

ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Генацвале, у праздника в Супре нет даты – он начинается, когда ты заходишь в зал. Здесь отмечают дни рождения и годовщины, встречи и просто хорошие дни. Иногда не нужен и повод – достаточно своих рядом, горячего на столе и тоста, который скажут от души.

Мы придумали Супру как место, куда хочется вернуться. Отмечать день рождения, шумно встречаться компанией и забегать на хинкали после работы, собирать семью по выходным и устраивать маленький праздник с друзьями в обычный вторник.

С 2017 к нам ежегодно приходит больше 1 000 000 гостей – и мы держим планку не цифрами, а руками и сердцем: хинкали лепим вручную, хачапури печём так, чтобы пахло на весь зал, вино льём щедро, а гостя встречаем как родного – с танцами, песнями и тостами. Здесь родился наш воздушный чебурек, а хинкали Том-ям давно стали легендой.

Пусть «Супра» будет вашим местом встреч – тем самым, куда приходят снова и снова. За своим столом, своим вкусом и ощущением настоящего праздника.

**Добро пожаловать домой. «Супра» – место,
где любой день становится праздником!**

Исполнительный директор
грузинских ресторанов «Супра»
Евгений Докалин

e.dokalin@supravl.ru

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

Жимолость

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.

120.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

130.- / 100 г



#КАВКАЗИЯ



Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром крематте и трюфельным маслом.

310.- / 100 г

Том-ям #кавказия

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

280.- / 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.

