

Трузинский пикник!



Осенние угощения



Мини-хинкали с телятиной

Хинкали с телятиной – настоящие красавицы: сочные, с тонким тестом. Растворяются в сливочном соусе с горгонзолой, 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

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





Нокиери Картопили

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

690.- / 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.

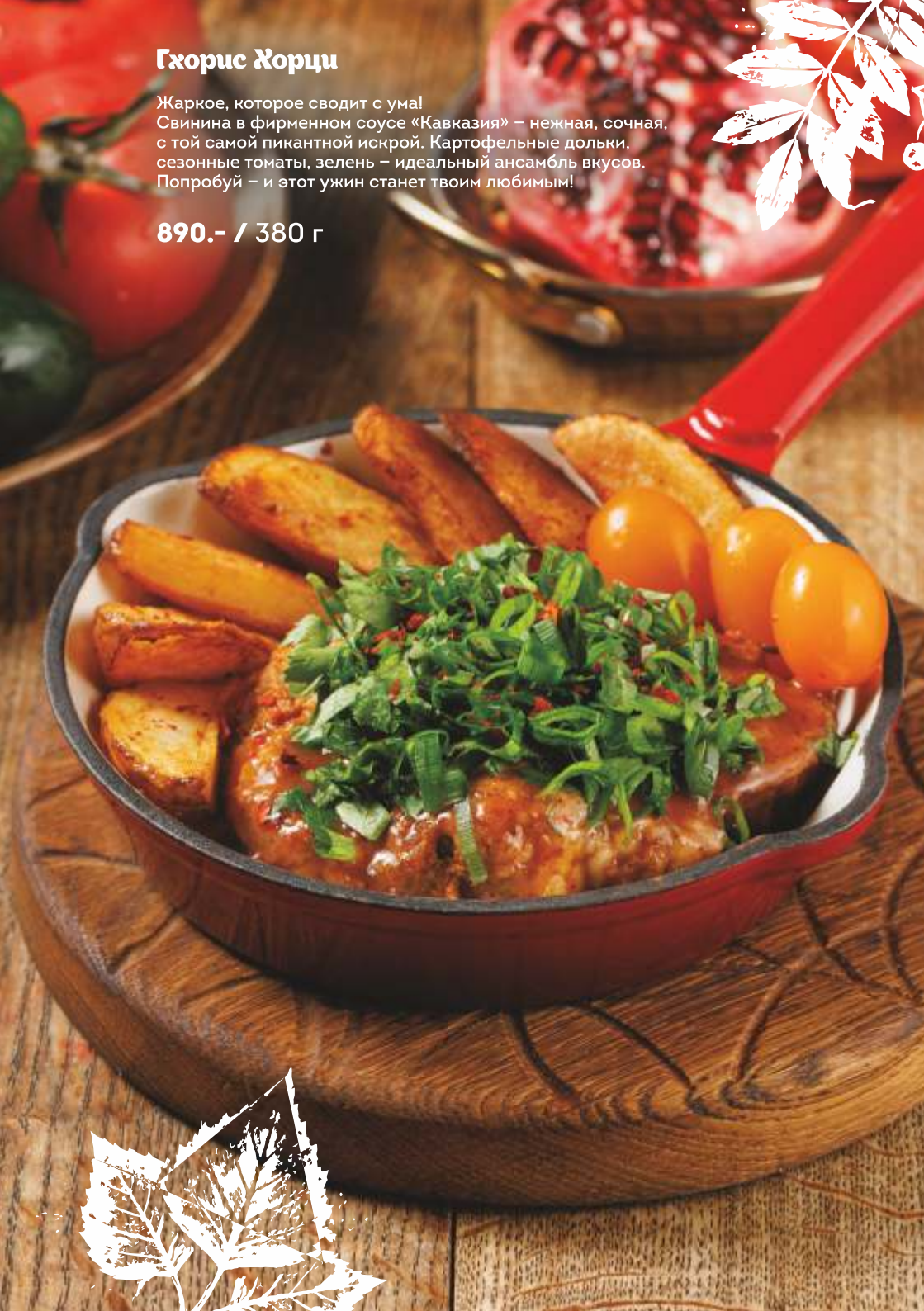
270.- / 150 г



Гхорис Хорци

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



Хачапури со страчателлой и томатами

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.- / 330 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!

