

Труzinский Пикник!



НАША ГОРДОСТЬ:



Самый длинный шашлык
в России 2022

Слепили 4540 хинкали
за 5 минут 2024



Идейные вдохновители
и индустриальные
партнеры программы
Школа Гастрономии



Первые в России
придумали воздушный
чебурек в 2017



Более 18 000 000
хинкали с 2017



#КАВКАЗИЯ

Объединили
Грузию и Азию



Приняли более 12 000 000
дорогих гостей с 2017 года

FAR EAST TOP 10 RESTAURANTS
wheretoeat


**SUPRA
ECOLOGY**

Заботимся об экологии

GREAT LIST

**ENG KOR CHN
MENU**



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Ай, вах, дорогой,
осень раскрасила город в золото!

Ресторан Супра встречает друзей, когда воздух
пахнет дымком и корицей, и хочется чего-то
согревающего на большом столе.

Мы выбрали для тебя самое сочное и спелое:
ароматная выпечка, хинкали, копчёная говядина,
спелые яблоки и овощи с полей,
отобранные лучшими руками.

Такое изобилие бывает только раз в году,
и мы делимся им только с тобой.

А чтобы согреть тебя изнутри – целый мир тепла:
глинтвейн, какао и блюда, которые томятся часами
с любовью и терпением.

Когда за окном становится всё прохладнее,
заходи в Супру, укутайся в наше застолье,
здесь тебя обнимут теплом и вкусом!

Супра®

Осенние угощения

შემოდგომის სუგბკრები



Мини-хинкали с телятиной

Хинкали с телятиной – настоящие красавицы: сочные, с тонким тестом. Растворяются в сливочном соусе с горгонзоллой, словно в тёплых объятиях. Масло на шафране и щепотка сумаха собирают все вкусы в идеальную мелодию.

490.- / 330 г



Нази Ихви

Сочная утка в сливочно-чесночной зелёной аджике. Нежное и в меру пряное мясо подаём с картофельным пюре – так вкус становится ярче. Для акцента – зёрна граната и немного хлопьев красного перца. Вкусно, насыщенно и очень интересно!

570.- / 360 г

Гхорис Жорци

Жаркое, которое сводит с ума!
Свинина в фирменном соусе «Кавказия» – нежная, сочная,
с той самой пикантной искрой. Картофельные дольки,
сезонные томаты, зелень – идеальный ансамбль вкусов.
Попробуй – и этот ужин станет твоим любимым!

890.- / 380 г





Нокиери Картопили

Картопили встретился с нежной копченой говядиной и перчиком чили. Получилось невероятно вкусно, сытно и с огоньком. Вах, пальчики оближешь!

670.- / 280 г



Картопили

Печёный картофель со сванской солью, чесноком, зеленью и топлёным маслом – простая, но невероятно вкусная классика. Золотистая корочка снаружи, нежная мякоть внутри, а в каждом кусочке – тот самый вкус, который хочется пробовать снова.

270.- / 150 г

Супи Лобио

Вах, какой густой и наваристый суп из красных бобов. Красный лук даёт классный сладковато-пряный оттенок, а кинза добавляет тот самый свежий акцент. Сытно, вкусно и очень по-грузински.

450.- / 300 г



Хачапури со страчателлой и томатами

Хруст. Сочность. Вкус.

Это про наше хачапури! Тонкое слоёное тесто, микс сыров, нежная страчателла – внутри всё идеально. Запечённые помидоры, зелёная аджика и кинза создают тот самый баланс: чуть остро, очень ароматно, вкусно – мама дорогая!

540.- / 250 г



Вашли

А вот и оно – молодильное яблочко. Мы его запекаем с ореховой начинкой и подаем с домашним медом. Всю эту красоту посыпаем мюсли, сахарной пудрой и свежей мятой. Тёплый, уютный десерт с идеальным балансом сладости и текстуры.

430.- / 230 г



Сочные хинкали

ზნისი ხიზალა



Телятина

110.- / 100 г

Телятина-свинина

110.- / 100 г

По-тбилиски с сыром

140.- / 100 г

Ягненок

140.- / 100 г

Грибы

140.- / 100 г

Чкмерули

160.- / 100 г

Клюква

140.- / 100 г



#КАВКАЗИЯ



Креветка

310.- / 100 г

Том ям

310.- / 100 г



Краб

360.- / 100 г

Гребешок

320.- / 100 г

Свинина-креветка

140.- / 100 г

Соус для хинкали

130.- / 45 г



Национальная выпечка

ქროზნული 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!

650.- / 400 г

450.- / 250 г



Легендарный чебурек

Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией.



Ягненок

520.- / 280 г

Телятина и сыр

490.- / 280 г



*Вах, узнай
легенду о блюде!





