

ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА ДОМОЙ®

Настоящее грузинское застолье начинается задолго до первого тоста.

Забирайте любимые блюда с собой или встречайте нашего джигита с доставкой. А при заказе от 1000 рублей доставка будет бесплатной.

Нужно поздравить именинника, удивить друзей или добавить празднику немного грузинского колорита? Наш джигит справится с этим не хуже тамады.

А дальше всё зависит только от вас: собрать близких за одним столом, устроить семейный ужин, шумное застолье или праздник без повода!

О хачапури, хинкали, шашлыках и других вкуснотидзе мы уже позаботились, дорогие.



Сайт



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, Барнауле и в 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!

**Присоединяйся к программе лояльности
и получи 600 приветственных бонусов!**



Сочные хинкали

სუპრის ხინკალი



Телятина

99.- / 100 г

Телятина-свинина

99.- / 100 г

По-тбилиски с сыром

130.- / 100 г

Ягненок

120.- / 100 г

Грибы

130.- / 100 г

Чкмерули

130.- / 100 г

Вишня

120.- / 100 г



#КАВКАЗИЯ



Креветка
280.- / 100 г

Том ям
310.- / 100 г

Краб
330.- / 100 г

Гребешок
325.- / 100 г

Свинина-креветка
140.- / 100 г

Соус для хинкали
120.- / 45 г



Национальная выпечка

ქროტული ცომეული

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

480.- / 250 г



Легендарный чебурек

Такие чебуречные облака проплывают
только над нашей Грузией.



Ягненок

490.- / 280 г

Телятина и сыр

460.- / 280 г

*Вах, узнай
легенду о блюде!





Хачапури по-имеретински

В этом хачапури нет ничего лишнего! Только домашние грузинские сыры и горячая любовь!

650.- / 440 г
490.- / 220 г



Хачапури по-мегрельски

Сыра много не бывает. Здесь смесь грузинских сыров внутри и снаружи.

690.- / 440 г
520.- / 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.

830.- / 630 г



Закуски к столу

სუფრის წესცემსებლოები



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



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной и кинзой!

390.- / 280 г

Бадриджани

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

650.- / 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.

160.- / 160 г / 30 г



**Нежные
патиссоны**

200.- / 100 г

**Гурийская
капуста**

210.- / 135 г

**Маринованные
черри**

230.- / 100 г

**Малосольные
огурцы**

210.- / 100 г

**Соленья бабушки
Тамрико**

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

590.- / 245 г

Дары Кахетии

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

750.- / 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.

440.- / 160 г / 45 г

Тоннати

Ломтики ростбифа уютно устроились на соусе тоннато, а рядом – пикантный микс из запечённого перца, кинзы и лука. И как последний штрих – россыпь кедровых орешков и душистое луковое масло!

720.- / 150 г





Царцхи

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырno-сливочным соусом мацони.

490.- / 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».

510.- / 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!

990.- / 230 г / 45 г

Бастурма

Домашняя бастурма из телятины, оленины, индейки и курицы, суджук, сыровяленая свинина, хрустящий лаваш и соус мацони.

990.- / 150 г / 45 г



Легендарные салаты

ლეგენდარული სალათები

Аркали

Салат со сладкой печеной свеклой, домашней брынзой и хрустящими тыквенными семечками.

490.- / 175 г



Руставели

Хрустящие свежие огурцы, сочные помидоры, лучок, зелень, грецкие орехи и душистыми грузинскими специями.

