



## ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ <sup>®</sup>

«Супра» – это группа грузинских ресторанов, где каждая деталь пронизана духом гостеприимства и аутентичными традициями. Наша миссия – это предоставлять высокого уровня сервис, качество вкуса и праздник, доступные каждому. С 2017 года мы радуем гостей, принимая более 1 000 000 посетителей ежегодно, и продолжаем расти.

Наша кухня – это миллионы хинкали, слепленных вручную, сотни тонн чачапуре и тысячи бочек грузинского вина. Именно здесь был придуман и реализован тот самый воздушный чебурек, а про хинкали том-ям ходят легенды по всей нашей необъятной стране. Здесь каждый гость отправляется в гастрономическое путешествие по Грузии, наслаждаясь традиционными блюдами, приготовленными из свежайших ингредиентов по аутентичным рецептам.

# Супра®

Вах, узнай подробности!



## 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, а совсем скоро встретимся в Барнауле.

Может быть, следующий город – твой?



## Программа лояльности «Город Супра»



1. Устанавливай карту

2. Копи кэшбэк за покупки

3. Трать бонусы в ресторанах и на доставке

4. Повышай уровень и % кэшбэка

5. Получай специальные предложения и скидки

Стань жителем города Супра!

## 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 вкушотидзе!

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.

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!

пткемали

мацони

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**



## Национальная выпечка

### Жачапури со свежей зеленью

Собрали для тебя свежий лучок, смешали с ароматным чесночным маслом и грузинскими сырами.

**650.- / 440 г**

### Жачапури 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**



## Закусочки к столу

### Картули

Ароматные блины с начинкой из фарша свинины. Подаем с лёгким соусом мацони, листьями базилика, кинзы и зёрнами 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**



## Закусы 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 Кахетии

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**



### 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**

## Закусочки к столу

### Царцхи

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырno-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 кизилковым 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!

**990.- / 290 / 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, 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

### Тирлис

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, сыровяленной свиной, сладким перцем и яйцом. Подаем под медово-горчичной заправкой. Вах, как вкусно!

**730.- / 320 г**



## Грузинские супы



### Цители

#кавказия

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**

### Жарчо 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**

### Жарчо 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 ваххитительное 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, дорящими богатым 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

### Чахондрили

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 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



## Наполеонидзе

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

590.- / 180 г



## Гелиа

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

485.- / 150 г



# Сладости

## Браунидзе

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

495.- / 150 г



## Шулико

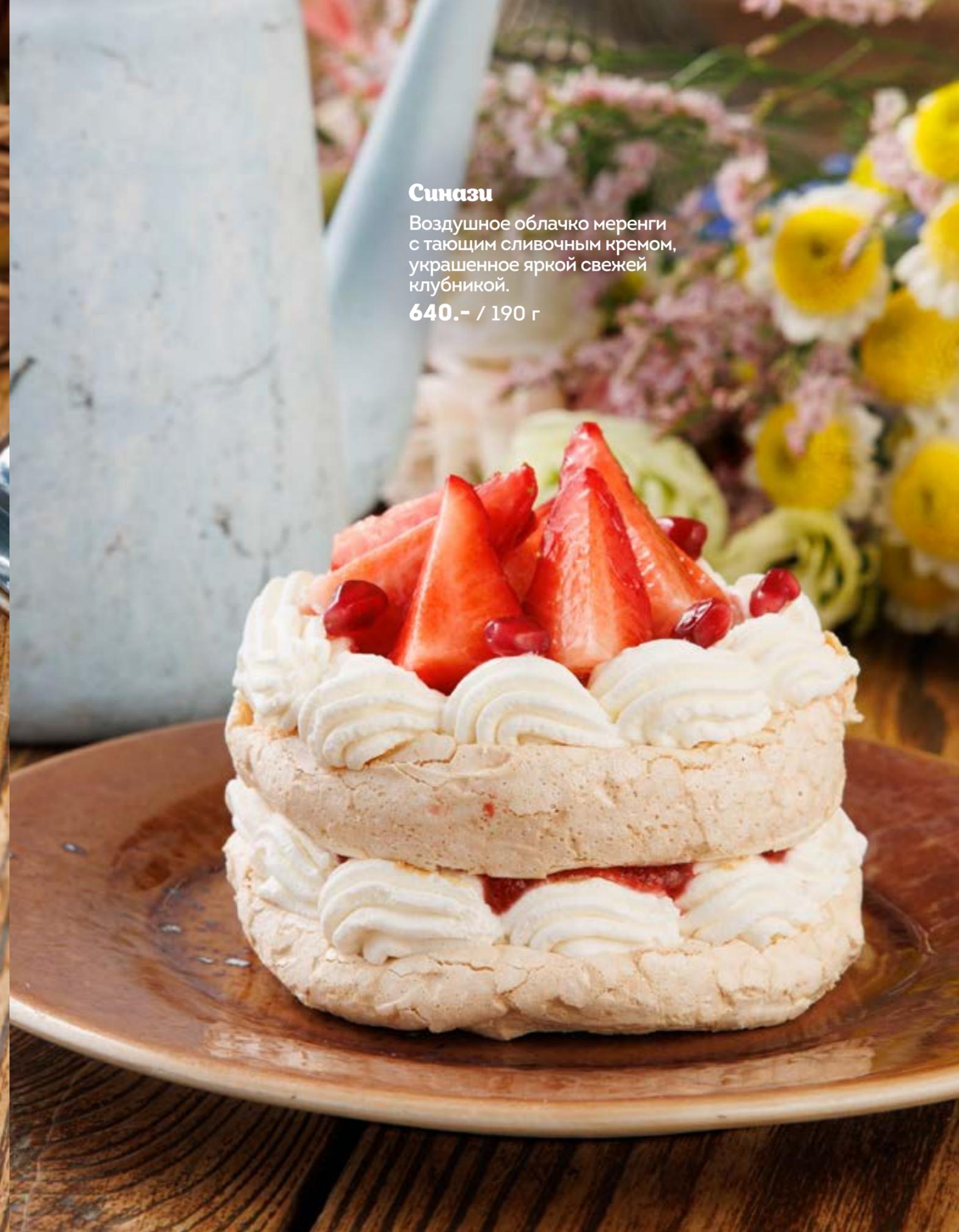
Хрустящий Шу с нежным сливочно-заварным кремом и ярким черничным джемом.

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.-