Хачапури по-имеретински

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

690.- / 440 г

440.- / 220 г

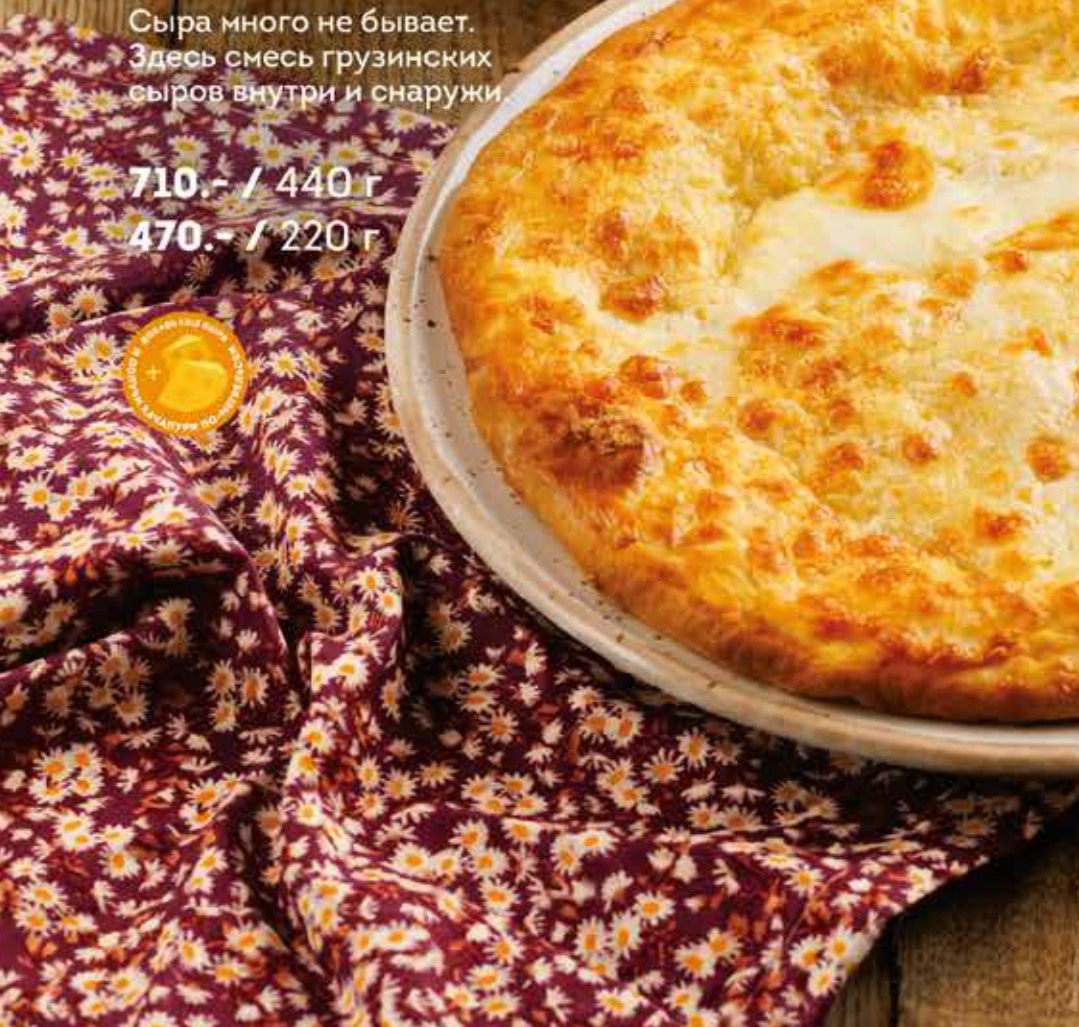


Хачапури по-мегрельски

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

710.- / 440 г

470.- / 220 г



Пеновани Пури

Хачапури из слоеного теста с фермерскими грузинскими сырами и большой любовью наших поваров.

610.- / 320 г

Кубдаридзе

Щедрый пирог с сочной телятиной, домашним томатным соусом, свежими помидорами и ароматным миксом базилика, кинзы и укропа.