110.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г



Соус
для хинкали

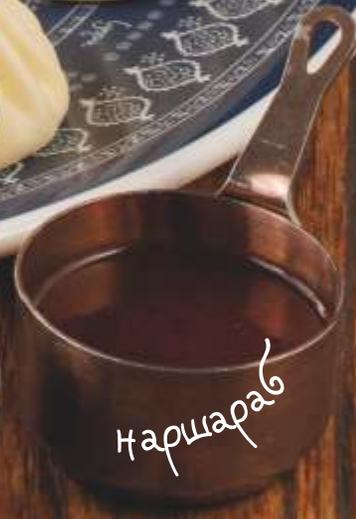
120.- / 45 г



пткемали



мацони



наршараб

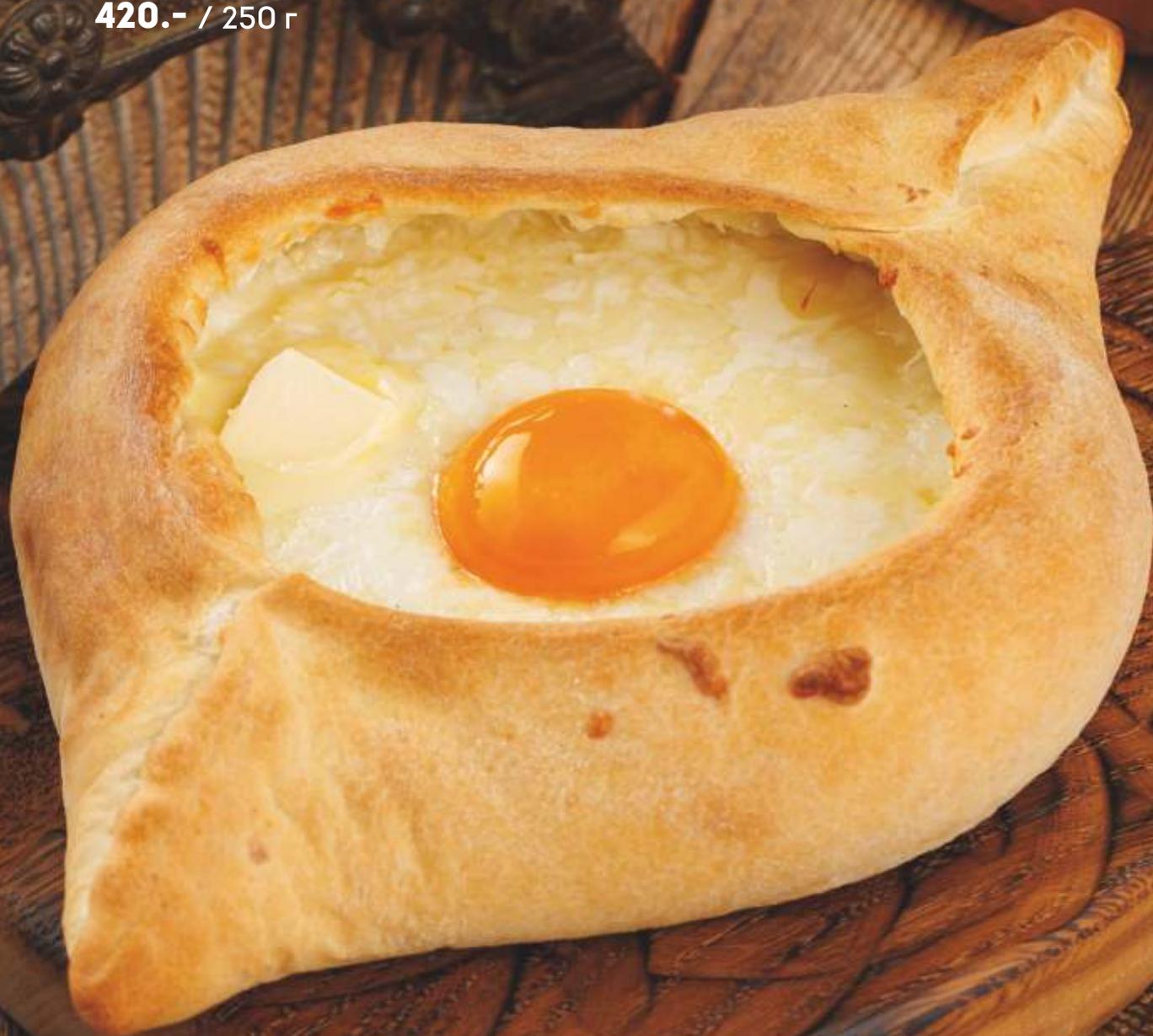
Национальная выпечка

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!

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

Жачапури 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



Хачапури по-имеретински

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

620.- / 440 г

410.- / 220 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





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.

720.- / 420 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



Лобio

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной.

280.- / 280 г

Лобio с говядиной

560.- / 340 г





Метехи

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

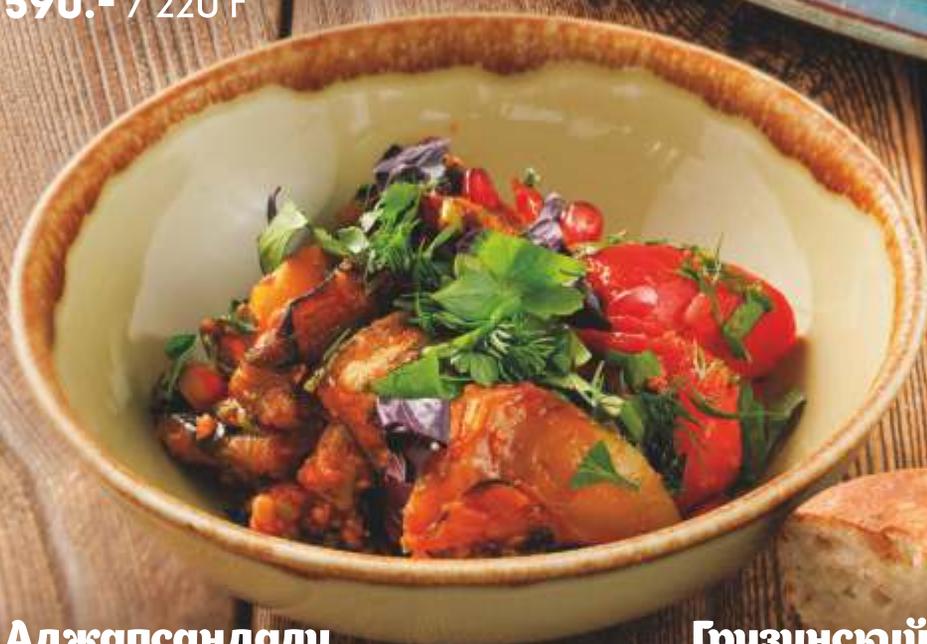
620.- / 170 г



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



Конверти

Хрустящие конвертики с говяжьей печенью и рассыпчатым рисом – вкус детства, как у мамы!

290.- / 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!

