



## ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

«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 хачапури 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®

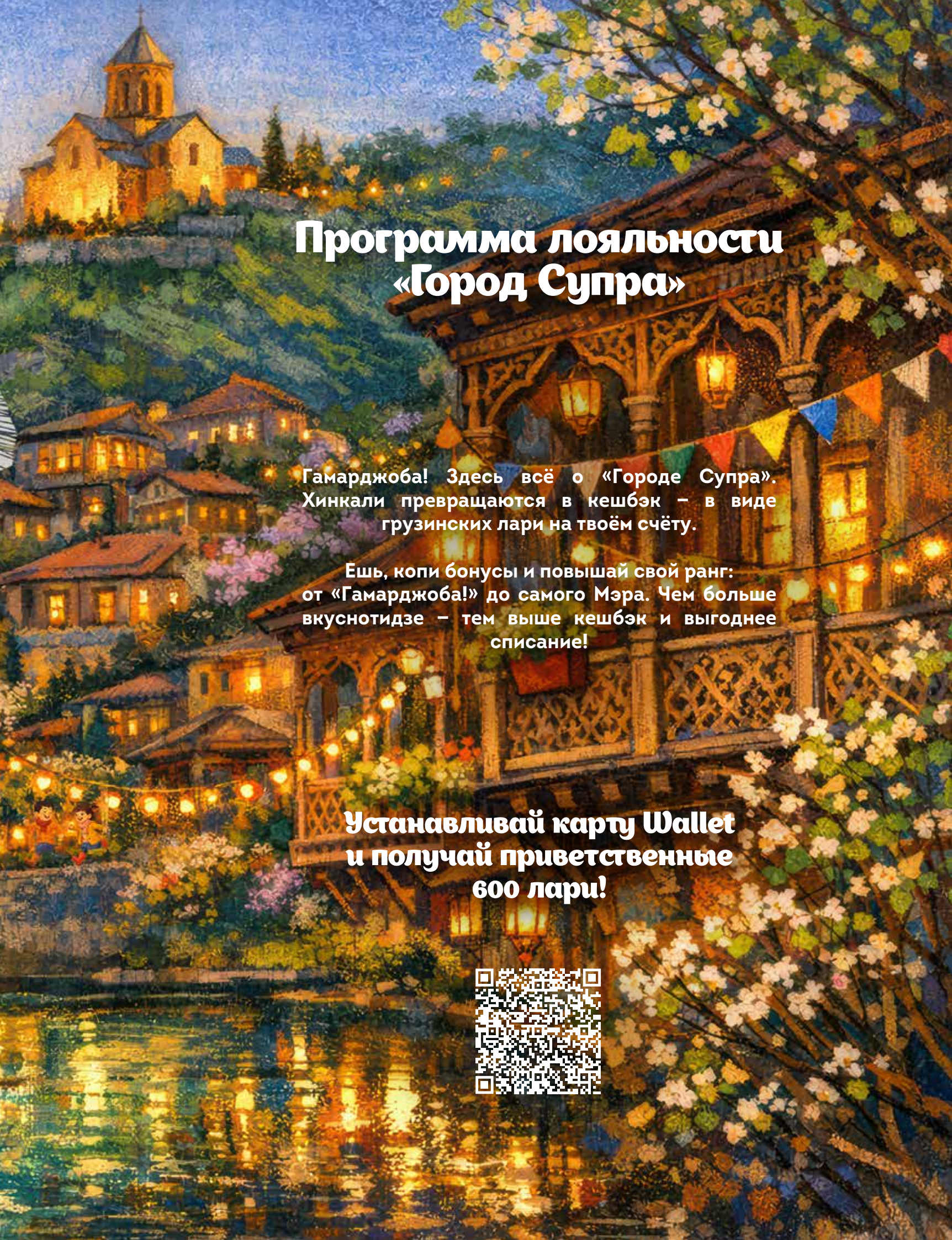
## Франшиза

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 и в Барнауле, а совсем скоро встретимся 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!

**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.

130.- / 100 г

## Чкмерули

Нежная курочка в сливочном соусе и специях.

130.- / 100 г

## По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

130.- / 100 г

## Жимолость

Сочная начинка с яркой кислинкой жимолости, которая освежает вкус и добавляет характер.

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!

130.- / 100 г

### Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г



### Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте и трюфельным маслом.

290.- / 100 г

### Том-ям #кавказия

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

290.- / 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.