860.- / 630 г



Закуски к столу

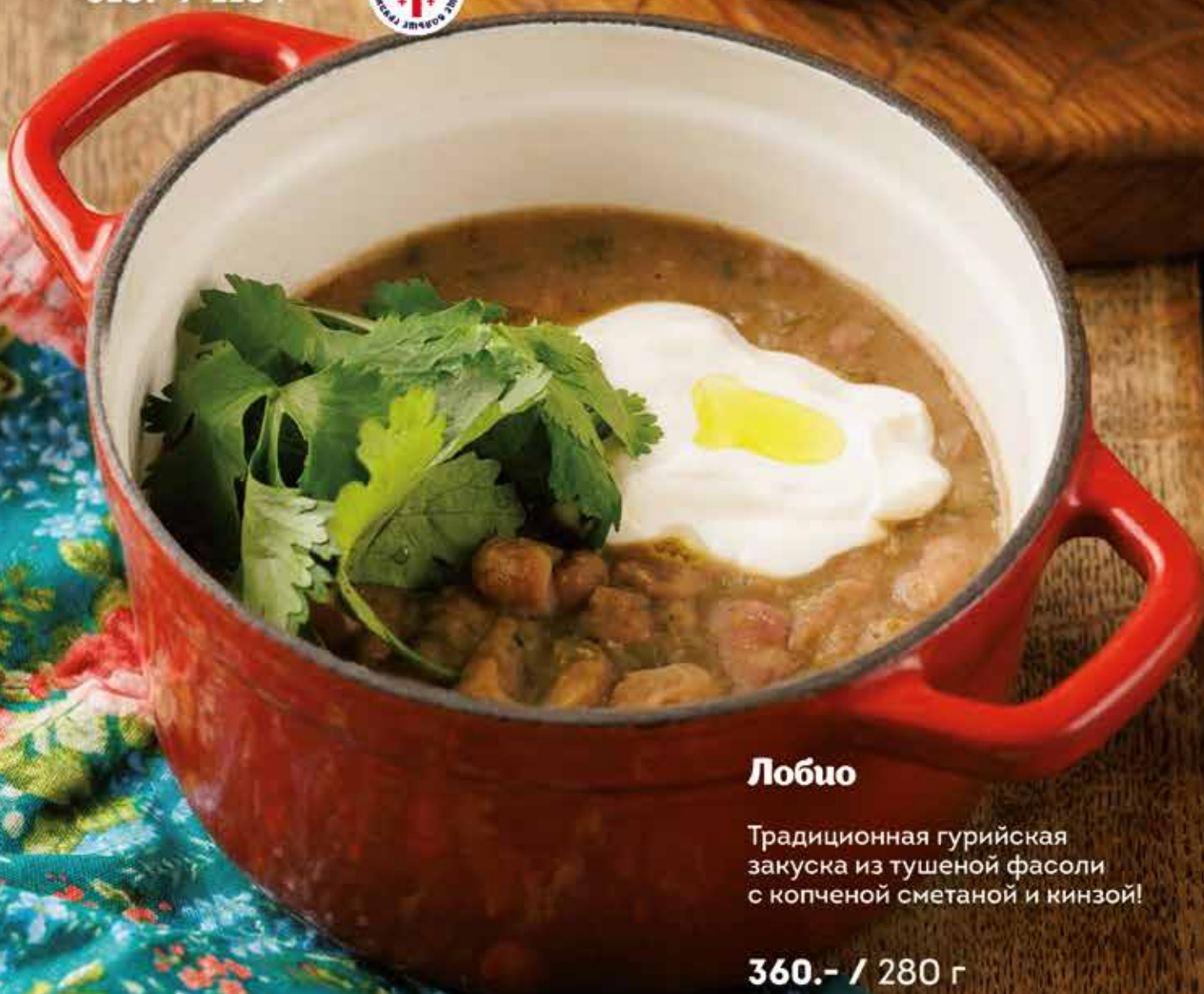
სუფრის წესცემსებლობა



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!

360.- / 280 г

Метехи

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

660.- / 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.

510.- / 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**

210.- / 100 г

**Гурийская
капуста**

240.- / 135 г

**Маринованные
черри**

210.- / 100 г

**Малосольные
огурцы**

220.- / 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!

560.- / 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.

450.- / 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





Царьки

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

390.- / 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».

560.- / 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 мацони.

890.- / 150 г / 45 г



Легендарные салаты

ლეგენდარული სალატები

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.

