



## **ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ**®

Генацвале, настало то самое время года, когда за окном кружится снег, в воздухе пахнет мандаринами, а в сердце просыпается ожидание чуда – как в детстве перед Новым годом!

Мы приготовили для тебя особое зимнее меню со вкусом детства – тёплое, уютное, с ноткой грузинской души и праздничного волшебства. Вах! Горячий суп, ароматные хачапури, хрустящие крылышки и блюда, от которых хочется улыбаться, как тогда, когда Дед Мороз был настоящим, а чудеса – повсюду.

Залетай к нам за праздничным настроением и вкусами, которые согревают лучше любого пледа.

**Новый год — как в детстве, только вкуснее!**

**Всегда рад видеть вас в гостях  
и открыт для ваших предложений :)**

Исполнительный директор  
грузинских ресторанов «Супра»  
Евгений Докалин

[e.dokalin@supravl.ru](mailto:e.dokalin@supravl.ru)



Здравствуй, Сунра,  
Новый год!

### Чахсмули

То самое заливное из сочной курицы под соусом сациви, томлёной по старинному грузинскому рецепту. Тает во рту, генацвале! Подаём со свежими зернами граната.

**370.- / 335 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.

**370.- / 160 г / 45 г**





### Скивили

Поймали форель, посолили и добавили свежесваренный картофель и яйцо. Вах, зеленые оливки придают этому салату лёгкую пикантную ноту, а каждый кусочек становится настоящим наслаждением.

**510.- / 180 г**





Здравствуй, Супра,  
Новый год!

### Сололаки Катами

Легендарный салат с жареными баклажанами, сочными томатами и фермерским сыром страчателла теперь и с хрустящей курицей. Украшаем свежей кинзой и лепестками миндаля!

740.- / 310 г



### Конверти

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

290.- / 160 г / 45 г







## Гвижли

Зимний салат с печенью, пряной рукколой, хрустящим латуком и томатами. Подаем с кисло-сладкой брусникой, ярким мандарином и листьями кинзы в ароматном соусе саперави.

**460.- / 245 г**





Здравствуй, Сунра,  
Новый год!

### Цицака

Запеченные перцы лечо, как в детстве у бабушки, вах! Такие сладкие и ароматные. Каждая ложка возвращает в тёплые воспоминания о доме и уюте.

**330.- / 200 г**



### Жульенидзе

Запекаем куриное бедро, добавляем шампиньоны, сливки, томаты, лук и ароматную сванскую соль – и получаем блюдо, от которого пальчики оближешь!

**570.- / 240 г**







### Чихиртма

Ароматный согревающий суп с тефтелями из телятины, в котором ярко раскрываются кинза и сладость обжаренного лука. То, что нужно в морозный день!

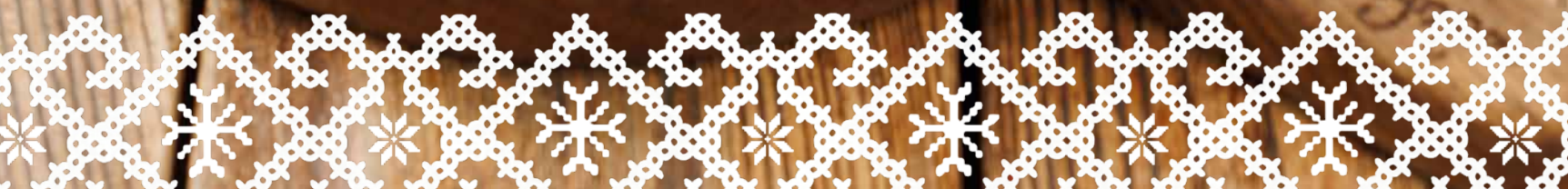
**360.- / 320 г**



### Катмис

Куриные крылышки, маринованные в душистых специях, обжаренные до золотистой хрустящей корочки. Подаются на подушке из лаваша, щедро украшенные свежей ароматной кинзой.

