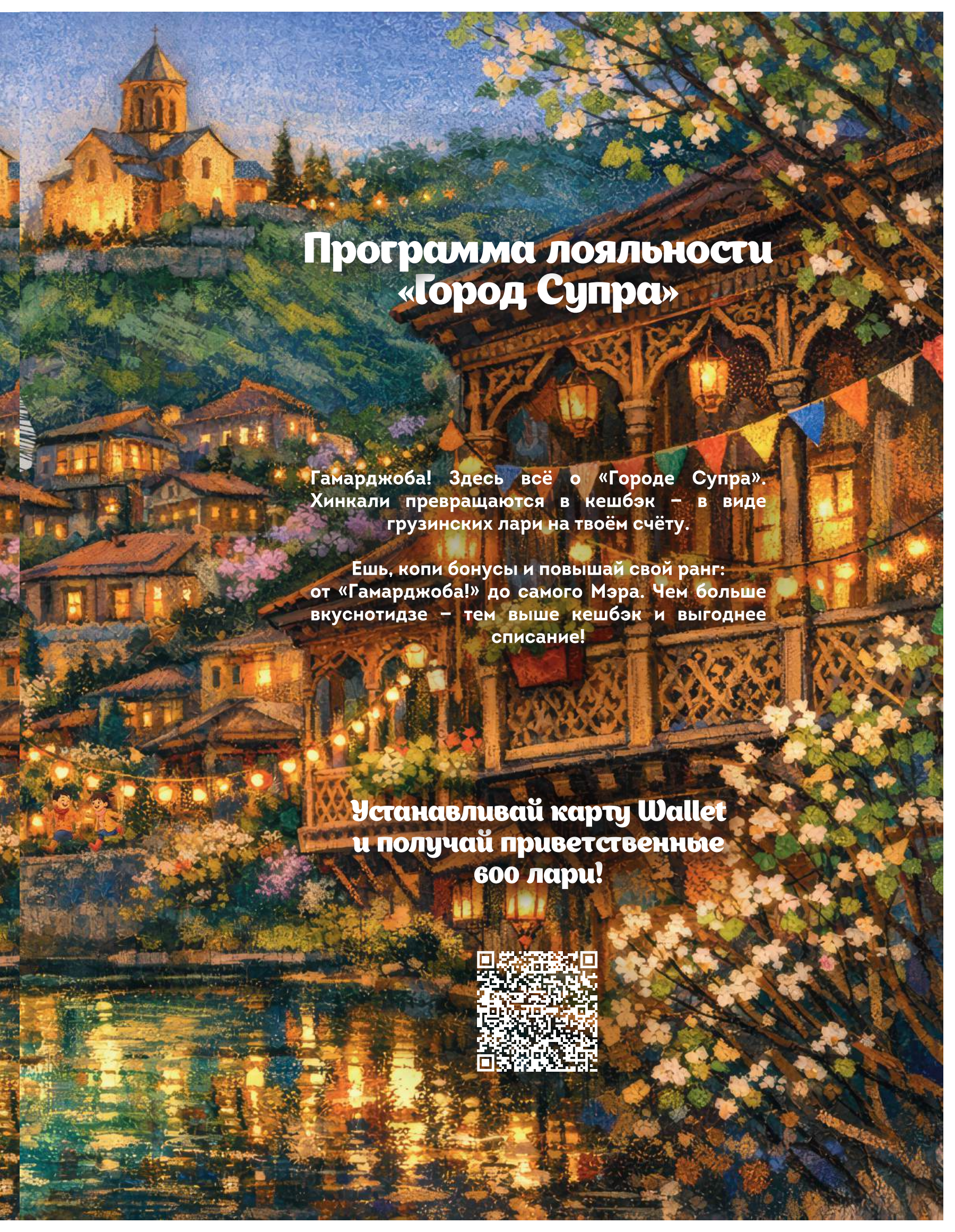
Франшиза

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 ხიბვალთი



Телятина-свинина
99.- / 100 г

Телятина
99.- / 100 г

Ягненок
130.- / 100 г

Чкмерули
120.- / 100 г

Жимолость
130.- / 100 г

Грибы
130.- / 100 г

По-тбилиски с сыром
130.- / 100 г



#кавказия



**Свинина-
креветка**

110.- / 100 г

#кавказия

Креветка

290.- / 100 г

#кавказия

Том-ям

290.- / 100 г

#кавказия

Краб

310.- / 100 г

#кавказия

Гребешок

290.- / 100 г

#кавказия



**Соус
для хинкали**

120.- / 45 г



Национальная выпечка

ეროვნული ცომეული

Хачапур 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!