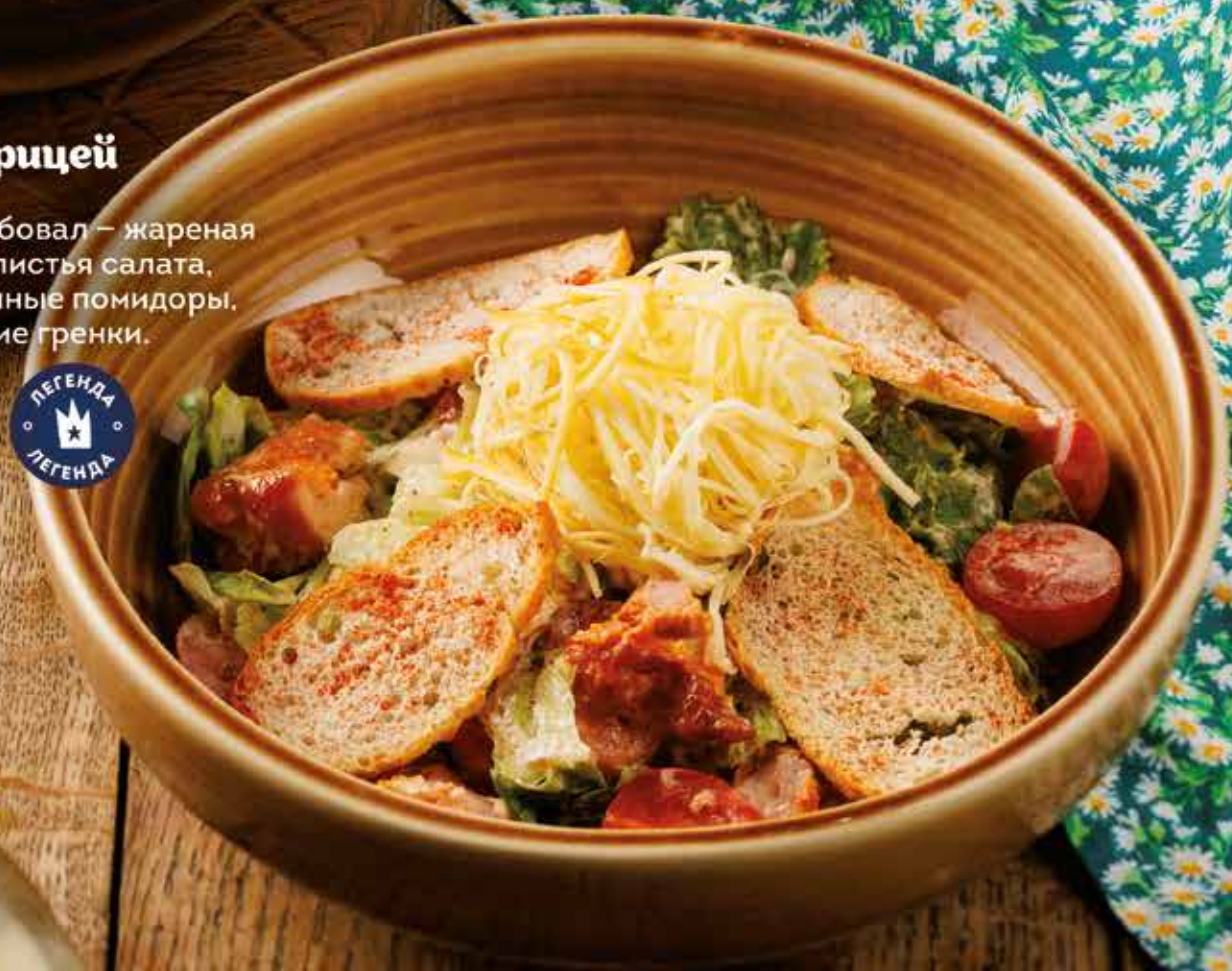
460.- / 295 г



Цезаридзе с курицей

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

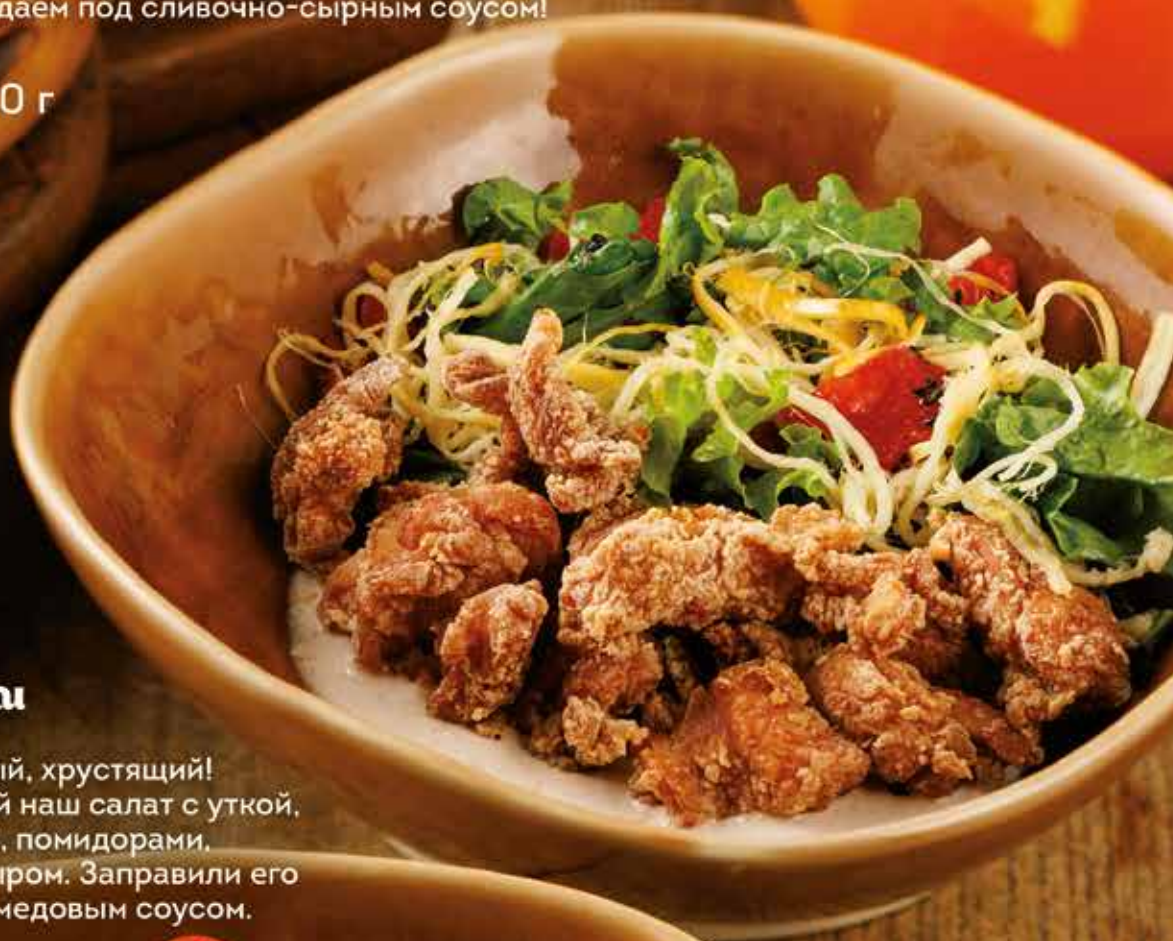
530.- / 250 г



Тифлис

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

670.- / 230 г



Наринджи

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

640.- / 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!

