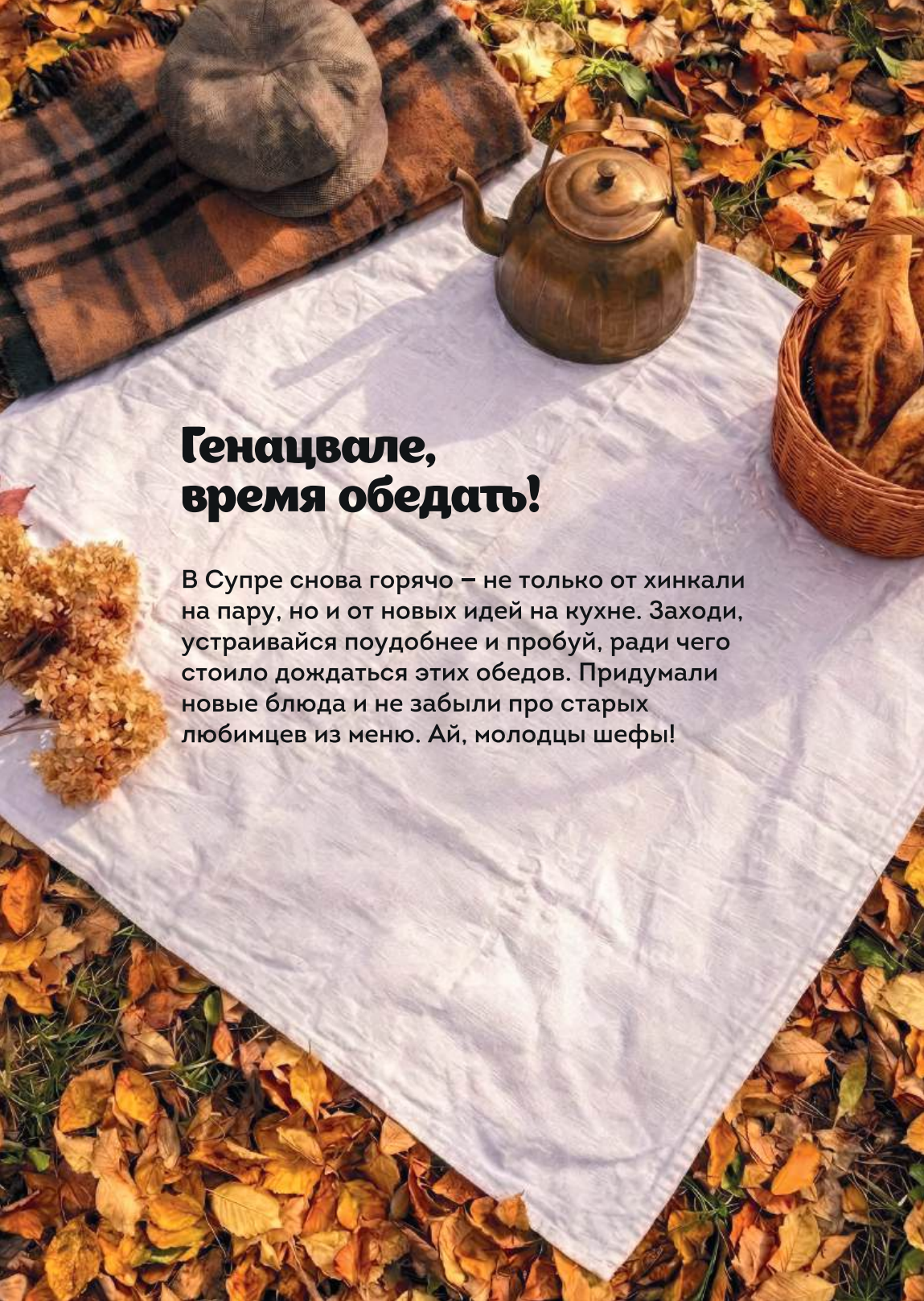

ВАХ,
ОБЭДЫ!
Заказывай обэды
на доставку!



Генацвале, время обедать!

В Супре снова горячо — не только от хинкали на пару, но и от новых идей на кухне. Заходи, устраивайся поудобнее и пробуй, ради чего стоило дождаться этих обедов. Придумали новые блюда и не забыли про старых любимцев из меню. Ай, молодцы шефы!

Цезарико

Классика в грузинском исполнении: курочку жарим на мангале, салат, сочные черри, сыр чечил и хрустящие гренки!

290.- / 150 г

Тоннатини

Ростбиф с соусом тоннато, латуком и маринованым луком. Кинза, кахетинское масло и шафран добавляют глубину вкусу.

320.- / 95 г



Рустави

Хрустящий салат из овощей с заправкой из кахетинского масла, грецкого ореха и сванской соли. Вах, как освежает!

260.- / 170 г

Дэда

Сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Подаем с хрустящими сухариками.

320.- / 260 г / 10 г

Темпули

Насыщенный мясной бульон с курицей и лапшой. Вкуснотидзе на уровне.

290.- / 370 г



Харчо с телятиной

Это то, что отличает Грузию от других стран! Сытный суп с телятиной, рисом и кавказскими специями.