495.- / 400 г

410.- / 250 г





Легендарный чебурек

Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией:

Телятина и сыр

390.- / 280 г

Ягненок

420.- / 280 г



Вай мэ, узнай, как есть
чебуречное облако!

Национальная выпечка

ერთბუნელი ცომბუნელი

Хачапури по-мегрельски

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

610.- / 440 г

410.- / 220 г



Пеновани Пури

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

470.- / 320 г



Хачапури по-имеретински

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

590.- / 440 г

410.- / 220 г



Национальная выпечка

ეროვნული ცხობილი



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.

650.- / 420 г



Закуски к столу სუფრის წესებზედგენილები

Сациви

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

445.- / 210 г



Ассорти пхали

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

490.- / 270 г



Лобιο

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

350.- / 280 г

Лобιο с говядиной

550.- / 340 г





Метехи

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

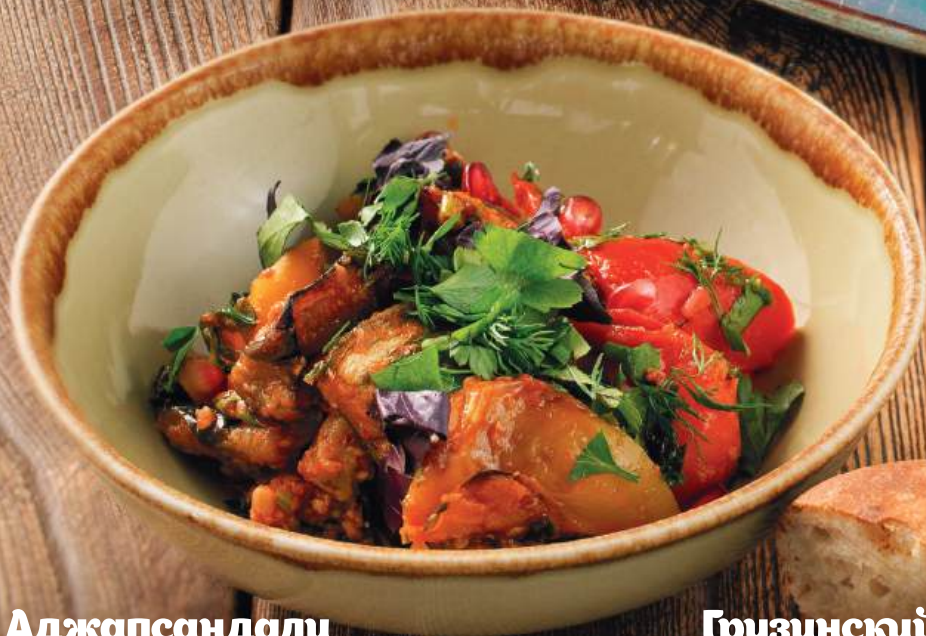
420.- / 170 г



Бадриджани

Сочные рулетки 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.

450.- / 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.

80.- / 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

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 წესცხემბეღლები

Царцаи

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 сулгуни и подаём его с национальным кизилковым вареньем! Украшаем черным кунжутом и сочным листом салата в соусе «Цезарь».

520.- / 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!

750.- / 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, лук, зелень,
грецкие орехи
с кахетинским маслом
и грузинскими специями.