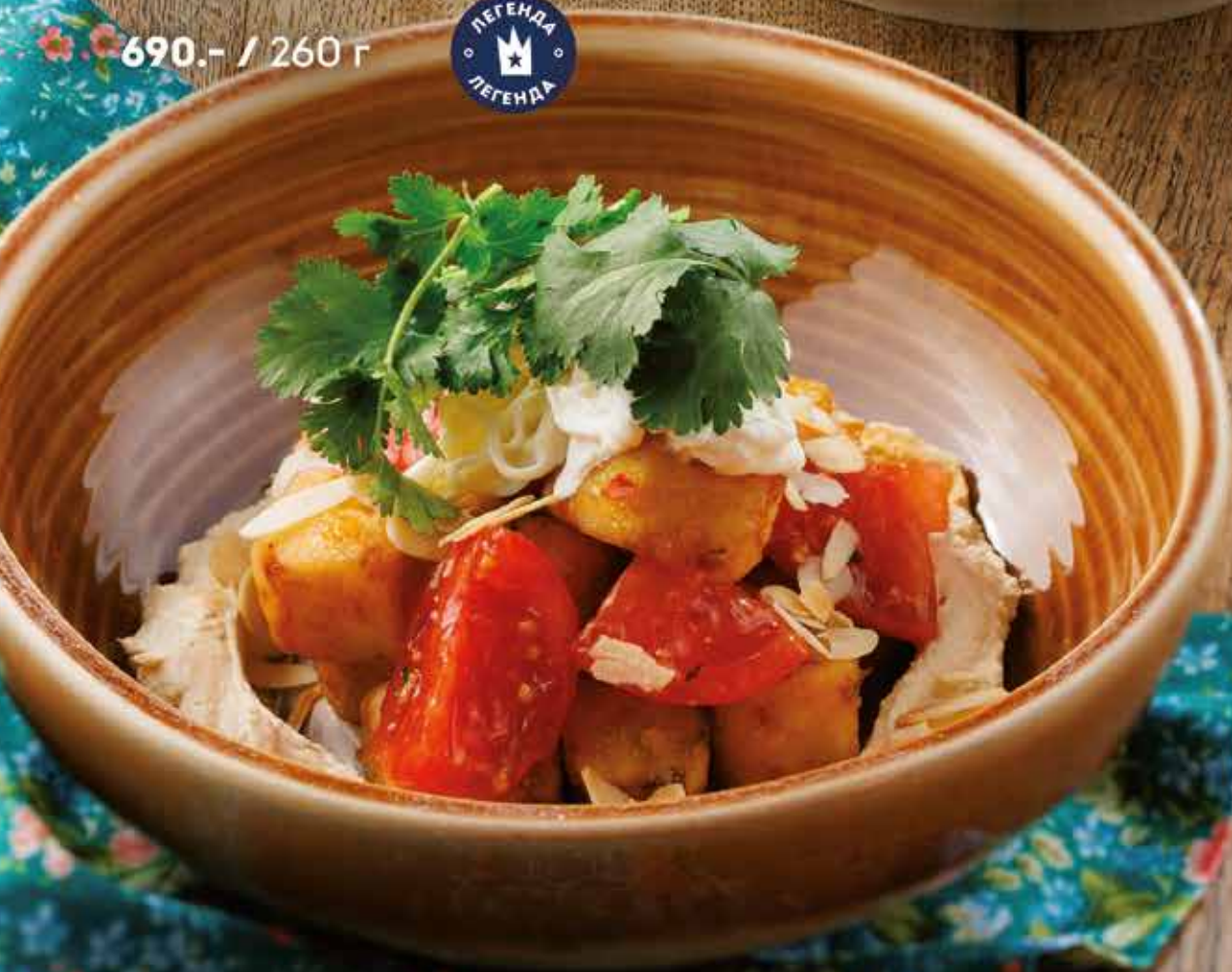
790.- / 310 г



Сололаки

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

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!

870.- / 310 г



Грузинские супы

ქართული სუპები

Чихиртма

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!