110.- / 100 г

### Креветка #кавказия

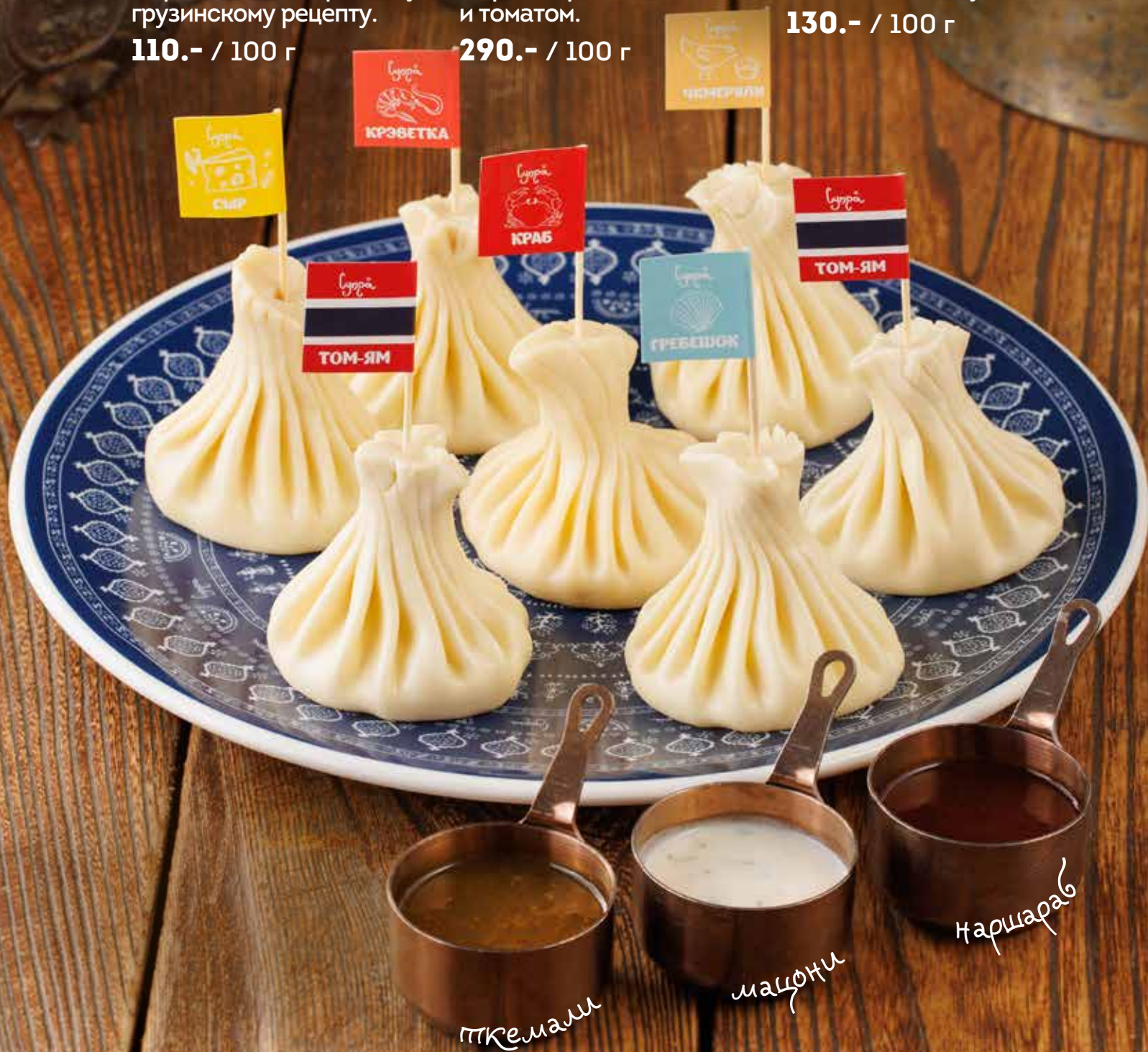
Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

290.- / 100 г

### Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

130.- / 100 г



# Национальная выпечка

## Пеновани Пури

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

**490.- / 320 г**



## Хачапури по-имеретински

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

**590.- / 440 г**

**410.- / 220 г**



## **Жачапури 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!

**495.- / 400 г**

**410.- / 250 г**



# Национальная выпечка

---

## **Жачапури по-мегрельски**

Сыра много не бывает –  
здесь смесь грузинских  
сыров внутри и снаружи.

**610.- / 440 г**

**410.- / 220 г**





## Знаменитый чебурек

Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией:

**Телятина и сыр**  
**390.- / 280 г**

**Ягненок**  
**420.- / 280 г**

**Крабурек**  
**650.- / 280 г**



Вай мэ, узнай, как есть чебуречное облако!

