

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

Супра®

Франшиза

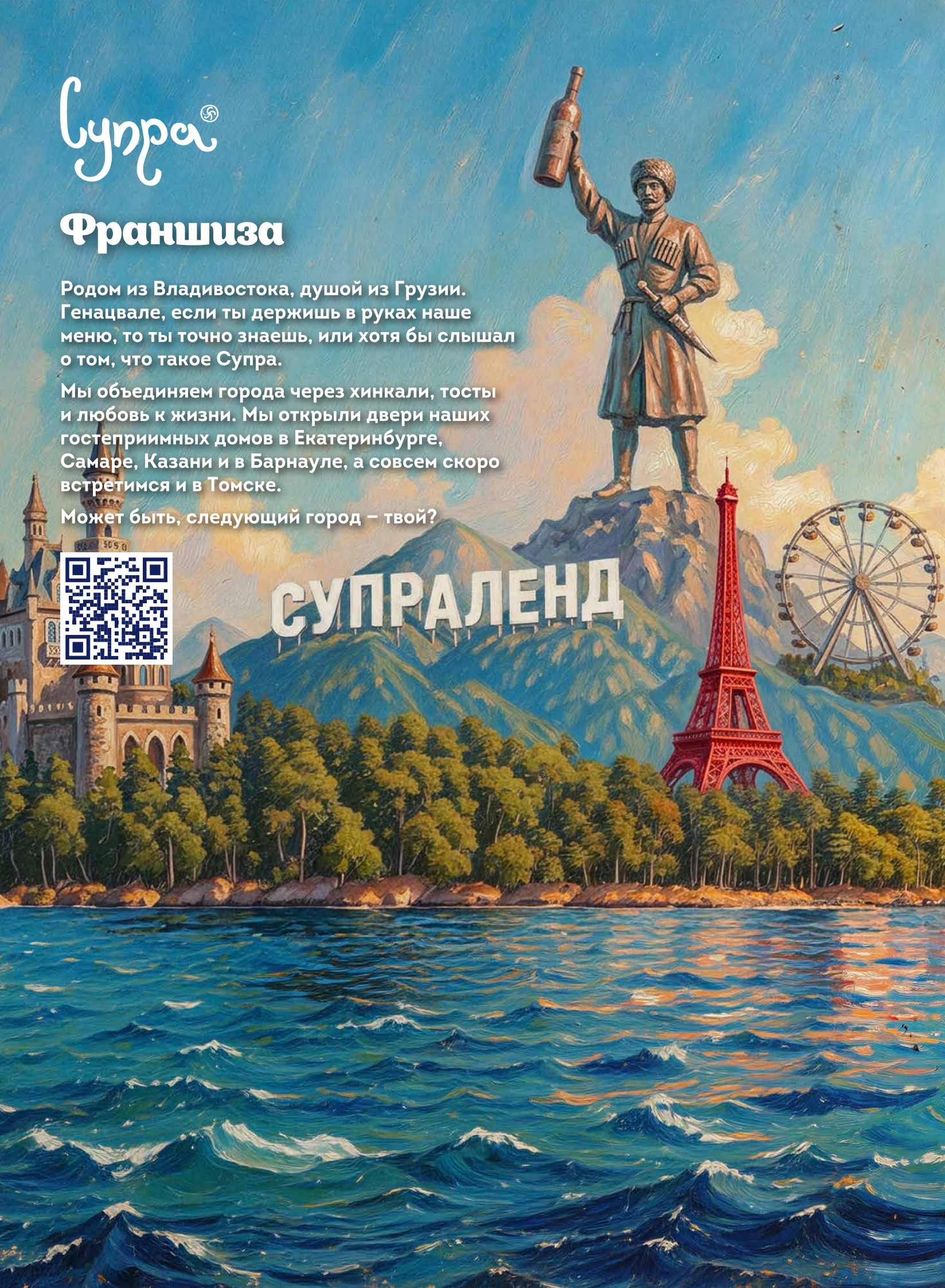
Родом из Владивостока, душой из Грузии. Генацвале, если ты держишь в руках наше меню, то ты точно знаешь, или хотя бы слышал о том, что такое Супра.

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 Жачапури

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 нежная, 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

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

570.- / 325 г

Жарчо 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 ჯორცი

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 сулугуни и моцареллы. Это вкус настоящего удовольствия, генацвале!