420.- / 310 г

Аркали

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

450.- / 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

ლეგენდარული სალათები

Цезаридзе с курицей



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

510.- / 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





Тифлис

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

485.- / 230 г

Легендарные салаты

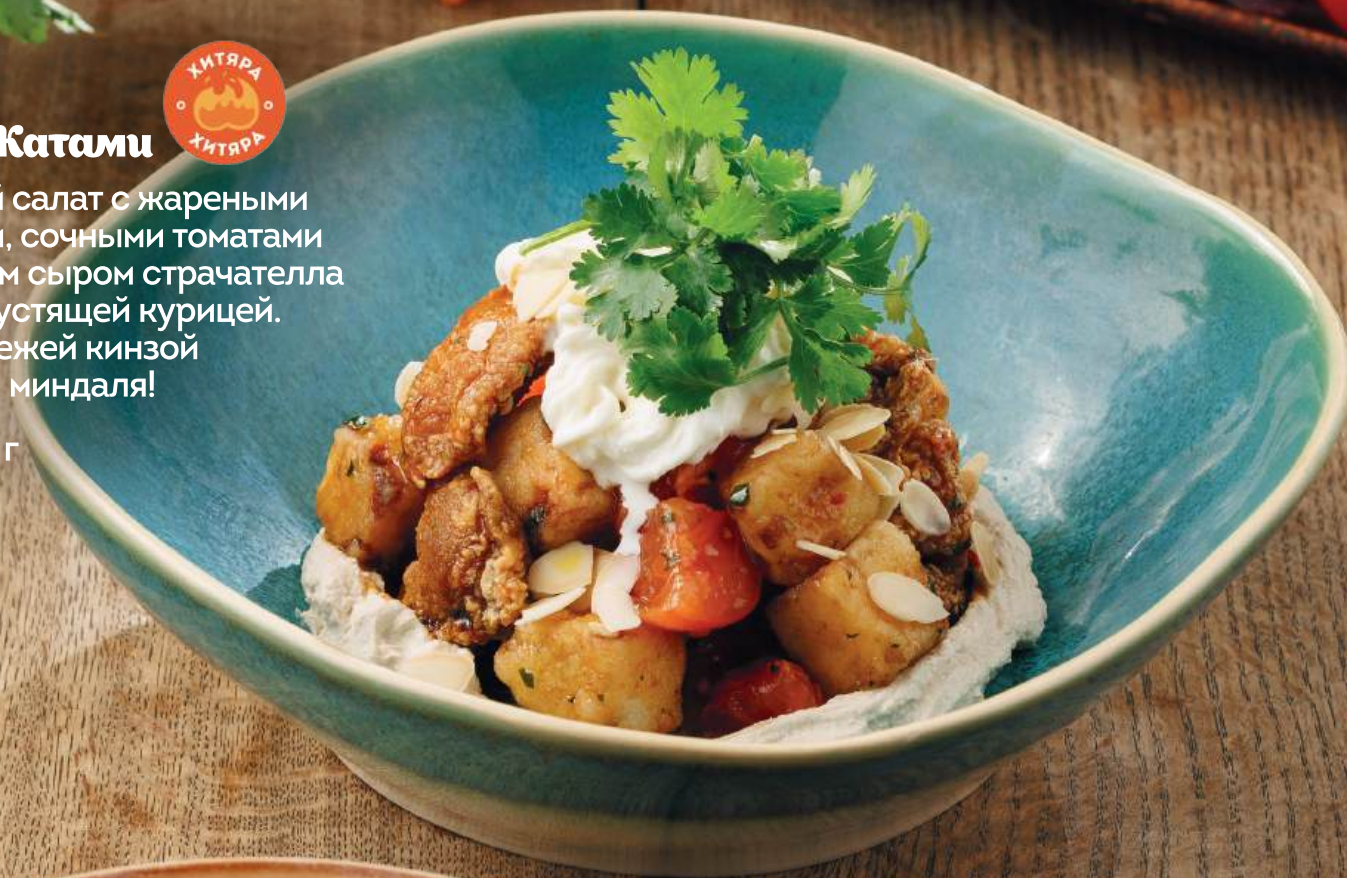
ლეგენდარული სალათები

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!

