



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!



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

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 вкусо-тидзе!

120.- / 100 г

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г

Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте и трюфельным маслом.

325.- / 100 г

Том-ям #кавказия

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

310.- / 100 г

Краб #кавказия

Хинкали из фаланги сочного камчатского краба в сливочном соусе.

330.- / 100 г



Свинина-креветка

Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту.

140.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

280.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

120.- / 100 г



Вах, хинкали с соусом вкуснее!

пкемали

мациони

наршараб

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

440.- / 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

470.- / 220 г

Знаменитый чебурек

Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией:



Телятина и сыр

450.- / 280 г

Ягненок

490.- / 280 г

Крабурек

710.- / 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.

710.- / 420 г

Закуски к столу

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

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!

510.- / 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!

390.- / 280 г

Лобио с говядиной

620.- / 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!

610.- / 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

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

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

Закусочки к столу

Царцки

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырno-сливочным соусом мацони. Закуска, которая точно не оставит тебя равнодушным!

430.- / 130 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!

990.- / 290 / 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

Бастурма

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

990.- / 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

Цезаридзе с креветидзе

690.- / 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



Сололаки 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!

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 ломи

Поджарили молодой картофель и уложили его на лист салата вместе с кабачками, спелыми помидорами, сыровяленной свиной, 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

Оджахури 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

680.- / 350 г

Курица

620.- / 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



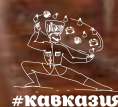
Традиционные блюда

Кебабули

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

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 шашлык из мякоти. Подаем с горящим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3900.- / 600 г



Мангал

Шашлык

Курица

640.- / 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.-

Гарниры

Кебаб из картофеля

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

350.- / 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

120.- / 45 г

Сладости

Майя

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

440.- / 160 г



Гелиа

Тот самый морковный торт с вкуснейшим апельсиновым кремом на основе творожного сыра и сливок – такое нельзя не попробовать!

485.- / 150 г



Наполеонидзе

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

590.- / 180 г



Сладости

Браунидзе

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

495.- / 150 г



Шулико

Хрустящий Шу с нежным сливочно-заварным кремом и ярким черничным джемом.

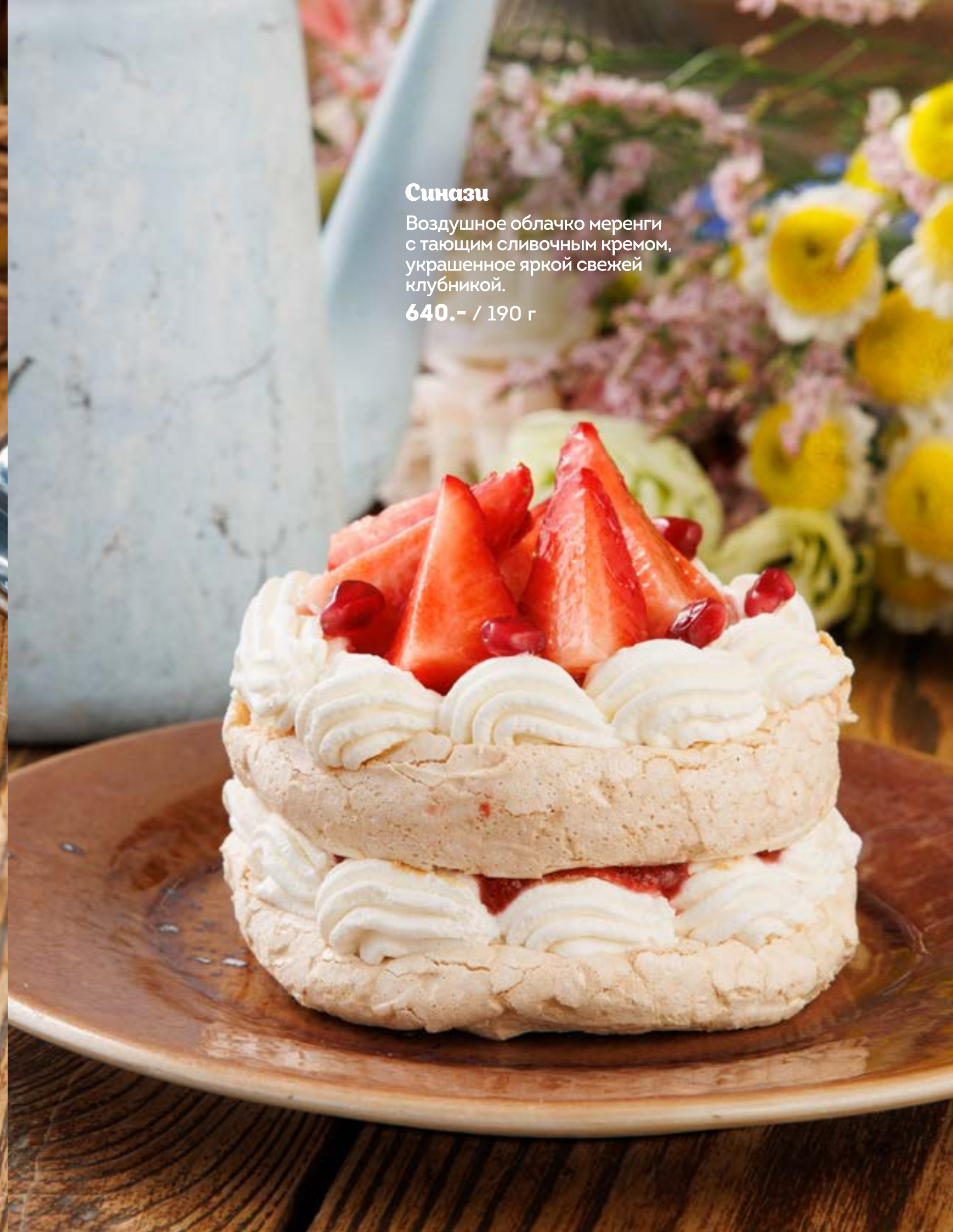
210.- / 65 г



Синази

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

640.- / 190 г



Сладости

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.

260.- / 80 г

Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчхела;
- шоколадная колбаса с коньяком;
- орешки со сгущенкой.

440.- / 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

Подстаканник
«Супра»
2100.-

Солонка
«Хинкали»
650.-

Специи, разжигающие
любовь
100.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-
2000.-
3000.-
5000.-
10000.-

Картидзе
350.-