910.- / 240 г



Сочные хинкали წვნილი ხინკალი



**Телятина-
свинина**
99.- / 100 г

Телятина
99.- / 100 г

Ягненок
130.- / 100 г

Чкмерули
130.- / 100 г

Жимолость
130.- / 100 г

Грибы
130.- / 100 г

По-тбилиски с сыром
130.- / 100 г



#кавказия



Свинина-креветка
130.- / 100 г
#кавказия

Креветка
290.- / 100 г
#кавказия

Том-ям
290.- / 100 г
#кавказия

Краб
350.- / 100 г
#кавказия

Гребешок
310.- / 100 г
#кавказия



Соус для хинкали
120.- / 45 г



Национальная выпечка ქართული ცომეული

Хачапური 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

Крабурек

710.- / 280 г



Вай мэ, узнай, как есть
чебуречное облако!

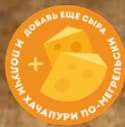
Национальная выпечка

ქართული 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.

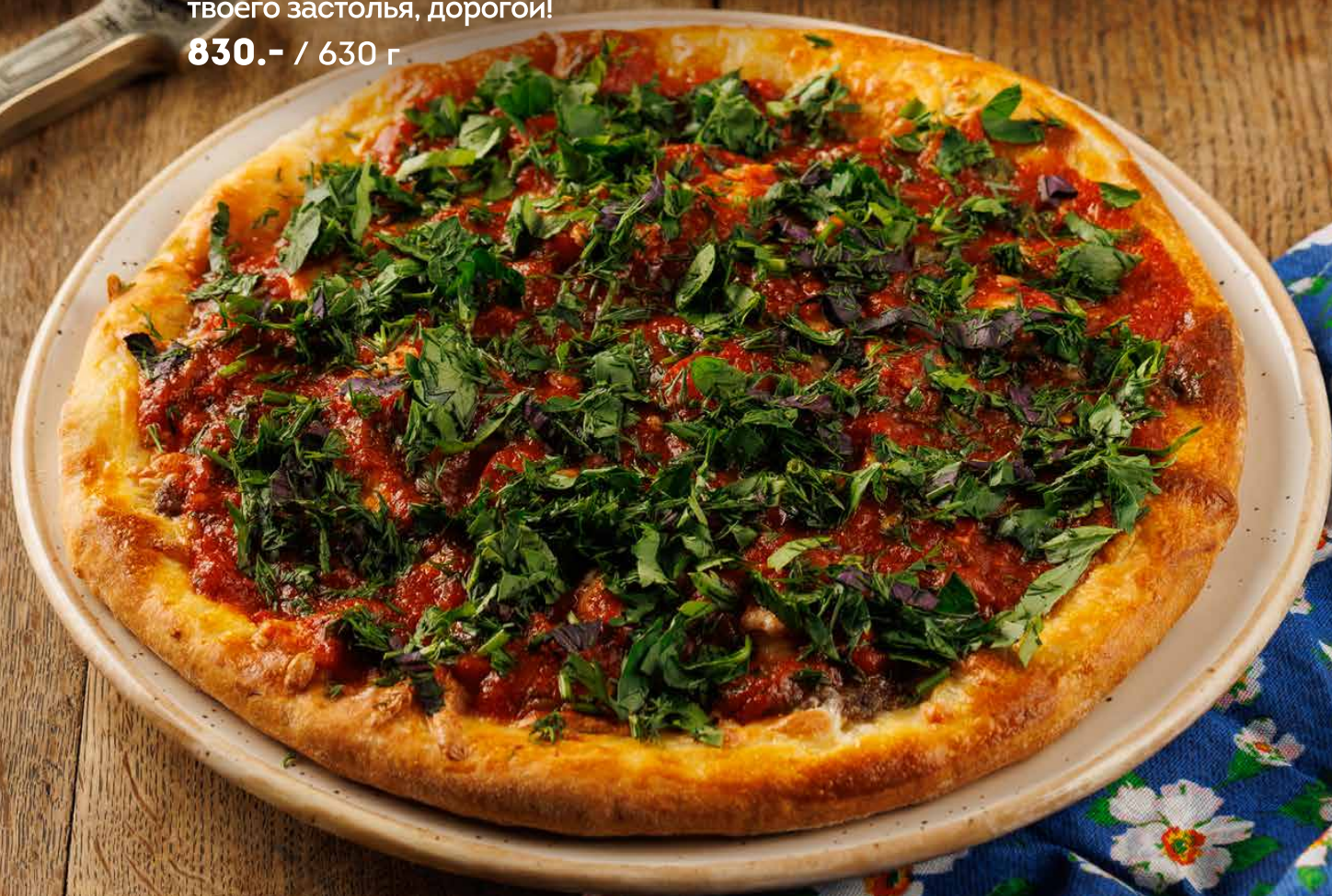
580.- / 320 г



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 წესცხემსებლოები



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. Вахситительная закуска под грузинскую чачу!