710.- / 290 г

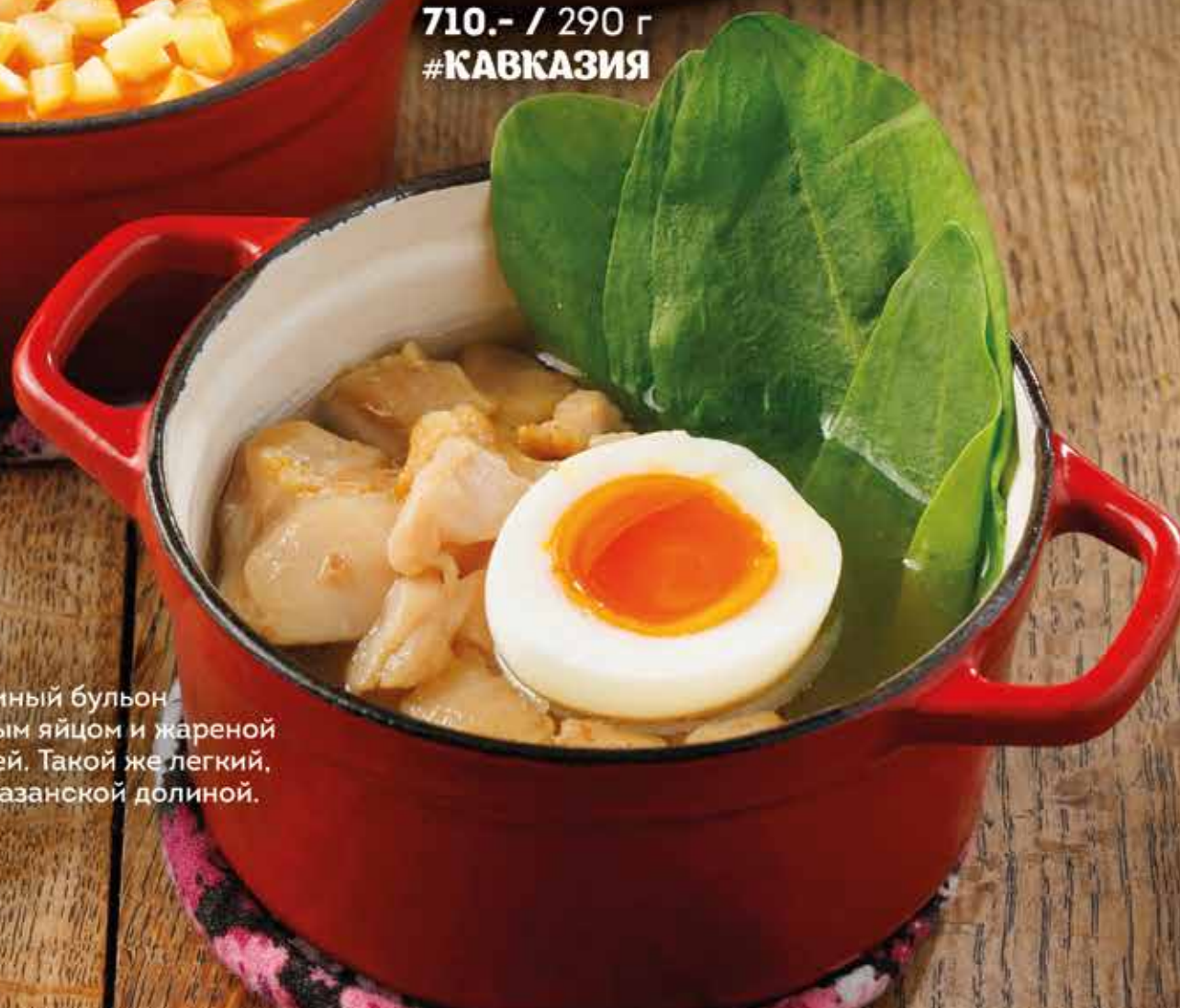
#КАВКАЗИЯ



Ачарули

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

490.- / 430 г



Дюшбара

Мини-хинкали ручной лепки из телятины в домашнем курином бульоне с зеленью. Вкуснейший суп для твоего обеда!

560.- / 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!

580.- / 310 г

Хашлама

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

690.- / 350 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!

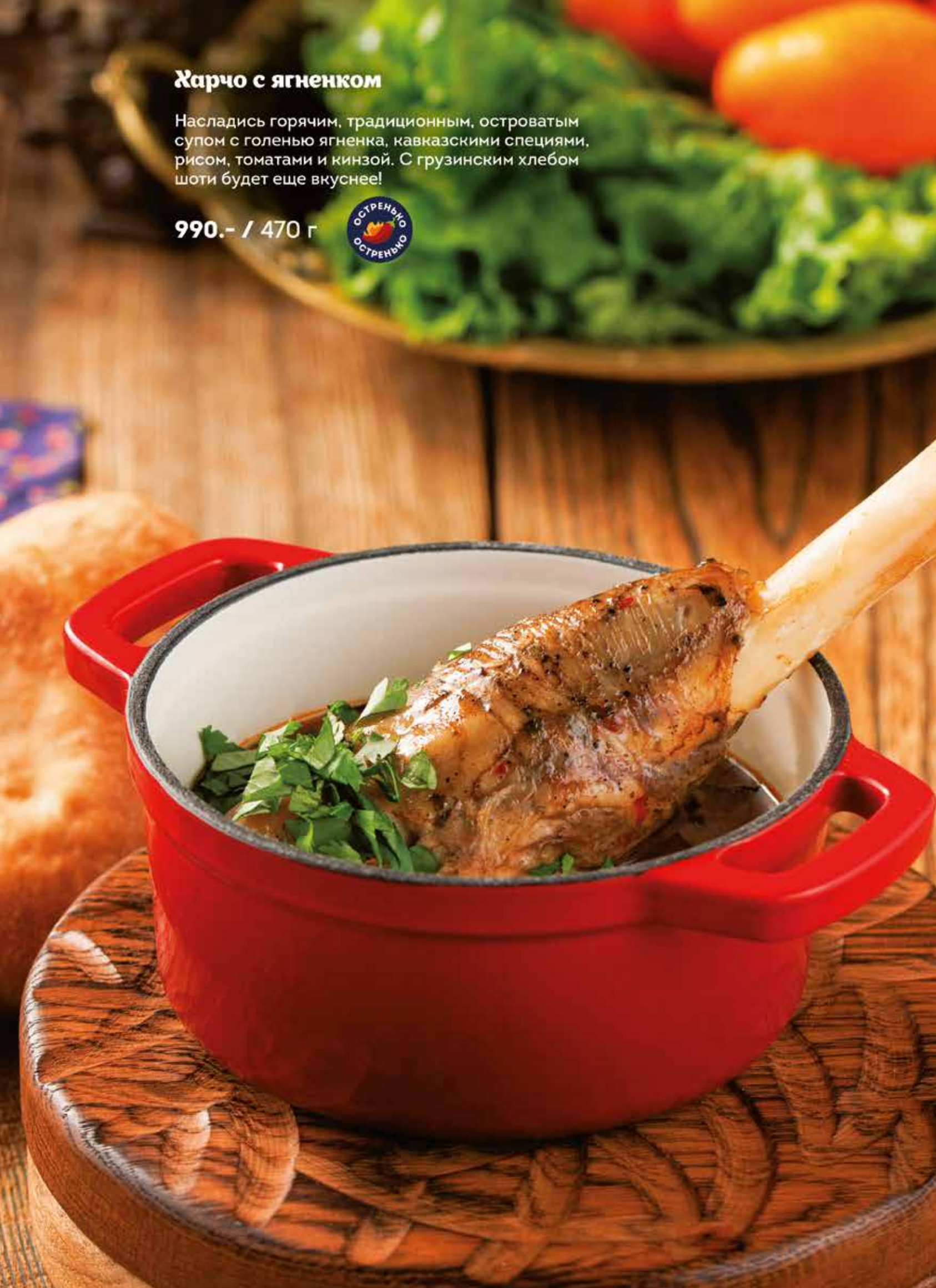
680.- / 330 г



Харчо с ягненком

Насладись горячим, традиционным, островатым супом с голенью ягненка, кавказскими специями, рисом, томатами и кинзой. С грузинским хлебом шоти будет еще вкуснее!