590.- / 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

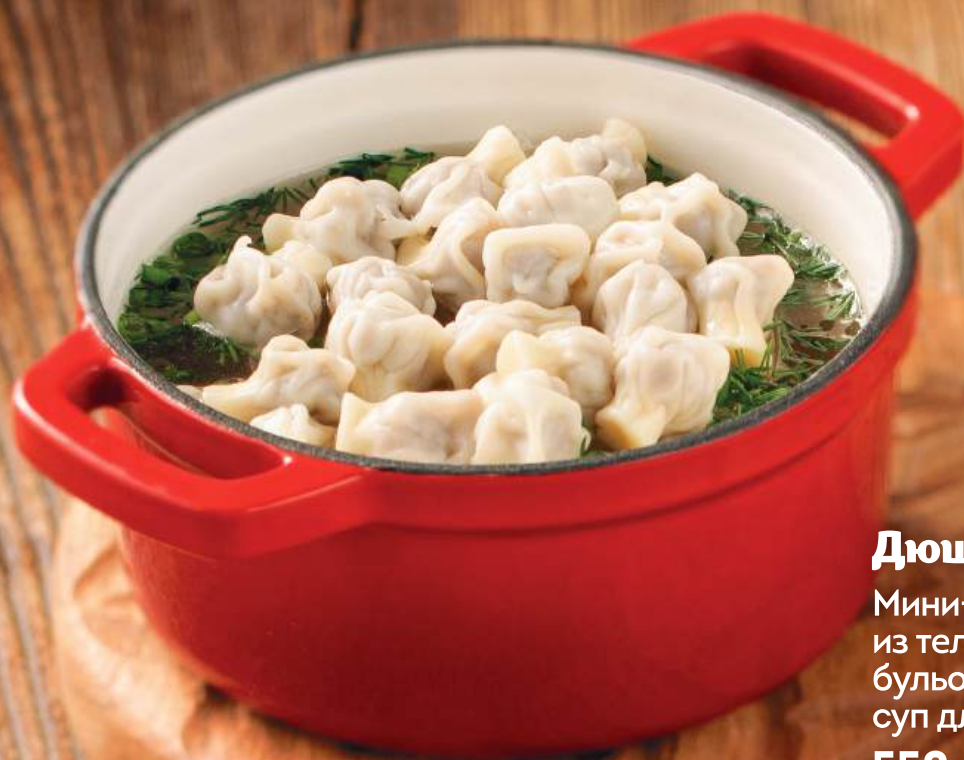


Ачарули

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

420.- / 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!

490.- / 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.

680.- / 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!