370.- / 290 г

Дорогой, дополни свой обед. То, что надо к супу!

Шоти
80.- / 80 г

Лаваш
130.- / 80 г

Нэла Хорци

Дуэт из томлёной говядины и картофельного пюре. Если бы у нежности был вкус, он был бы таким!

420.- / 170 г

Пирожули

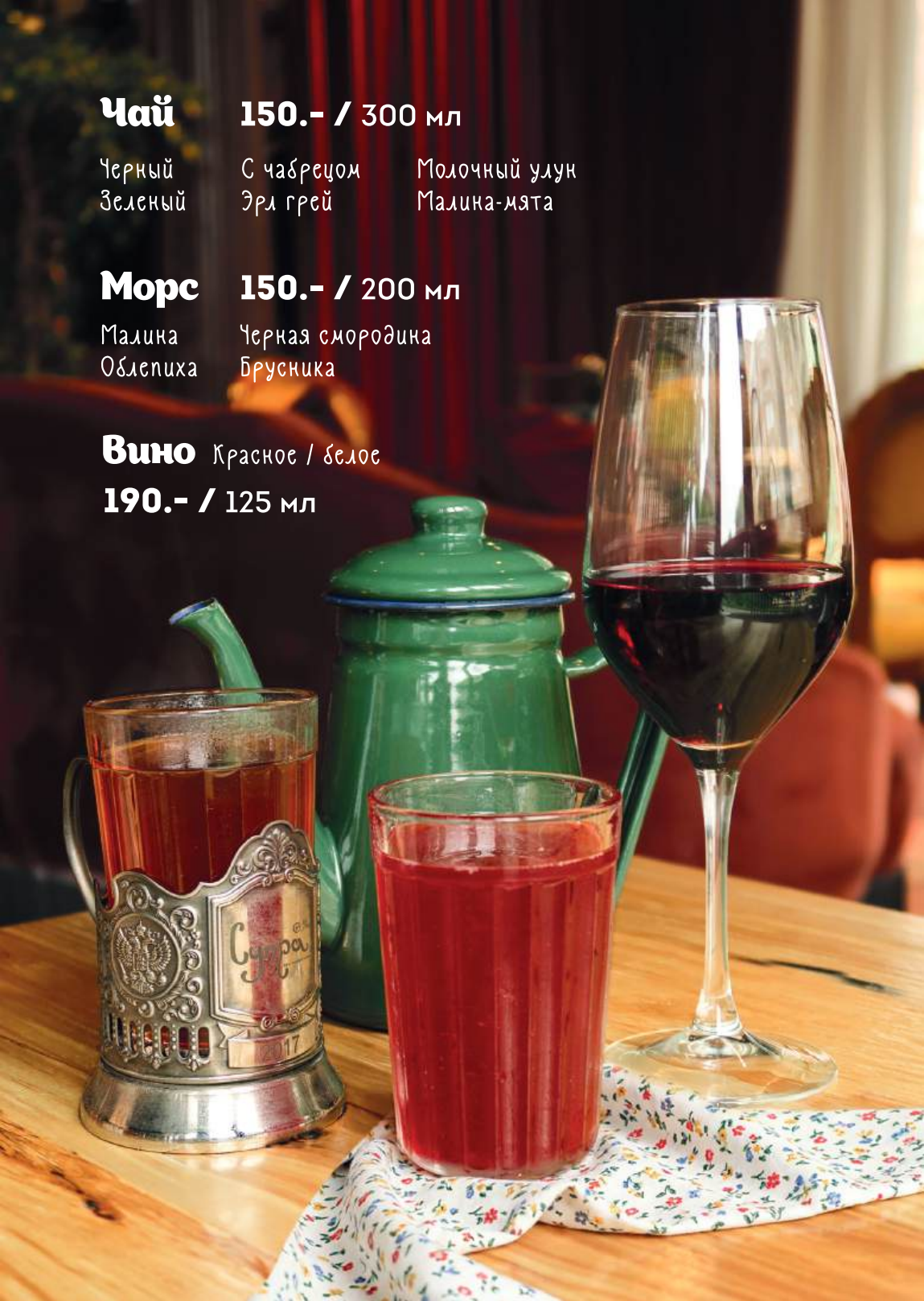
Вот это вах! Щедрый грузинский пирожок из легкого слоёного теста с начинкой из рваной курочки в соусе сальса.

270.- / 150 г

Куриный кебаб с картофелем

Сочный кебаб из курицы с картофелем, жаренным на мангале, и маринованым луком. Подается с соусом!

330.- / 180 г / 45 г



Чай 150.- / 300 мл

Черный
Зеленый
С чабрецом
Эрл грей
Молочный улун
Малина-мята

Морс 150.- / 200 мл

Малина
Облепиха
Черная смородина
Брусница

Вино Красное / белое

190.- / 125 мл



Кремами

Та самая трубочка из детства, хрустящая, с нежной креметтой и варёной сгущёнкой! Дорогой, в порции 1 трубочка.

170.- / 65 г

Зезва

Тёмный шоколадный бисквит на какао и сгущённом молоке, внутри – нежный крем со сгущёнкой и карамель. Дорогой, в порции 1 штука!

210.- / 65 г