590.- / 295 г



Цезаридзе с курицей

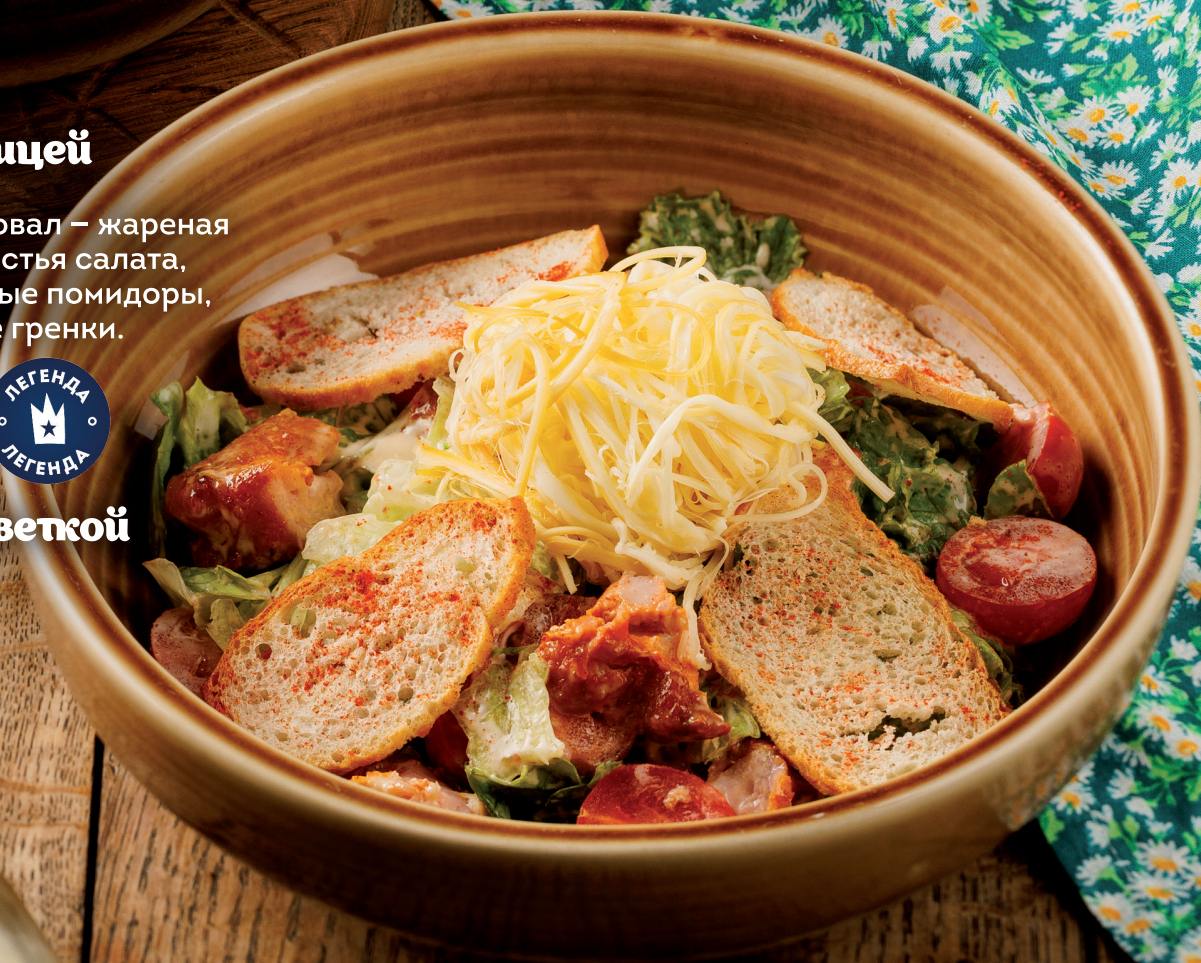
Такого ты еще не пробовал – жареная на мангале курочка, листья салата, фирменный соус, сочные помидоры, сыр чечил и хрустящие гренки.

590.- / 250 г



Цезаридзе с креветкой

790.- / 310 г



Тифлис

Обжарили курочку, добавили помидоры, хрустящие листья салата и копченый сыр сулугуни. Подаем под сливочно-сырным соусом!

630.- / 230 г



Наринджи

Яркий, сочный, хрустящий! Именно такой наш салат с уткой, апельсинами, помидорами, зеленью и сыром. Заправили его фирменным медовым соусом.

610.- / 195 г



Сололаки Катами

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

790.- / 310 г



Сололаки

Хрустящий баклажан и томат в сладком соусе на подушке из сливочного крема с сыром страчателла, кинзой и миндалем!

750.- / 260 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!