270.- / 65 г





lynpa®

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®

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!**



Сделано на Урале!

Или свердловская кухня
руками грузинской бабушки

Жачапури картопили

Любимые уральцами вкусы детства – картофель, сало и золотистая сырная корочка. Когда грузинское гостеприимство встречается с уральской шаньгой, рождаются такие блюда.

490.- / 320 г



Хинкали с косулей

Сочная начинка из мяса косули, ароматных трав и специй. Уральская тайга встретила с грузинским застольем.

180.- / 110 г

Курдгели

Нежный шашлык из кролика. Лёгкий, вкусный, что хочется сказать только одно: «Вах, ещё кусочек!»

760.- / 230 г / 40 г / 40 г

Соко

Ароматная грибница из подосиновиков! Вах, согревает так, будто приехал в гости к бабушке на дачу.

490.- / 330 г

Тевзаоба

Нежная форель с фермы под городом Михайловск, приготовленная на живом огне! Подаем целиком, как после настоящей рыбалки.

990.- / 300-330г

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

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

130.- / 100 г

По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

130.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

130.- / 100 г



#кавказия

Гребешок

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте и трюфельным маслом.

330.- / 100 г

Том-ям

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

290.- / 100 г

Краб

Хинкали из фаланги сочного камчатского краба в сливочном соусе.

350.- / 100 г

Свинина-креветка

Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту.

130.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г



Соус
для хинкали
120.- / 45 г



Национальная выпечка

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!

590.- / 400 г

420.- / 250 г





Чебурек

Такие чебуречные облака
проплывают только
над нашей Грузией:

Телятина и сыр

450.- / 280 г

Ягненок

450.- / 280 г



Вай мэ, узнай, как есть
чебуречное облако!

Национальная выпечка

Хачапури по-имеретински

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

640.- / 440 г
430.- / 220 г



Хачапури по-мегрельски

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

620.- / 440 г
430.- / 220 г

Пеновани Пури

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

490.- / 320 г



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



Закусы к столу



Сациви

Нежные кусочки курицы под пряным соусом из грецких орехов и мегрельских специй. С грузинским хлебом Шоти будет идеально, брат!

490.- / 210 г



Ассорти пхали

Нежнейшие шарики из свеклы, тыквы и шпината с добавлением грузинских специй, посыпанные зернами граната!

490.- / 270 г



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной.

280.- / 280 г





Метехи

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

660.- / 170 г

Бадриджани

Сочные рулетики из баклажанов с чесноком, орехами и соусом из болгарского перца с зернами граната!