620.- / 150 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

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

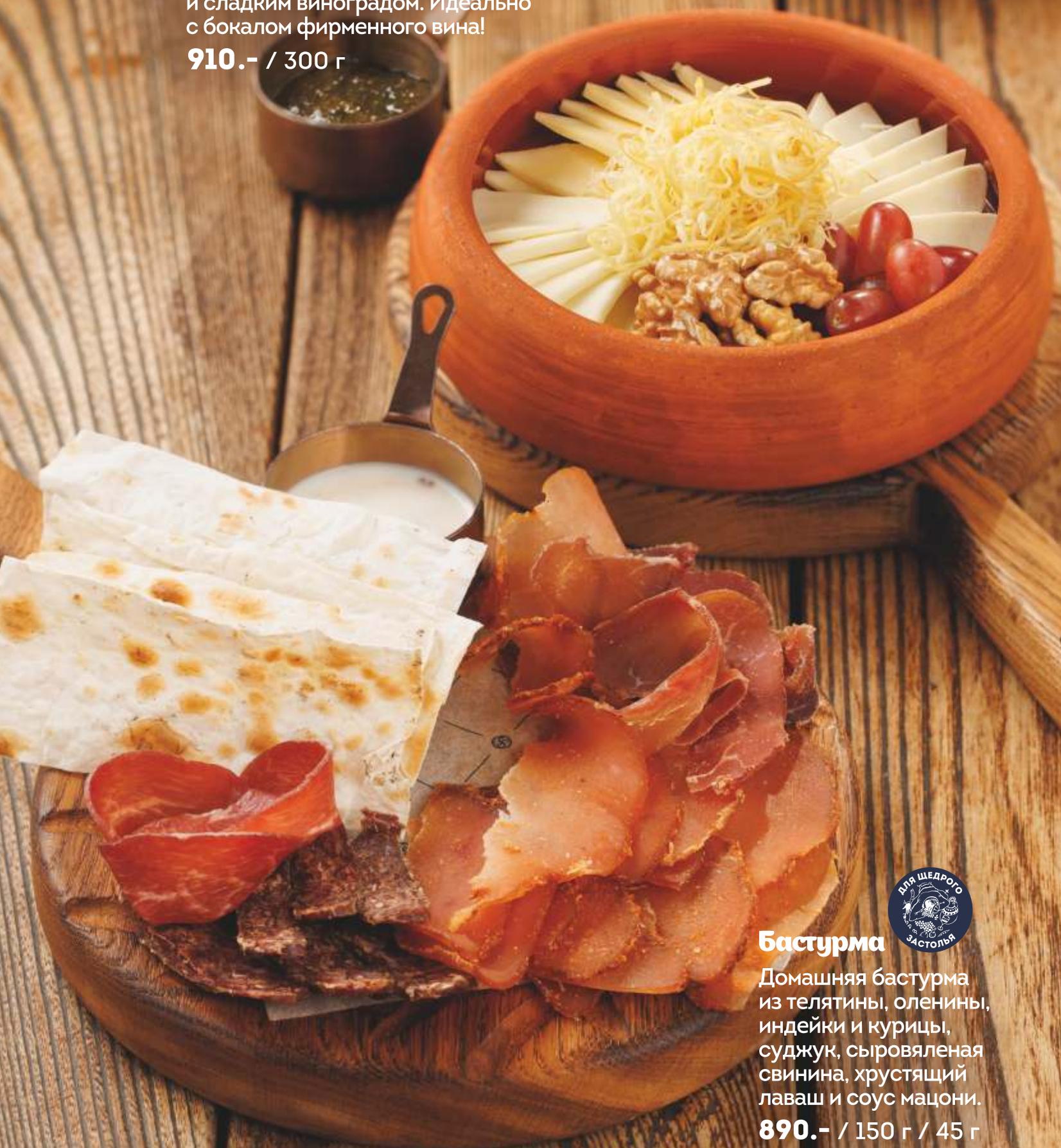
Вах, обжарили грузинский сыр сулгуни и подаём его с национальным кизилковым вареньем! Украшаем черным кунжутом и сочным листом салата в соусе «Цезарь».

520.- / 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



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





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



Цезаридзе

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

С курицей **С креветкой**
545.- / 250 г 650.- / 250 г

Батуми

Домашний сыр сулгуни поджарили для тебя и заботливо уложили на подушку из зеленого салата, сочных помидоров и сладкого винограда, посыпали грецким орехом.