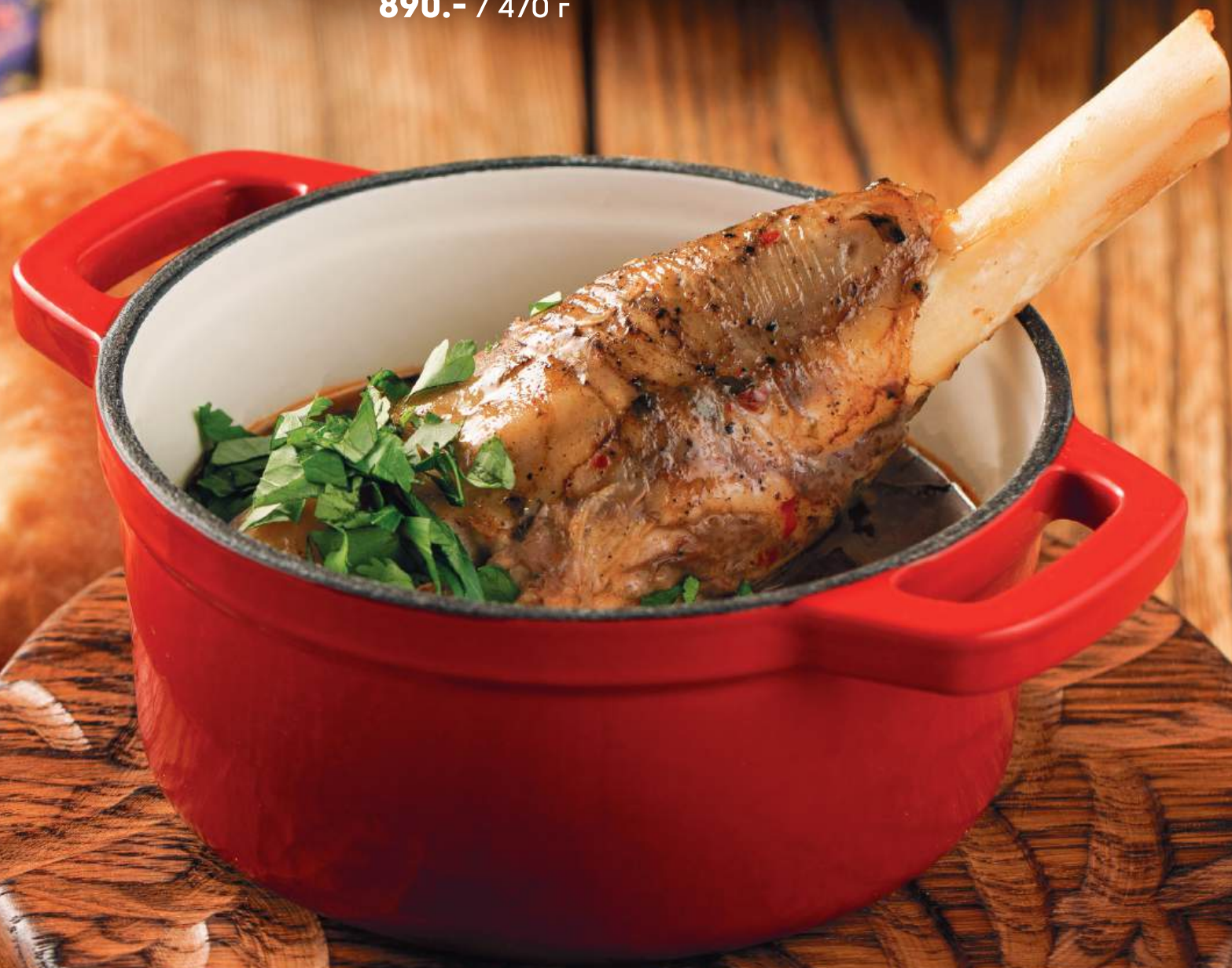
590.- / 330 г



Жарчо с ягненком

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

890.- / 470 г



Маңгал бҗыҗлоуе моџбҗреџтулои

Люля-кебаб

Курица-грибы

570.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

640.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

750.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ассорти
кебабов
1900.-



Вах,
е соусом вкусее!

Шашлыки

Курица

560.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

610.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

1300.- / 140 г / 130 г / 45 г

Говядина нежная

1190.- / 190 г / 130 г / 45 г

Ассорти
шашлыков
3000.-

Соус для шашлыка

120.- / 45 г



Мангал მცყლოზე მომზადებული



ნაჰნები

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

990.- / 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



მაკგალ მცყალოზე მომზადებული



Кебабули

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

790.- / 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



მაკგალ მცყალობე მომზადებული

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

250.- / 200 г

Мачახელი

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.