990.- / 470 г



Мангал

მცალოზე მომზადებული

Курица-грибы

620.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

690.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

790.- / 140 г / 130 г / 45 г

**Ассорти
кебабов**

2100.-



Курица

650.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

690.- / 160 г / 130 г / 45 г

Молодой ягненок

1100.- / 140 г / 130 г / 45 г

Говядина нежная

1350.- / 190 г / 130 г / 45 г

Соус для шашлыка

130.- / 45 г

**Ассорти
шашлыков**

3450.-



Кебабули

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

890.- / 415 г / 45 г



Нэкнеби

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

1190.- / 500 г



Каре ягненка

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

1750.- / 200 г / 130 г / 45 г



Картофельное пюре

Воздушное пюре,
легкое, как облака
над Кавказскими горами!

360.- / 200 г



Мачахели

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

480.- / 250 г / 45 г



Казбек

Дольки картофеля по-горски,
запеченного с грузинскими специями.

360.- / 170 г



Кебаб из картофеля

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

340.- / 140 г / 20 г



Традиционные блюда

კრედიტული კერძები

Чкмерули

Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жареного в сливочном соусе с чесноком и кинзой, дарящими богатый и насыщенный вкус. Идеально с шоти!

680.- / 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.

720.- / 310 г

Тамина

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

780.- / 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!

610.- / 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!

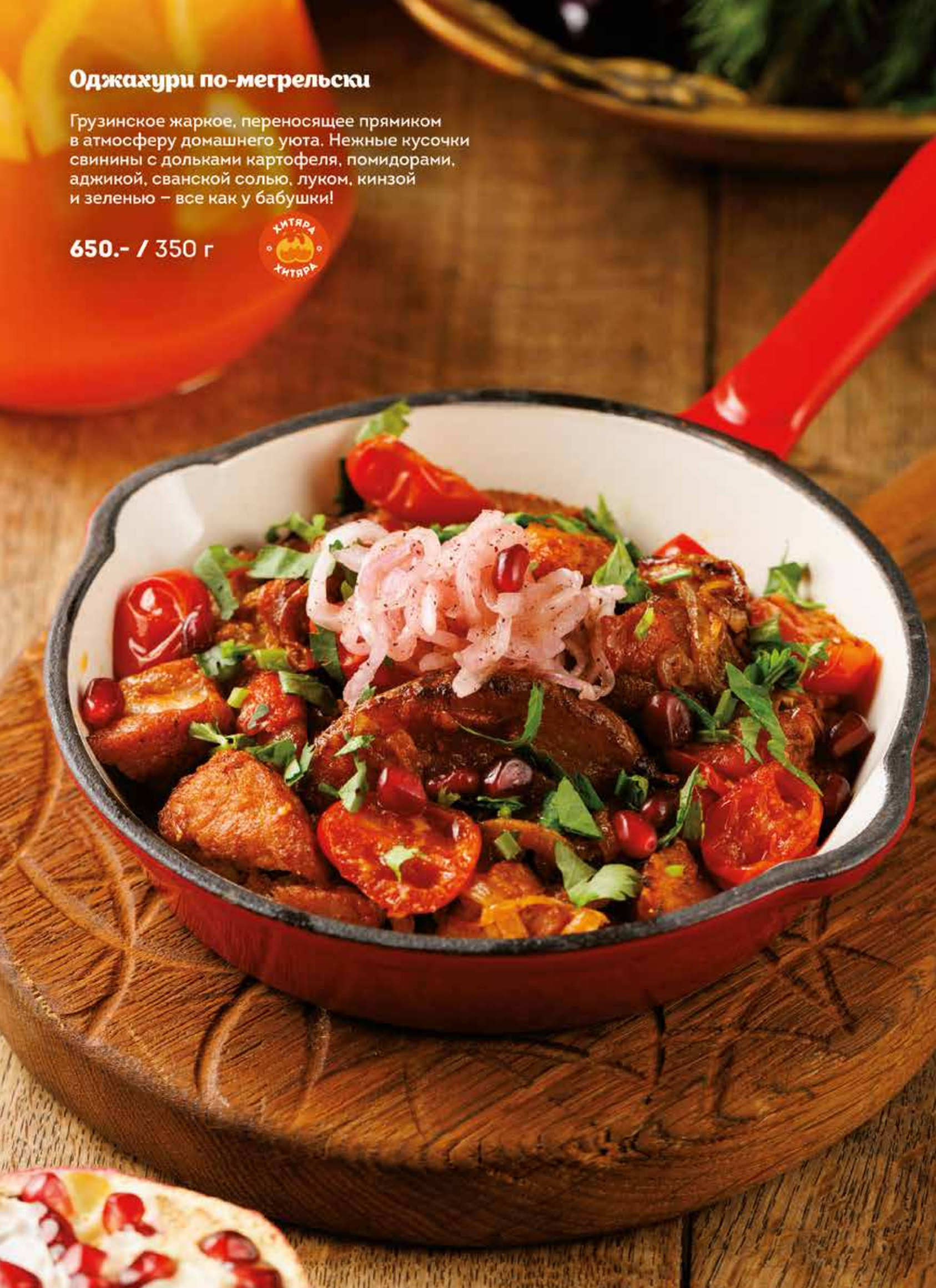
660.- / 170 г / 45 г



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



Диди Аджапсандали

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

670.- / 245 г



Сладости к чаю

ცხილუელი ჩეხთა



Кремами

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.