830.- / 310 г



Грузинские супы

ქართული სუპები

Чихиртма

Ароматный согревающий суп с тефтелями из телятины, в котором ярко раскрываются кинза и сладость обжаренного лука.

410.- / 320 г



Цители

Генацвале, насладись крем-супом из спелых томатов с добавлением обжаренных креветок и сыра чечил. Невероятный вкус в каждой ложке!

680.- / 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!

530.- / 350 г

Хапи

Как грузинское солнце, крем-суп из запеченной тыквы с домашними сливками, копченым сыром и хрустящими тыквенными семечками.

490.- / 250 г

Дэда

Насыщенный сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее пробуй это вкуснотидзе, не забудь про гренки!

560.- / 310 г

Хашлама

Почувствуй, как наш наваристый бульон наполняет ароматами горных трав и пряностей, а нежная телятина, томлённая шесть часов, буквально тает во рту.

740.- / 350 г



Харчо с форелью

Суп с характером настоящего джигита и настроением приморского города. Рис, кавказские специи, нежнейшая форель и кинза.

640.- / 300 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



Макгал

ბაყალოზე მომზადებული

Курица-грибы

620.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

710.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

790.- / 140 г / 130 г / 45 г

**Ассорти
кебабов**

1950.-



Курица

650.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

720.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

1090.- / 140 г / 130 г / 45 г

Говядина нежная

1230.- / 190 г / 130 г / 45 г

Соус для шашлыка

120.- / 45 г

**Ассорти
шашлыков**

3500.-



Кебабули

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

820.- / 415 г / 45 г



Нэжнеби

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

290.- / 100 г



Каре ягненка

Это не шашлык, это мечта! На косточке, сочный, для настоящих джигитов! Подаем с лавашем, хрустящими овощами и томатным соусом!

1600.- / 200 г / 130 г / 45 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



Кебаб из картофеля

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

350.- / 140 г / 20 г



Традиционные блюда

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

720.- / 310 г

Тамина

Насладись нашим цыпленком, томленным в сливочном соусе с грибами и луком, запеченным под хрустящей золотистой лепешкой.

760.- / 260 г



*Вах, узнай
легенду о блюде!



Бадри Катами

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

590.- / 325 г



Долма по-авлабарски

Малосольные виноградные листья с начинкой из сочного фарша из говядины и свинины с добавлением кинзы. Прекрасный баланс вкуса и аромата!

670.- / 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!

680.- / 350 г



Диди Аджапсандали

Ароматное аджапсандали запекли вместе с нежной говядиной под тягучим сыром до золотистой корочки. Блюдо с ярким грузинским вай!