290.- / 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 ვეძებდი

Чахохбили



Почувствуй вахсхитительное 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

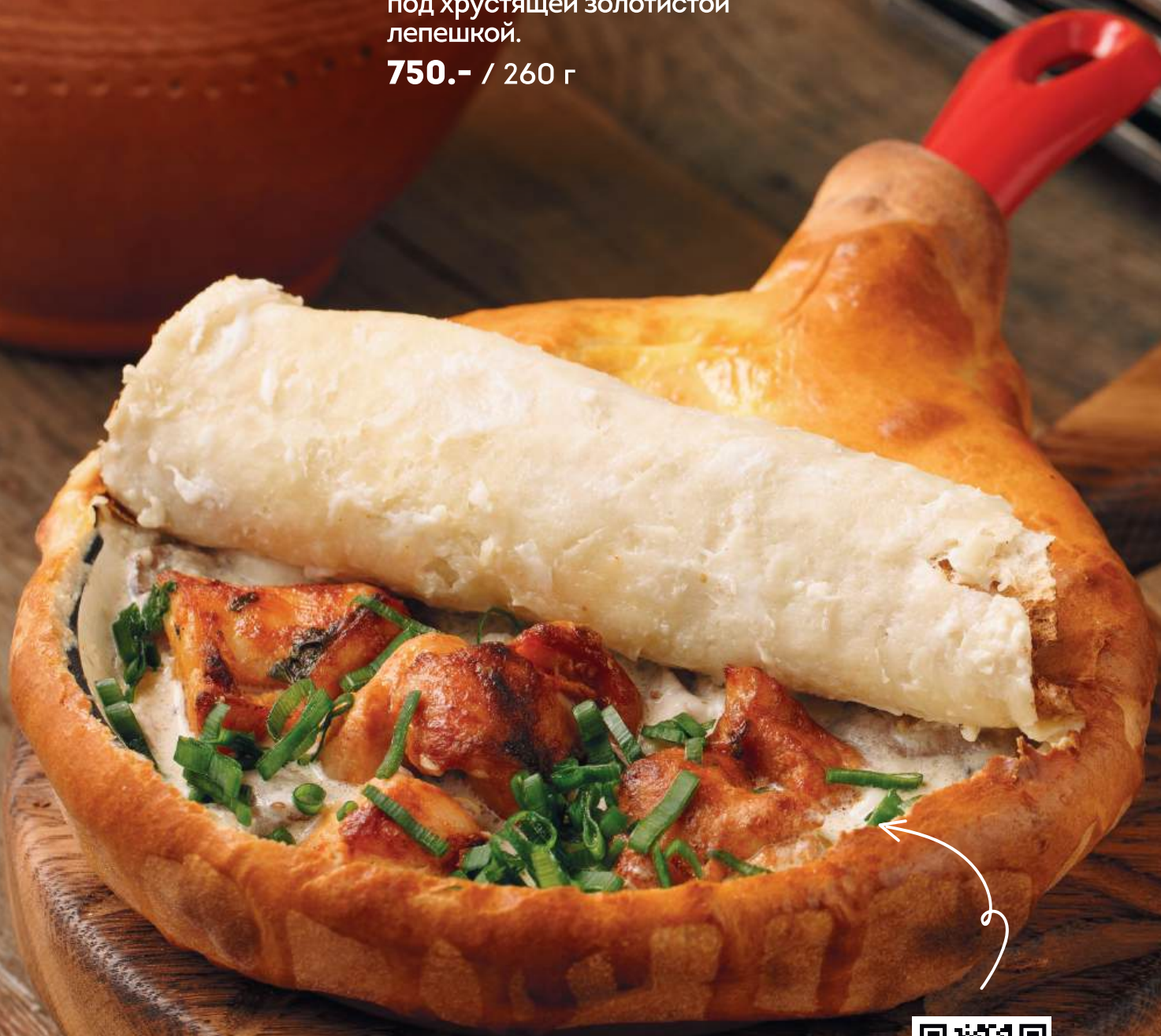




Тамина

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 ვეძებდი



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.

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

590.- / 350 г



Сладости к чаю ცხბილეთული 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!

410.- / 150 г



Наполеонидзе

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

570.- / 180 г



Сладости к чаю ცხილეთული ჩკისტე

Браунидзе

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

590.- / 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 ცხილეთული 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.

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.

360.- / 165 г

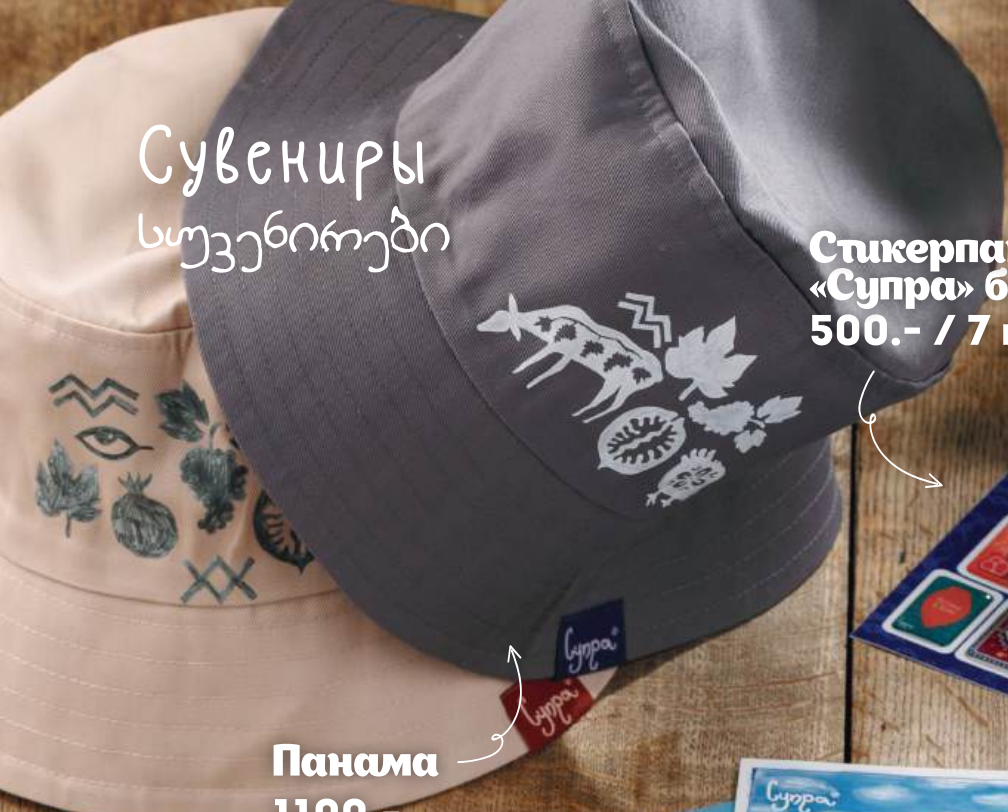


Торнике

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

450.- / 215 г

Сувениры სუვენირები



Панама
1100.-

Стикерпак
«Супра» большой:
500.- / 7 шт.



Солонка
«Хинкали»
650.-



Открытка
70.-



Носки
390.-



Тарелочка-магнит
50.-



Картидзе
370.-



Стикерпак
«Супра» маленький:
250.- / 2 шт.
270.- / 3 шт.

Авоська
490.-