640.- / 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 წესცხედსებლოები

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 тоннати, 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

Закуски к столу სუფრის წესცხემსებლოები

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 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 маони.

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 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!

690.- / 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

Чижиртма



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

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!

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!

Шашлык

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

მაკგალ ბყაყლოზე მომზადებული



ნაჰნები

Сочные свиные ребрышки, по-джигитски, с характером. Нежное 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 горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3290.- / 630 г



Мангал მკაცლოზე 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 вкусотидзе 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 ცრადიციული კერძები



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.

690.- / 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 вахшителное 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 уюта. Нежные кусочки свинины с дольками картофеля, помидорами, аджикой, сванской солью, луком, кинзой и зеленью – все как у бабушки!

650.- / 350 г



Сладости к чаю ცვილითულო ჩვისთცნ

Кремани

Берёшь одну просто попробовать. Потом вторую, а дальше уже не считаешь. Та самая трубочка из детства: хрустящая, с нежной креметтой и варёной сгущёнкой! Дорогой, в порции 1 трубочка.

150.- / 65 г





Расфрэлшвили

Десерт в виде хинкали нэжный, как признание в любви! Классический вкус праздника: белый шоколад, сливочный мусс, орех и стружка кокоса. Вай, дайте еще одну!

270.- / 65 г



Сладости к чаю ცხობილები ჩვენთვის

Черепаша

Бисквитный торт с щедрым
слоем шоколада и кремом
из домашней сметаны.

Десерт со вкусом детства!

490.- / 175 г



Браунидзе

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

640.- / 150 г

Наполеонидзе



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

640.- / 180 г



Сладости к чаю ცხობილულო ჩვისთცნ



Кутаиси

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

370.- / 240 г



Майя

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

470.- / 160 г

Синази

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

670.- / 190 г



Сладости к чаю ცხობილები ჩაისთვის

Шоколадная колбаса

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

210.- / 80 г



Торнике

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

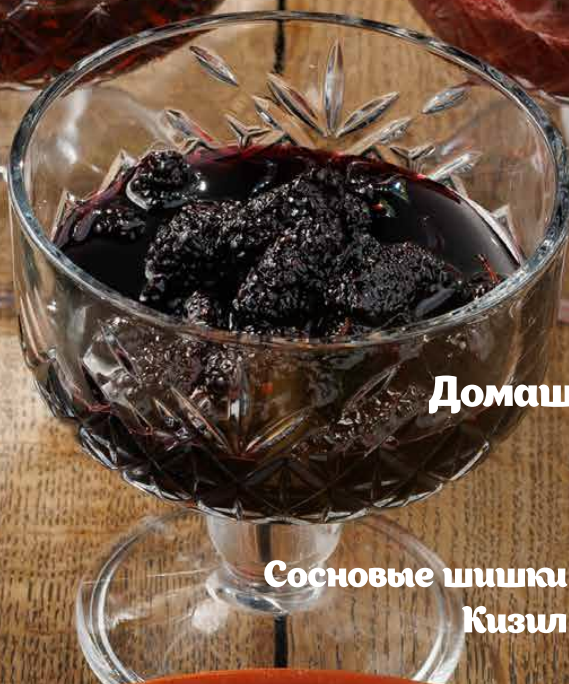
450.- / 215 г

Чурчхела

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

250.- / 80 г





**Домашнее варенье
на выбор:**

350.- / 150 г

**Сосновые шишки
Кизил**

**Шелковица
Фейхоа**



Чайный набор

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

390.- / 130 г

Сувениры
სუვენირები



Панама
1300.-

Стикерпак
«Супра» большой:
510.-



Солонка
«Хинкали»
670.-



Носки
390.-



Открытка
70.-



Тарелочка-
магнит
410.-



Картидзе
370.-

Стикерпак
«Супра» маленький:
250.-



Авоська
510.-