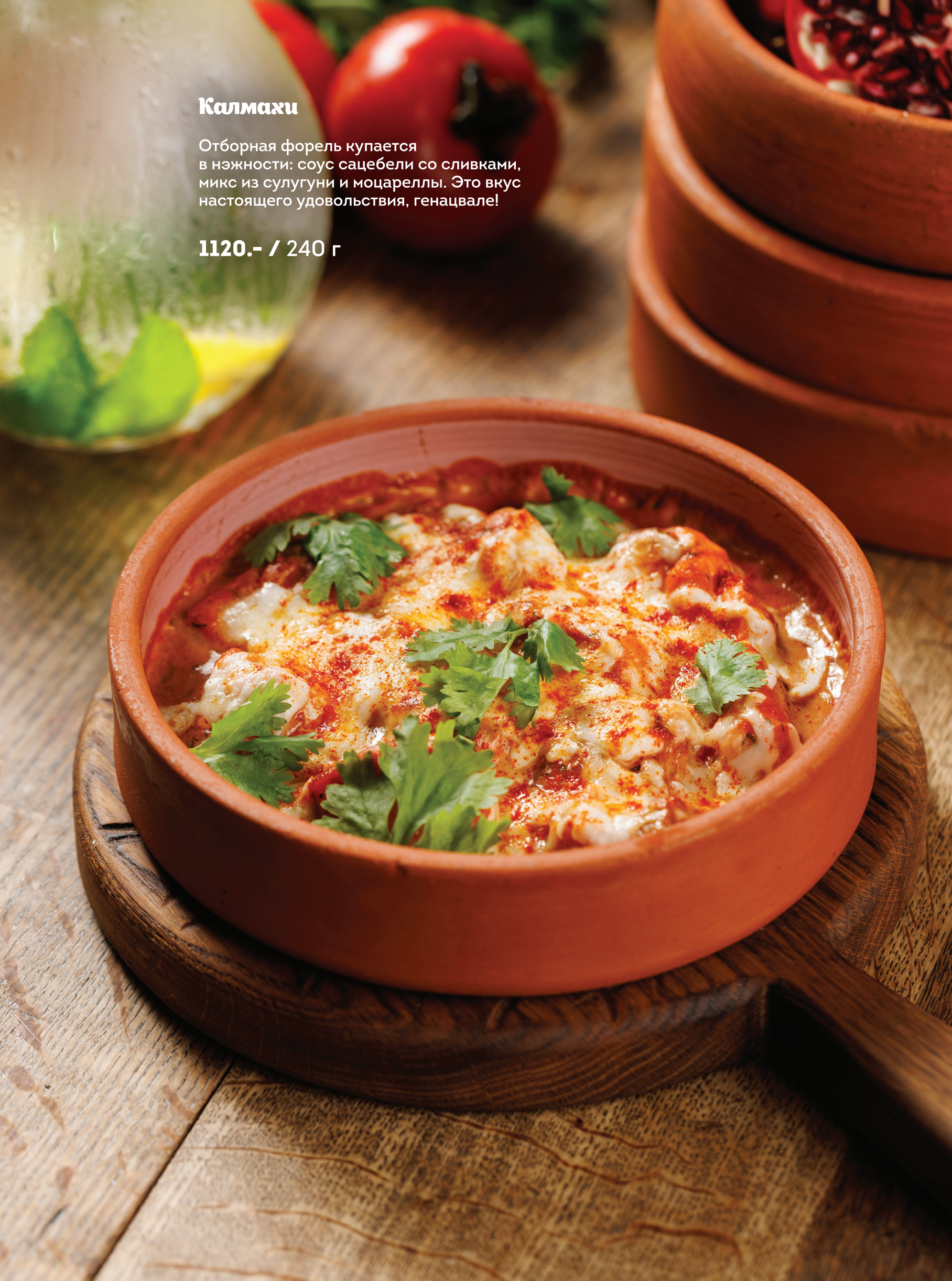
690.- / 245 г



Калмахи

Отборная форель купается в нежности: соус сацебели со сливками, микс из сулугуни и моцареллы. Это вкус настоящего удовольствия, генацвале!

1120.- / 240 г



Сладости к чаю

ცხილეთულო ჩეისტე

Бечеди

Пышное заварное колечко,
наполненное вареной сгущенкой.
Сверху украшено лепестками
миндаля и легкой сахарной пудрой.

420.- / 125 г





Хинкали с яблоком

Вах, шарлотка в новом грузинском прочтении! Попробуй жареные хинкали с ароматным яблоком и корицей.

360.- / 165 г



Кутаиси

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

420.- / 240 г



Браундзе

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

550.- / 150 г

Наполеонидзе НЬЮ

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

650.- / 170 г



Ткбили Гули

Пышный торт из заварного теста, щедро наполненный начинкой из ванильного крема, чизкейка «Сан-Себастьян» и груши в вине. Вах, этот вкус запомнится надолго!

690.- / 180 г



Мцхали

Нежный рулетик с начинкой из груши в вине и крема патисьер. Легкий десерт для легкого настроения.

420.- / 110 г

Синази нью

Этот десерт – воплощение нежности: воздушное безе, сливочный сырный крем и крем-чиз, дополненные свежей клубникой и сочными персиками. Лёгкий вкус, который словно уносит в горы.

640.- / 180 г



Шоколадная колбаса

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

260.- / 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.

260.- / 80 г



Сосновые
шишки

Кизил

Фейхоа

Шелковица

Домашнее
варенье

350.- / 150 г

Чайный набор

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

440.- / 130 г