**480.- / 230 г / 35 г**







# 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.

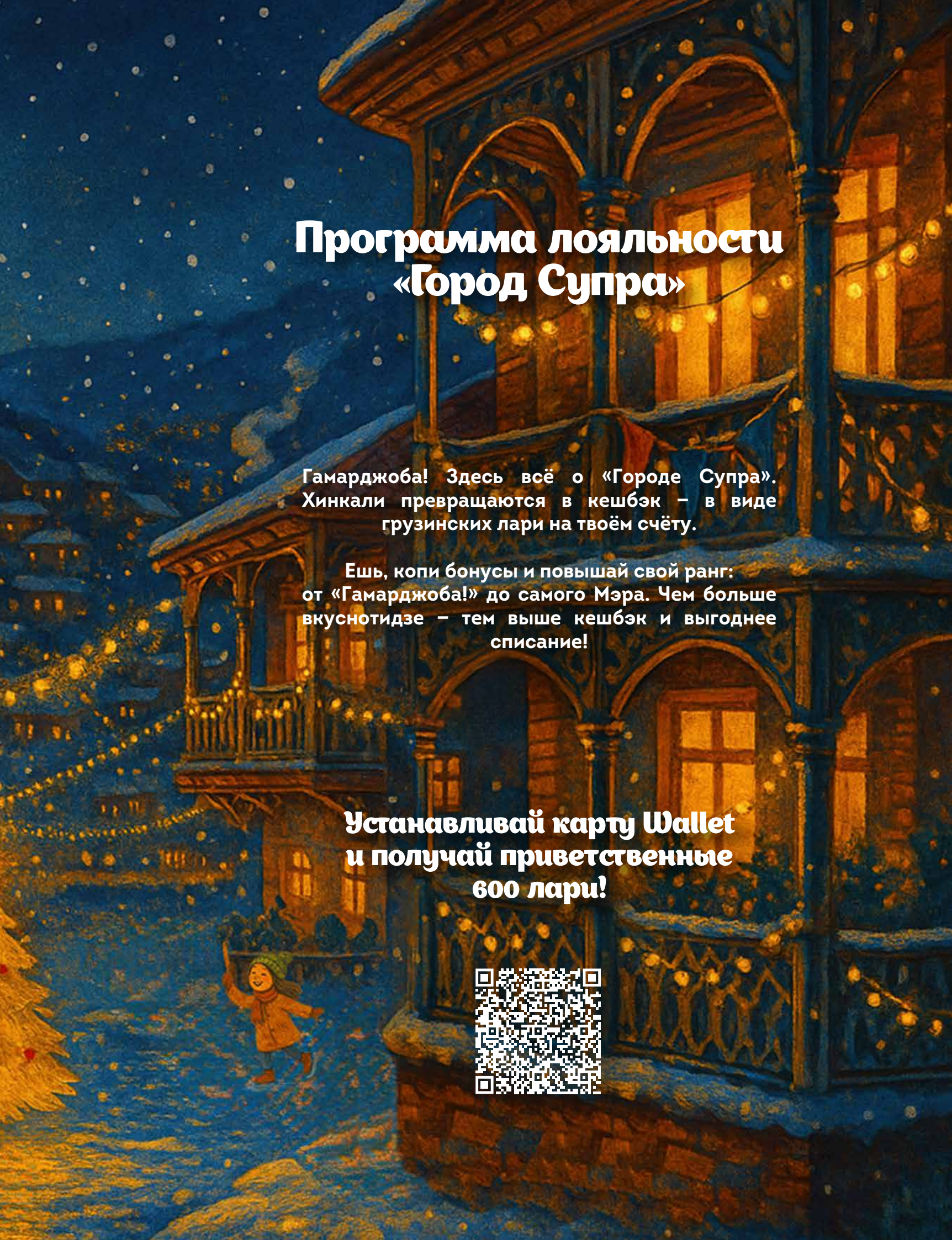
Мы объединяем города через хинкали, тосты  
и любовь к жизни. Мы открыли двери наших  
гостеприимных домов в Екатеринбурге, Самаре  
и Казани, а совсем скоро встретимся в Барнауле  
и Томске.

Может быть, следующий город – твой?



Вах, узнай  
подробности!





# 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



**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**  
120.- / 100 г





# #кавказия



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

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

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

**Краб**  
**340.- / 100 г**  
#кавказия

**Гребешок**  
**310.- / 100 г**  
#кавказия





# 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**

**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**





## Легендарный чебурек

Такие чебуречные облака проплывают  
только над нашей Грузией:

**Телятина и сыр**

**450.- / 280 г**

**Ягненок**

**480.- / 280 г**



Вай мэ, узнай, как есть  
чебуречное облако!



# Национальная выпечка



## Пеновани Гогра

Горячая слоёная хачапури  
Пеновани со сладкой тыквой,  
медом и лепестками миндаля.  
Генацвале, тебе точно понравится!

**450.- / 350 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.

**690.- / 420 г**





# Национальная выпечка

## 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**



## Гудаури

Настоящий хачапури-пирог с начинкой из сливочной курицы, ломтиками копченого сыра сулугуни, пикантным белым перцем и орегано. Вах, ты влюбишься в это блюдо!

**590.- / 450 г**





## Пеновани Марцви

Классическая слоёная Пеновани с грузинскими сырами и яркой брусникой. Сам дядюшка Котэ поделился этим сочным рецептом.