Назад в детство

### Пеновани Гогра

Горячая слоёная хачапури  
Пеновани со сладкой тыквой,  
медом и лепестками миндаля.  
Генацвале, тебе точно понравится!

450.- / 350 г



## 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.

**650.- / 420 г**



# Национальная выпечка

## Кубдаридзе

Щедрый пирог с сочной телятиной, домашним томатным соусом, свежими помидорами и ароматным миксом базилика, кинзы и укропа. Украшение твоего застолья, дорогой!

**830.- / 630 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**

## Закусочки 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**



# 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!

470.- / 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!

290.- / 280 г

## Лобио с говядиной

490.- / 340 г



### Метехи

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

420.- / 170 г

### Бадриджани

Сочные рулетки 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.

95.- / 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!

**550.- / 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!

**490.- / 210 г**



### **Тонкати**

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

475.- / 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 из солнечных виноградников Грузии. Идеально с бокалом фирменного вина!

**790.- / 230 / 45 г**



## Бастурма

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

**850.- / 150 / 45 г**

# Легендарные салаты



## Руставели

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

**420.- / 310 г**

## Аркали

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

**450.- / 175 г**



### Татпшвили

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.

**510.- / 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**



## Тифлис

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

**630.- / 230 г**



# Легендарные салаты

## Сололаки Катами



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

740.- / 310 г



## Сололаки



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

590.- / 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!

**790.- / 310 г**



# Грузинские супы



## Цители



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

**690.- / 290 г**



## Ачарули

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

**420.- / 430 г**



### **Дюшбара**

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

**550.- / 350 г**



### **Дэда**

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

**490.- / 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.

**680.- / 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!

**590.- / 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**



# Макгал

## Шашлык из курицы

Шашлычок, чтобы ты не плакала. Мягкий, нежный, диетический. С овощами, лавашем и томатным соусом.

**590.- / 170 г / 130 г / 45 г**



## Шашлык из свинины

Генацвале, это шашлык – классика. Сочный, в меру мягкий, с овощами и лавашем. Соус из томатов, как ягодка на торте!

**650.- / 160 г / 130 г / 45 г**

## Шашлык из седла ягненка

Нежное мясо седла ягненка, приготовленное на мангале. Сочный шашлык, который точно не оставит тебя равнодушным.

**1300.- / 240 г / 130 г / 45 г**



## Шашлык из ягненка

Шашлык для настоящих джигитов! Вах, какой сочный! Такого ты еще не пробовал! В порции шашлыка еще лаваш, соус и овощи свежие!

**950.- / 140 г / 130 г / 45 г**

# Мангал

## Мачахели

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

**450.- / 250 г / 45 г**



## Шашлык из говядины

Ароматный и сочный шашлык из вырезки говядины, маринованный по фирменному рецепту шефа. Вай мэ, это точно стоит попробовать!

**1190.- / 190 г / 130 г / 45 г**



### **Каре ягненка**

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

**1650.- / 200 г / 130 г / 45 г**

Макгал

## Люля-кебаб

**Курица-грибы**

570.- / 150 г / 130 г / 45 г

**Телятина**

610.- / 140 г / 130 г / 45 г

**Ягненок**

750.- / 140 г / 130 г / 45 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**



# Традиционные блюда

## Кебаб из картофеля

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

290.- / 140 г / 20 г



## Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

290.- / 170 г



## Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

290.- / 200 г



## 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!

**680.- / 300 г**

# Традиционные блюда



## Чкмерули

Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жаренного в сливочном соусе с чесноком и кинзой, дорящими 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**



## Нэжнеби

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

**980.- / 500 г**



# Традиционные блюда

## Кебабули



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

**790.- / 415 г / 45 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!

**690.- / 310 г**



## Чкмерули креветидзе

Почувствуй вкус сливочных креветок, обжаренных до совершенства с грузинскими сырами, кинзой и душистыми травами.

**850.- / 210 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



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!

**590.- / 350 г**

# Сладости



## Майя

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

**420.- / 160 г**



## Гелиа

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

**410.- / 150 г**



## Наполеонидзе

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

**570.- / 180 г**



# Сладости

## Браунидзе

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

**590.- / 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

## 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;
- орешки со сгущенкой.

**390.- / 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



Панама  
1100.-



Термокружка «Рог»  
1500.-



Солонка  
«Жинкали»  
650.-

Стикерпак  
«Супра»:  
250.-  
270.-  
500.-



Авоська  
490.-



Магнит  
50.-

Носки  
390.-

