



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

Здравствуй, Супра,
Новый год!



Чашмули

То самое заливное из сочной курицы
под соусом сациви, томлённой
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.

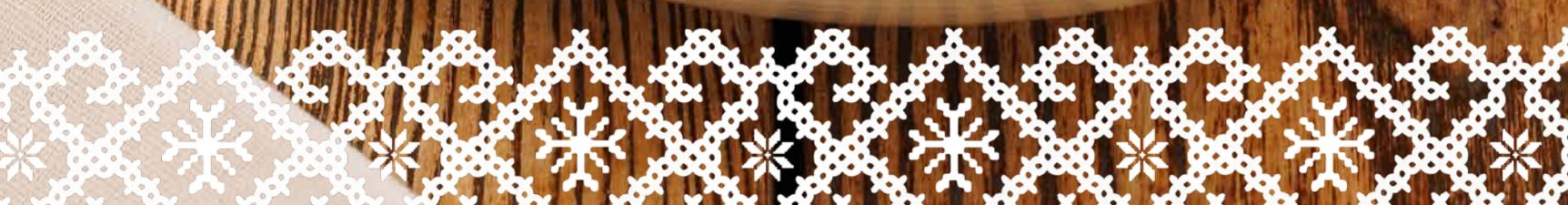
370.- / 160 г / 45 г



Сквиши

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



Конверты

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, Супра,
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.

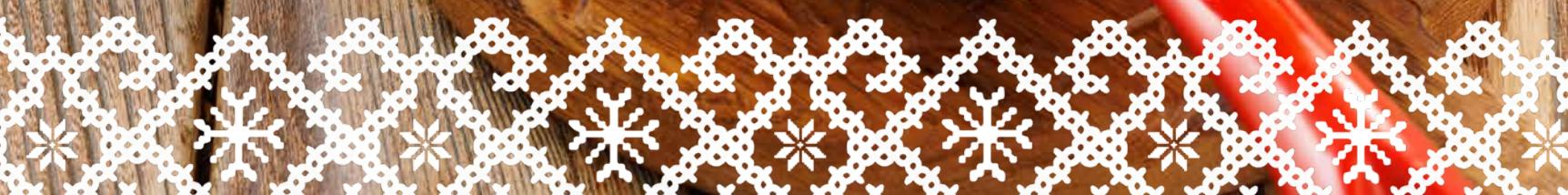
330.- / 200 г



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 крыльышки, 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



Вах, узкай
подробности!

**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?



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

Ягненок
130.- / 100 г

Чкмерули
130.- / 100 г

Жимолость
120.- / 100 г

По-тбилисски с сыром
130.- / 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-шмеретински

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 Ягненок

450.- / 280 г 480.- / 280 г



Вай мэ, узтай, как есть
чебуречное облако!

Нацокалъкая 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

Кубдарида



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



Сацви

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 зёренами граната!

490.- / 270 г



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеної 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.
Вахсхитительная закуска под грузинскую чачу!

590.- / 170 г



Бадриджани



Сочные рулетики из баклажанов с чесноком, греческим 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

Соленъя 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

Гурьевская капуста

210.- / 135 г

Маринованные черри

230.- / 100 г

Малосольные огурцы

210.- / 100 г

Дары Кажетии

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

Царцы

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 сулугуни и подаём его с национальным кизиловым 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 Сулукуни 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, сырояленая свинина, хрустящий лаваш и соус мацони.

890.- / 150 г / 45 г

Легендарные салаты



Руставели

Хрустящие свежие огурцы, сочные помидоры, лучок зелени, 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 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





Сололаю 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



Легендарные 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
стрячателла, кинзой и миндалем!

690.- / 260 г



Шами ломи

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

730.- / 320 г

Бурра

Грузинские супы



Чители

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 Азанской 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 варились 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

Макгал

Мачахели

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



Цотне

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

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 сулугуни. Можно есть руками, генацвале!

850.- / 415 г / 45 г





Нэкнеби

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

980.- / 500 г



Чахондри

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



Чхмерули 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! Томленная в томатном
соусе телятина с луком,
чесноком и кинзой.

690.- / 310 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!

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, запеченым под хрустящей золотистой лепешкой.

750.- / 260 г



* Вах, узнай легенду о блюде!

ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

для маленьких джигитов
и взрослых гекаува



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, украденное 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



Торники

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

450.- / 215 г

Черепаха

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.-



Термокружка «Рог»
1500.-



Солонка
«Хинкали»
650.-



Стикерпак
«Супра»:
250.-
500.-

Носки
390.-



Авоська
490.-



Магнит
380.-