180.- / 65 г



Бечеди

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

420.- / 125 г

Рафаэлошвили

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

290.- / 65 г





Кутаиси

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

390.- / 240 г



Браунидзе

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

660.- / 150 г

Наполеонидзе Нью

Тот самый Наполеонидзе в новом исполнении!
Вертикальные коржи и два крема с творожным сыром
и вареной сгущенкой подарят новые впечатления
от любимого десерта.

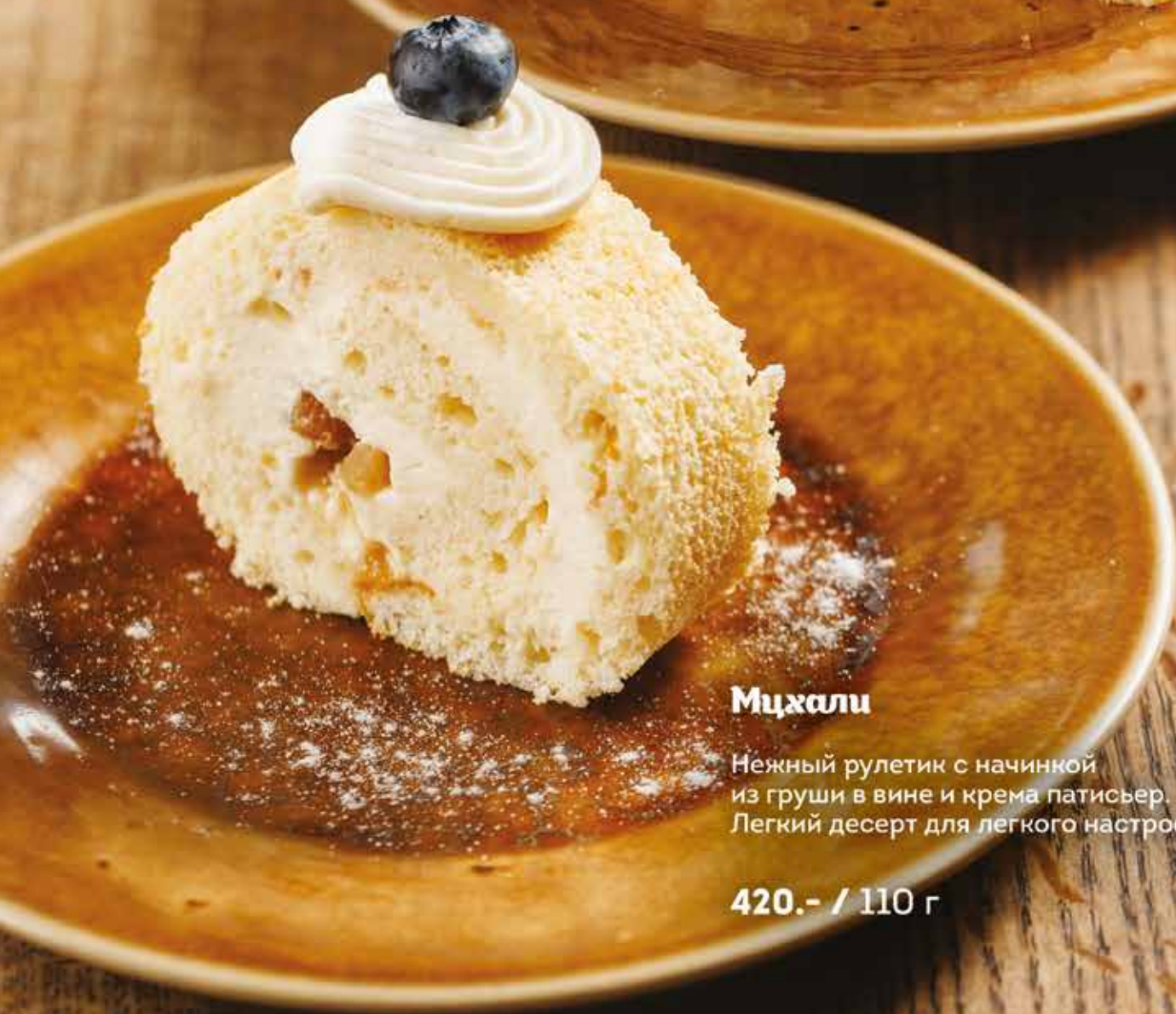
690.- / 170 г



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.

690.- / 180 г



Шоколадная колбаса

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

230.- / 80 г



Торнике

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

470.- / 215 г



Чурчхела

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

270.- / 80 г



Сосновые
шишки

Кизил

Фейхоа

Шелковица

Домашнее
варенье

370.- / 150 г

Чайный набор

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

410.- / 130 г



lynpa®