560.- / 240 г





Тифлис

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

610.- / 230 г

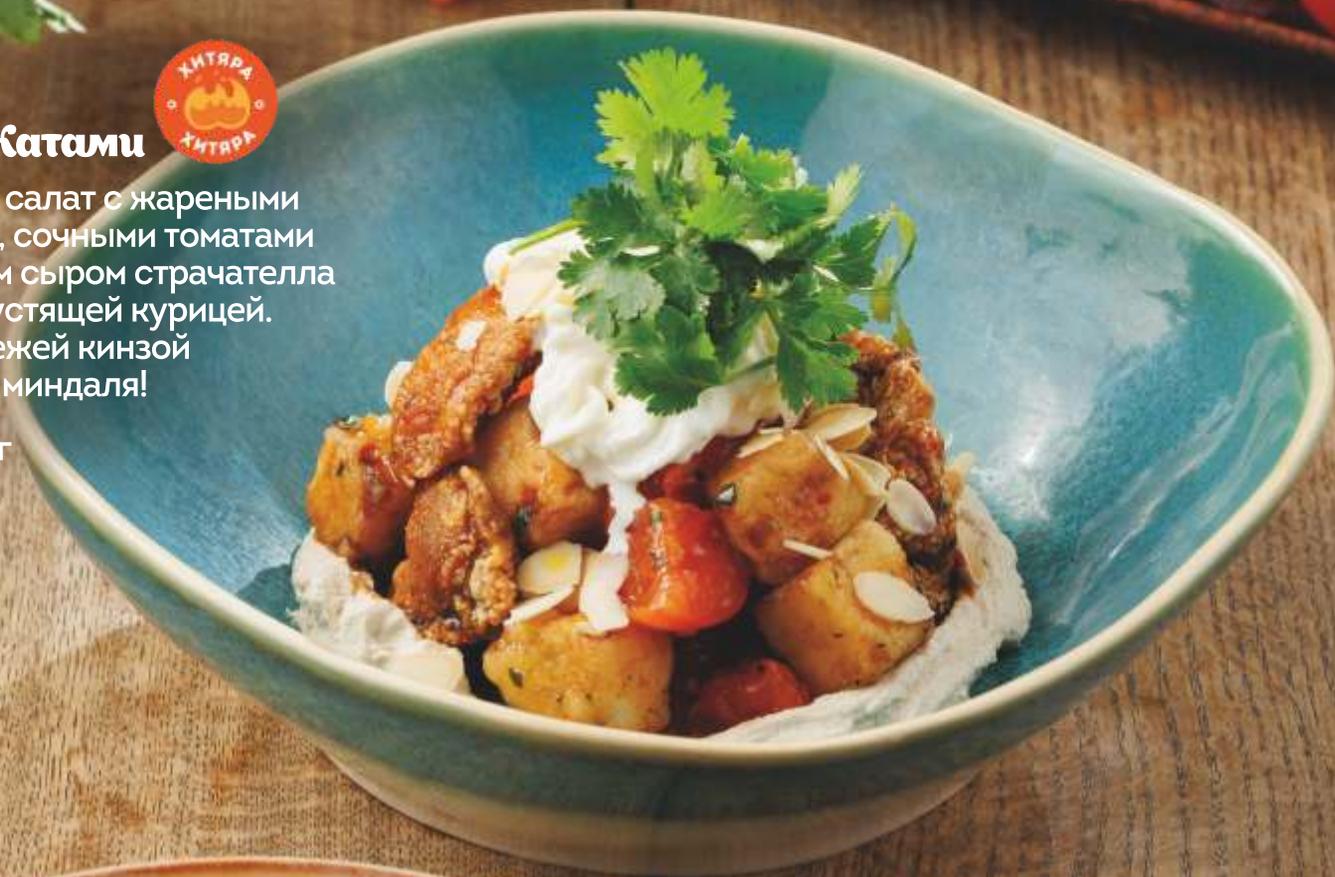
Легендарные салаты

Сололаки Катами



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

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, сочнейшая 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.