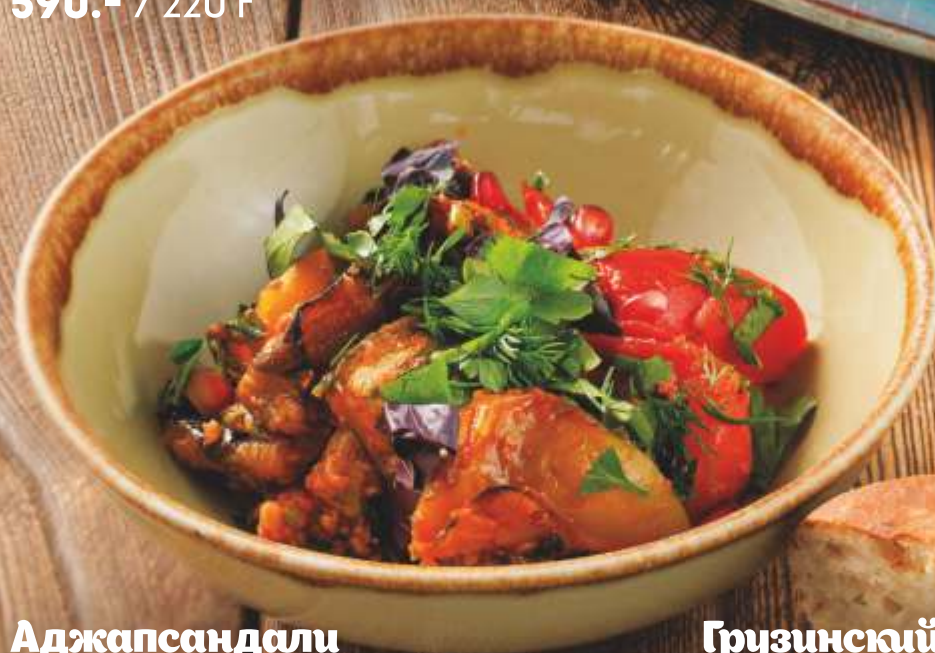
590.- / 220 г



Аджапсандали

Овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов 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 и джонджоли.

590.- / 280 г

Дары Кахетии

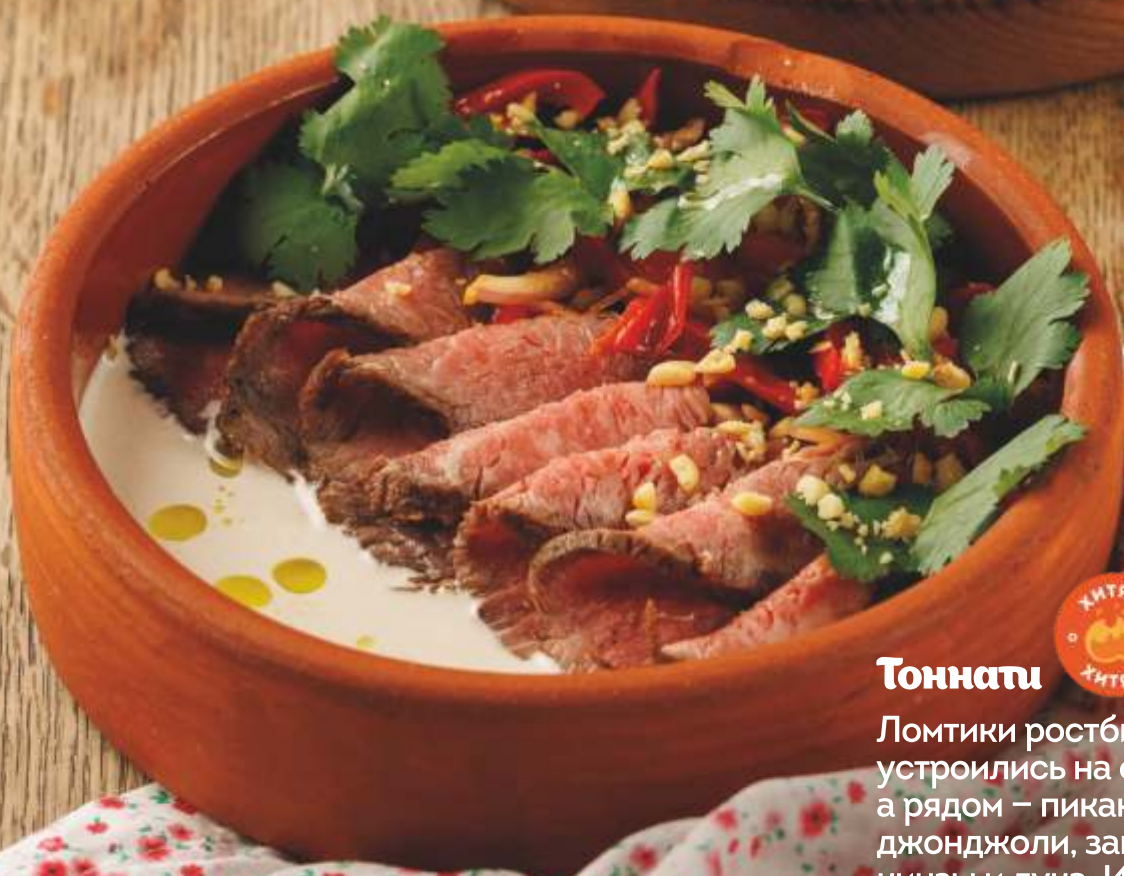
Генацвале, собрали для тебя ассорти из свежих сезонных овощей и зелени. Идеальная закуска к твоему застолью!