**510.- / 350 г**





# Закуски 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



Пряные 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

**590.- / 340 г**







### Метехи

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

**590.- / 170 г**

### Бадриджани

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

**590.- / 220 г**

**530.- / 220 г**



### Аджапсандали

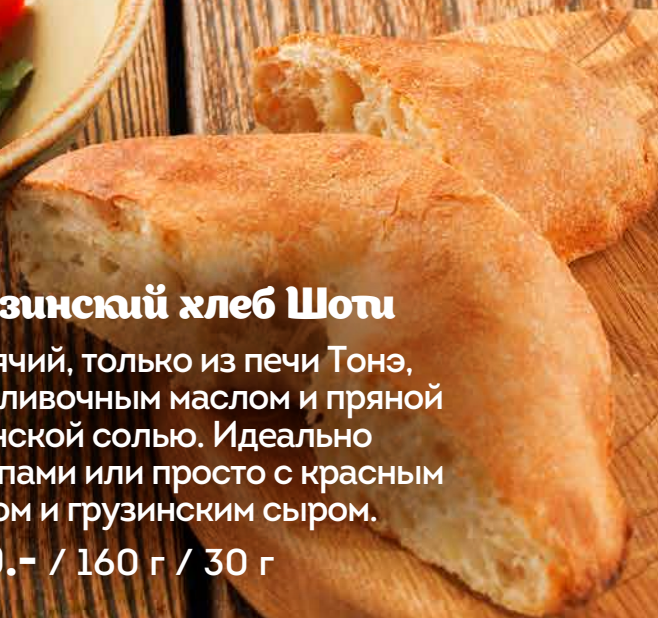
Овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов, сельдерея и сладкого перца, приправленное зеленью. Подается с грузинским хлебом Шоти.

**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

## 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 Кахети

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

**550.- / 230 / 45 г**





### Мцхета

Твои любимые хрустящие баклажаны в сочетании с фирменным ореховым и традиционным сациви соусами. Посыпаем листьями кинзы и зернами граната.

**490.- / 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!

**690.- / 150 г**



## Закуски к столу

### Царцхи

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырno-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!

**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

## 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**





### 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 медовым соусом.

620.- / 195 г





# Легендарные салаты

## 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**







## 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**





# Легендарные салаты

## Тифлис

Обжарили курочку, добавили помидоры, хрустящие листья салата и копченый сыр сулгуни. 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!

**690.- / 260 г**



### Шами лони

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

**730.- / 320 г**



# Грузинские супы



## 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



## 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!

**920.- / 470 г**





# Макгал



## Шашлык из курицы

Шашлычок, чтобы ты не плакала. Мягкий, нежный, диетический. С овощами, лавашем и томатным соусом.

**590.- / 170 г / 130 г / 45 г**



## Шашлык из свинины

Генацвале, это шашлык – классика. Сочный, в меру мягкий, с овощами и лавашем. Соус из томатов, как ягодка на торте!

**690.- / 160 г / 130 г / 45 г**



### Шашлык из седла ягненка

Нежное мясо седла ягненка, приготовленное на мангале. Сочный шашлык, который точно не оставит тебя равнодушным.

**1300.- / 240 г / 130 г / 45 г**



### Шашлык из ягненка

Шашлык для настоящих джигитов! Вах, какой сочный! Такого ты еще не пробовал! В порции шашлыка еще лаваш, соус и овощи свежие!

**950.- / 140 г / 130 г / 45 г**



# Мангал

## Мачахели

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

**450.- / 250 г / 45 г**



## Шашлык из говядины

Ароматный и сочный шашлык из вырезки говядины, маринованный по фирменному рецепту шефа. Вай мэ, это точно стоит попробовать!

**1250.- / 190 г / 130 г / 45 г**



### Кебаб из картофеля

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

**320.- / 140 г / 20 г**

### Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

**320.- / 170 г**

### Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

**320.- / 200 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**







## Ай да барашек!

Дорогой, попробуй три вида мяса в одном блюде: вкуснейшее каре на косточке, седло барашка и нежнейший шашлычок из мякоти. Подаем с горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

**4200.- / 600 г**



## Цопне

Обжаренные до румяной корочки, кусочки бараньей вырезки на кости – те самые «семечки», что щелкаются без остановок.

**720.- / 170 г**



Макгал

## 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!





## Кебабули

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

**850.- / 415 г / 45 г**







## Нэкнеби

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

**980.- / 500 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**



### Чкмерули креветидзе

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

**850.- / 210 г**

**#кавказия**





# Традиционные блюда

## 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 / 45 г**



## Оджахури по-мегрельски

Наше традиционное грузинское жаркое перенесет тебя в атмосферу домашнего уюта. 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**







### 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! Томленая в томатном соусе телятина с луком, чесночком и кинзой.

**690.- / 310 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!

**680.- / 300 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!



# ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

для маленьких джигитов  
и взрослых генаувае



Вах! Все  
подробности  
на сайте!







## Наполеонидзе

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

**620.- / 180 г**





# Сладости к чаю



## Браунидзе

Тот, кто точно покорит 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.

**220.- / 65 г**



### Синази

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

**670.- / 190 г**





## Сладости к чаю

### 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**



### Черепаша

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

**420.- / 175 г**



### Шокошвили

Любимое сочетание шоколадного бисквита с вкуснейшей начинкой из сочной вишни! Вах, дорогой, десерт для истинных сладкоежек!

**560.- / 155 г**



# Сладости к чаю

## 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.

250.- / 80 г



## Чайный набор

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

390.- / 130 г





### Кутаиси

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

**360.- / 240 г**



### Майя

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

**450.- / 160 г**



# Сувениры

Панама  
1100.-

Стикерпак  
«Супра»:  
250.-  
500.-

Солонка  
«Хинкали»  
650.-

Авоська  
490.-

Носки  
390.-

Термокружка «Рог»  
1500.-

Магнит  
380.-