360.- / 320 г



Цители

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

670.- / 290 г

#кавказия

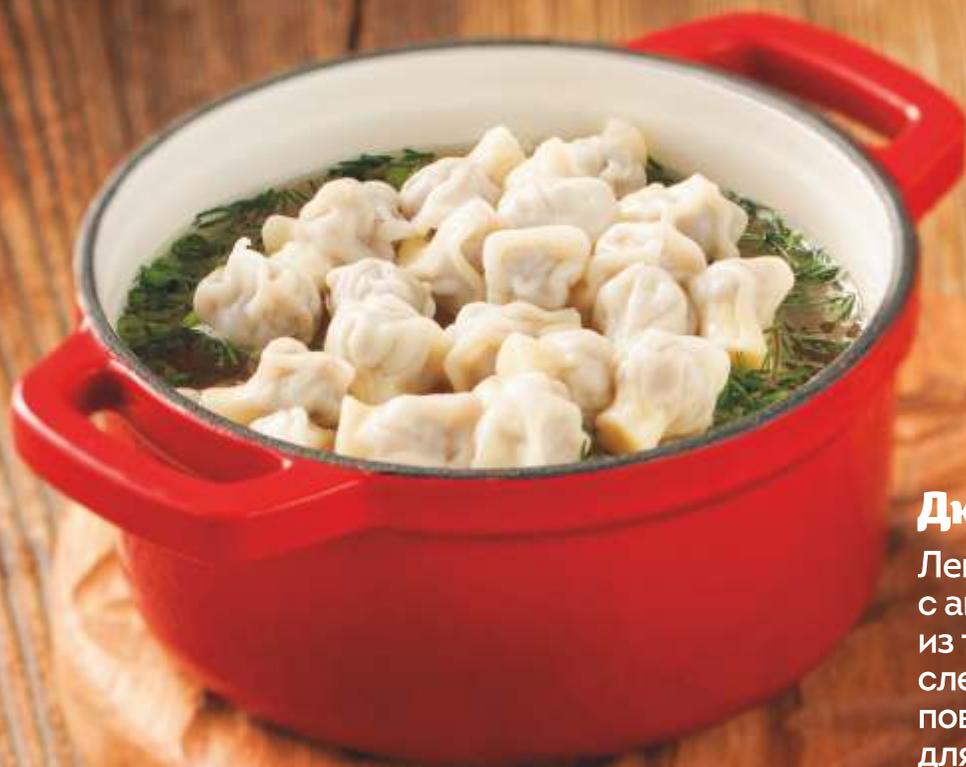


Ачарули

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 поваридзе. Вкуснейший суп для твоего обеда!

530.- / 350 г



Дэда

Нежный, словно поцелуй красавицы, сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее попробуй 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

Харчо 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!