710.- / 270 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.

420.- / 160 г / 45 г



Тоннати



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

670.- / 150 г

Закусочки к столу

Царцки

Хрустящие молодые кабачки в кляре под сырно-сливочным соусом мацони. Закуска, которая точно не оставит тебя равнодушным!

410.- / 130 г / 30 г



Квители

Вах, обжарили грузинский сыр сулгуни и подаём его с национальным кизилковым вареньем! Украшаем черным кунжутом и сочным листом салата в соусе «Цезарь».

540.- / 220 г / 30 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!

910.- / 300 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

Аркали

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

480.- / 175 г



Руставели



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

590.- / 310 г

Цезаридзе



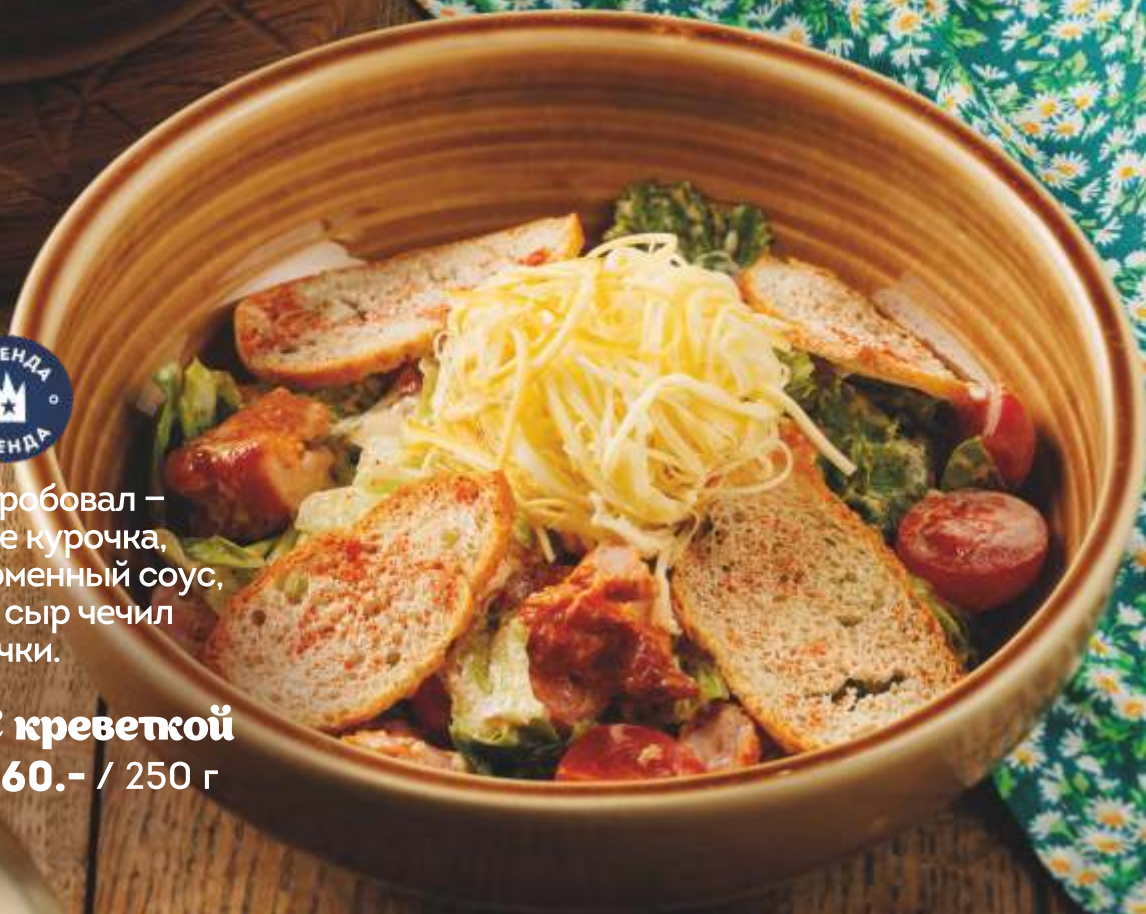
Такого ты еще не пробовал – жареная на мангале курочка, листья салата, фирменный соус, сочные помидоры, сыр чечил и хрустящие греночки.

