



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Генацвале, этой осенью мы вдохновились щедростью природы и аутентичными грузинскими рецептами. Собрали лучшие продукты сезона: спелые овощи, душистые травы, яркие специи и всё то, что делает вкус таким ярким и насыщенным.

Меню разработали для вас хранитель домов «Супра» Бадри Лемонжава и бренд-шеф Виктор Пономарёв. Вместе они создали 10 новых блюд, где вкус лета переплетается с глубиной и уютом осени.

Мы назвали это «Бабье лето», дорогой: соусы, яркие специи, нежные текстуры и продукты, которые раскрываются так, что хочется сказать только «вах!»! И как в любимую осеннюю пору – у нас тепло, душевно, радушно и уютно. Настоящее бабье лето – не только за окном, но и в каждом нашем доме, в каждом блюде.

Осень уже здесь, попробуй её на вкус!

Супра®

Франшиза

Вах, узнай
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,
а совсем скоро встретимся в Казани и Барнауле.

Может быть, следующий город – твой?



Программа лояльности «Город Супра»

Устанавливай
карту

1

Получи кэшбэк
за покупки

2

Трать бонусы
в ресторанах
и на
доставке

3

Повышай
уровень и %
кэшбэка

4

Получай
специальные
предложения
и скидки

5



Стань жителем города Супра!



Бабье лето

Картули

Ароматные блины с начинкой из фарша свинины. Подаем с лёгким соусом мацони, листьями базилика, кинзы и зернами граната. Вах, тепло и уют в каждом кусочке!

390.- / 160 / 45 г

Капуста по-гурийски

Хрустящая маринованная капуста по старинному рецепту бабушки Тамрико. Яркий розовый цвет, легкая кислинка и тонкий аромат грузинских специй - идеальная закуска к любому застолью.

190.- / 135 г



Арагви

Запеченный до хрустящей корочки сулугуни с вкуснейшими томатами и шпинатом. Блюдо, которое буквально тает во рту!

350.- / 200 г



Ахалиси

Яркий осенний салат из телятины в сочетании с классическим грузинским лобием и сладким перцем. Добавили грецкий орех, кинзу, сванскую соль и получили вах какое вкуснотидзе!

560.- / 220 г

Бабье лето

Тэтри

Салат, который звучит как грузинская симфония вкуса: сочный латук и пряная руккола встречаются с бастурмой и томленной грушей. Добавили медовую заправку и украсили гранатовыми зёрнами.

410.- / 135 г

Сванети

Листья салата, тонкий ростбиф, томаты, нежнейшая страчателла и хрустящий фундук – всё, как любят гурманы! Свежий, сытный, с характером!

620.- / 215 г

Чахракули

Томленное в густом соусе блюдо из нежной курицы с добавлением алычи, свежей кинзы, петрушки, пряных трав и грузинских специй. Блюдо, ради которого соседи сами напросились бы на ужин!

460.- / 320 г



Бабье лето

Чакапули

Традиционный грузинский суп из нежного мяса ягнёнка, тушеного в белом вине с ароматом тархуна и зелени. Горячо, сочно, по-грузински!

630.- / 300 г

Купаты

Сочные грузинские колбаски из свинины с пряными специями. Подаем с красным луком, зернами граната и ароматным соусом сацебели.

530.- / 180 / 45 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



Сочные хинкали

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г

Телятина

Самые популярные хинкали у джигитов – с отборной телятиной.

99.- / 100 г

Ягненок

Самые вкусные хинкали из молодого ягненка.

120.- / 100 г

Вишня

Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

120.- / 100 г



Сванские

Хинкали с рубленой телятиной, сванской солью и перцем чили.

120.- / 100 г

Чкмерули

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

120.- / 100 г

По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

120.- / 100 г



Жареные хинкали

Телятина

Наши фирменные жареные хинкали с телятиной. Хрустящее тесто и сочное мясо внутри придется по вкусу любому джигиту!

99.- / 100 г

Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкусопытие!

120.- / 100 г

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г



Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром креметте и трюфельным маслом.

295.- / 100 г

Том-ям #кавказия

Хинкали со свежими креветками и гребешком в соусе «Том-ям» из кокосового молока.

280.- / 100 г

Краб #кавказия

Хинкали из фаланги сочного камчатского краба в сливочном соусе.

310.- / 100 г

Свинина-креветка

Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту.

99.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

280.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

120.- / 100 г



Макгал

Шашлык

Курица

590.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

690.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

1090.- / 140 г / 130 г / 45 г

Седло ягненка

1290.- / 240 г / 130 г / 45 г

Каре ягненка

1600.- / 200 г / 130 г / 45 г

**Говядина нежная,
диетическая**

1200.- / 190 г / 130 г / 45 г

Люля-кебаб

Курица-грибы

590.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

740.- / 140 г / 130 г / 45 г

Вкусная цена
на все шашлыки

5990.-

Цотне

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

610.- / 170 г



Гарниры

Кебаб из картофеля

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

320.- / 140 г / 20 г

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

320.- / 200 г

Мачахели

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

420.- / 250 г / 45 г

Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

320.- / 170 г

Домашние соусы к мясу

100.- / 45 г



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



Натэкви

Эта аджарская только для тебя! Бери и наслаждайся этой маленькой хачапури-лодочкой с любимым сыром сулгуни!