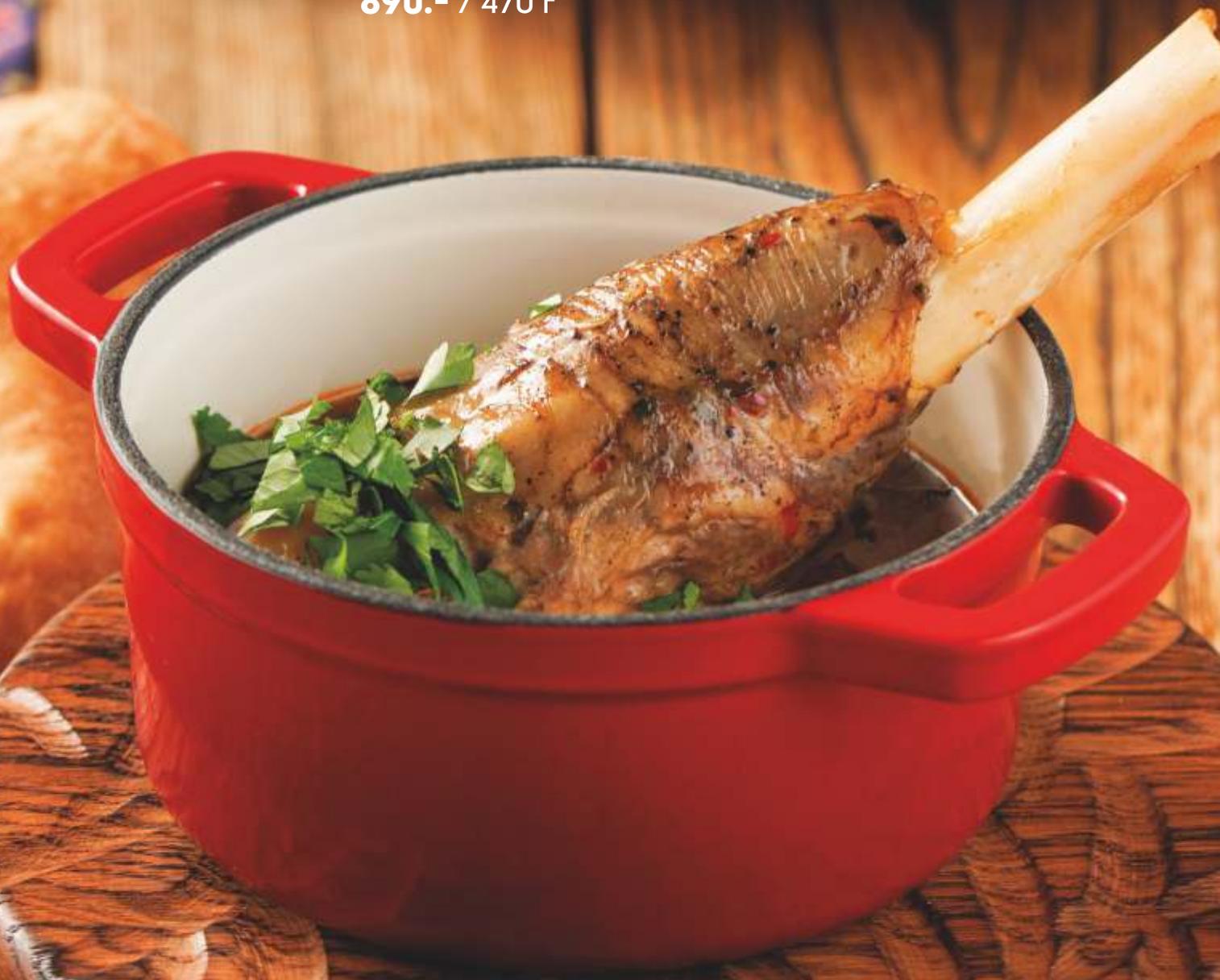
690.- / 330 г



Жарчо 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

640.- / 170 г / 130 г / 45 г

Свинина

695.- / 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
3400.-

Соус для шашлыка

120.- / 45 г

Макгал



Нэжнеби

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

1090.- / 500 г





Диди Жорци

Дорогой, вкуснейшее мясное ассорти: сочное каре на косточке, нежнейший шашлычок из мякоти барана и ароматные куриные крылышки. Подаем с горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3390.- / 630 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



Катмис

Куриные крылышки, маринованные в душистых специях, обжаренные до золотистой хрустящей корочки. Подаются на подушке из лаваша, щедро украшенные свежей ароматной кинзой.

555.- / 230 г / 35 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!

320.- / 200 г

Мачахели

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

470.- / 250 г / 45 г



Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

320.- / 170 г

Кебаб из картофеля

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

320.- / 140 г / 20 г



Традиционные блюда

Чахохбили



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

610.- / 230 г



Чкмерули креветидзе

Сливочные креветки, обжаренные с грузинскими сырами, кинзой и душистыми травами. Почувствуй вкус совершенства!

850.- / 210 г

#кавказия



Жульенидзе

Запекаем куриное бедро, добавляем шампиньоны, сливки, томаты, лук и ароматную сванскую соль – и получаем блюдо, от которого пальчики оближешь!

680.- / 240 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



Чкмерули



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



Долма по-авлабарски

Традиционное блюдо: малосольные виноградные листья с начинкой из сочного фарша говядины и свинины. Уникальное сочетание насыщенных вкусов и ароматов.

630.- / 170 г / 30 г



Оджахури по-мегрельски



Грузинское жаркое, переносящее прямоиком 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

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

Моркови

Тот самый морковный торт с вкуснейшим апельсиновым кремом на основе творожного сыра и сливок.

520.- / 130 г



Браунидзе

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

550.- / 130 г



Софико

Меренговый рулет
с сезонными ягодами
и сливочным кремом.

570.- / 130 г



Сладенькое

Чизкейкдзе

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

510.- / 130 г



Наполеонидзе

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

570.- / 150 г



Сладенькое

Майя

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

455.- / 120 г



Чурчела

210.- / 80 г

Шоколадная колбаса

210.- / 80 г



Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчелла
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

390.- / 170 г

Грузинское мороженое

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

260.- / 75 г

Кутаиси

Пышный хворост с грецким
орехом и медовыми сотами.

390.- / 240 г



Сувениры

Подстаканник
«Супра»
3300.-

Солонка
«Жинкали»
900.-

Специи, разжигающие
любовь

Сванская соль и
Уцхо-сунели

200.-

Подарочный набор специй
для твоих кулинарных
шедевров!

1350.-

Джибитсы
«Супра»
300.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-

2000.-

3000.-

5000.-

10000.-

Картидзе
790.-