С курицей

565.- / 250 г

С креветкой

660.- / 250 г



Тифлис

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

660.- / 230 г



Наринджи



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

620.- / 195 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!

760.- / 310 г



Сололаки



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

720.- / 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!

840.- / 310 г



Грузинские супы



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!

690.- / 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

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

550.- / 350 г

Хапи

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

490.- / 250 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



Жарчо с форелью

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

660.- / 300 г



Жарчо с телятиной

Это то, что отличает Грузию от других стран! Наш сытный суп с телятиной, рисом и кавказскими специями наполнен вкусом, который будет невозможно забыть!

690.- / 330 г





Харчо с ягненком

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

890.- / 470 г



Макгал

Люля-кебаб

Курица-грибы

590.- / 150 г / 130 г / 45 г

Телятина

670.- / 140 г / 130 г / 45 г

Ягненок

750.- / 140 г / 130 г / 45 г

**Ассорти
кебабов
1900.-**



Вах,
с соусом вкуснее!

Шашлыки

Курица

670.- / 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

1250.- / 190 г / 130 г / 45 г

Ассорти
шашлыков
3590.-

Соус для шашлыка

120.- / 45 г



Макгал

Кебабули

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

870.- / 415 г / 45 г

Нэкнеби

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

1150.- / 500 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

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

330.- / 200 г

Мачахели

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

470.- / 250 г / 45 г



Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

330.- / 170 г

Кебаб из картофеля

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

330.- / 140 г / 20 г



Традиционные блюда

Чкмерули

Насладись каждым кусочком фермерского цыпленка, жаренного в сливочном соусе с чесноком, луком и тархуном, дарящими богатый и насыщенный вкус.

660.- / 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.

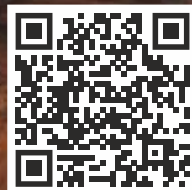
690.- / 310 г



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!

Традиционные блюда

Чахохбили



Почувствуй вахситительное сочетание – жареная курица с томатным соусом, луком, кинзой и специями. Это блюдо может заменить первое, второе и даже третье!

630.- / 230 г

Бадри Катами

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

645.- / 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!

650.- / 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!

670.- / 350 г



Традиционные блюда

Диди Аджапсандали

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

670.- / 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



Традиционные блюда

Тэзви

Дорогой, попробуй нежное
филе лосося в соусе чкмерули
с листьями шпината и тархуна!

1210.- / 240 г



ВЕСЕЛЫЕ МАСТЕР-КЛАССЫ

для маленьких джигитов
и взрослых генауваде



Вах! Все
подробности
на сайте!



Сладенькое

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 одна трубочка!

150.- / 65 г

Бечеди

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

420.- / 125 г

Расфэлошвили

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

270.- / 65 г



Сладенькое

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





Кутаиси

Пышный хворост с грецким орехом и медовыми сотами.

390.- / 240 г



Браундзе

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

550.- / 130 г

Сладенькое

Наполеонидзе

Десерт из слоеного теста
с кремом из домашних сливок,
малиной и черникой.

570.- / 150 г



Синази

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.

670.- / 180 г



Сладенькое

Чизкейкдзе

Нежное сочетание сливочного сыра и соленой карамели с арахисом и грецким орехом.

510.- / 130 г



Майя

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

455.- / 120 г

Грузинское мороженое

Фирменное сливочное мороженое с карамелью и шоколадом. Попробуй с малиновым соусом, генацвале!

260.- / 75 г

Домашнее варенье

200.- / 150 г

Чурчхела

210.- / 80 г

Шоколадная колбаса

210.- / 80 г

Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчхелла
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

390.- / 170 г

Сувениры

Футболка
2300.-

Носки
350.-

Брелок
350.-

Открытки
100.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-
2000.-
3000.-
5000.-
10000.-