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



Знаменитый 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

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



A photograph of three children sitting at a table, engaged in a craft activity. They are wearing red and purple hats. The child in the foreground is smiling and holding a piece of white paper. The table is set with glasses of water and a bowl of small white objects. In the background, there are colorful decorations, including a green and blue cone-shaped object.

ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

для маленьких джигитов
и взрослых Генаувале



Вах!
Все подробности
на сайте!

Закусочки 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

Нежнейшие 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

560.- / 340 г



Метехи

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

580.- / 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, со сливочным маслом и пряной сванской солью. Идеально с супами или просто с красным вином и грузинским сыром.

150.- / 160 г / 30 г



Закусочки к столу

Соленья бабушки Тамрико

Ассорти солений
из наших погребов: мини-
патиссоны, огурцы, перцы,
квашеная капуста, помидоры
черри, лук и джонджоли.

590.- / 245 г

Дары Кахети

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

750.- / 230 / 45 г



Мцхета

Твои любимые хрустящие баклажаны в сочетании с фирменным ореховым соусом, традиционным соусом сациви и листиками кинзы. Генацвале, ты влюбишься в этот вкус!

460.- / 210 г



Тонхати

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!

650.- / 150 г

Закусочки к столу

Царцхи

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 кизилowym вареньем! Украшаем черным кунжутом и сочным листом салата в соусе «Цезарь».

490.- / 220 г / 45 г

Ассорти грузинских сыров

Скорее бери бутылочку вина и эту закуску из грузинских сыров – чанах, лори, сулгуни, чечил. Подаем с грецким орехом, медом и виноградом!

940.- / 290 / 45 г



Бастурма

Бастурма из телятины, индейки и курицы, суджук, сыровяленая свинина, хрустящий лаваш и соус мацони.

890.- / 150 / 45 г



Легендарные салаты



Руставели

Хрустящие свежие огурцы, сочные помидоры, лучок, зелень, грецкие орехи под вкуснейшей заправкой на основе масла и грузинских специй.

590.- / 310 г

Аркали

Салат с сочной печеной свеклой, нежной домашней брынзой и хрустящими тыквенными семечками. Попробуй, дорогой!

470.- / 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.

590.- / 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 греночки.

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!

790.- / 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 страчателла, кинзой и миндалем!

740.- / 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 сочных томатов с добавлением свежих креветок и сыра. Невероятный вкус в каждой ложке!

680.- / 290 г



Ачарули

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

460.- / 430 г



Дюшбара

Легкий куриный бульон с аппетитными мини-хинкали из телятины, с любовью слепленными нашими поваридзе. Вкуснейший суп для твоего обеда!

530.- / 350 г



Дэда

Нежный, словно поцелуй красавицы, сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее пробуй это вкуснотидзе!

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!

890.- / 470 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!

640.- / 300 г



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



Оджакхури по-мегрельски

Дорогой, погрузись в атмосферу домашнего уюта с традиционным грузинским жаркое. Нежные кусочки мяса сочетаются с картофелем, помидорами, аджикой, сванской солью, луком, кинзой и зеленью – все как у бабушки!



Свинина

650.- / 350 г

Курица

580.- / 350 г

Традиционные блюда

Чкмерули



Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жаренного в сливочном соусе с чесноком и кинзой, дарящими богатый и насыщенный вкус.

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



Нэкнеби

Свиное ребро в грузинском
глейзе с нежнейшим мясом,
которое тает во рту. Подаем
с домашними соленьями
от бабушки Нино, дорогой!

700.- / 340 г



Традиционные блюда

Кебабули

Попробуй наш кебаб из отборной телятины, запеченный в хрустящем тесте с овощами и вкуснейшим сыром сулугуни.

820.- / 415 г / 45 г



Креветеби



Креветку томили в соусе из грецких орехов, добавили стрелки чеснока, кинзу, грузинские специи, и получился вот такой шэдэвр! Это настоящая Кавказия, брат!

790.- / 270 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

Чакондрили

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



Ай да барашек!

Дорогой, попробуй три вида мяса молодого ягненка 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



Сладости к чаю



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.

420.- / 160 г



Наполеонидзе

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

590.- / 180 г



Сладости к чаю



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

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



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 и орешки со сгущенкой.

390.- / 130 г



Сувениры

Панама
1100.-

Стикерпак
«Супра»:
250.-
500.-

Солонка
«Жинкали»
650.-

Авоська
490.-

Носки
390.-

Термокружка «Рог»
1500.-

Магнит
380.-

