



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Мы приготовили для тебя особое зимнее меню со вкусом детства – тёплое, уютное, с ноткой грузинской души и праздничного волшебства. Вах! Горячий суп, ароматные хачапури, хрустящие крылышки и блюда, от которых хочется улыбаться, как тогда, когда Дед Мороз был настоящим, а чудеса – повсюду.

Залетай к нам за праздничным настроением и вкусами, которые согревают лучше любого пледа.

**Всегда рад видеть вас в гостях
и открыт для ваших предложений :)**

Исполнительный директор
грузинских ресторанов «Супра»
Евгений Докалин

e.dokalin@supravl.ru

Здравствуй, Сунра,
Новый год!

Чахсмули

То самое заливное из сочной курицы под соусом сациви, томлёной по старинному грузинскому рецепту. Тает во рту, генацвале! Подаём со свежими зернами граната.

370.- / 335 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

Скивили

Поймали форель, посолили и добавили свежесваренный картофель и яйцо. Вах, зеленые оливки придают этому салату лёгкую пикантную ноту, а каждый кусочек становится настоящим наслаждением.

580.- / 180 г



Здравствуй, Сунра,
Новый год!

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



Конверти

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

290.- / 160 г / 45 г





Гвижли

Зимний салат с печенью, пряной рукколой, хрустящим латуком и томатами. Подаем с кисло-сладкой брусникой, ярким мандарином и листьями кинзы в ароматном соусе саперави.

490.- / 245 г



Здравствуй, Сунра,
Новый год!

Цицака

Запеченные перцы лечо, как в детстве у бабушки, вах! Такие сладкие и ароматные. Каждая ложка возвращает в тёплые воспоминания о доме и уюте.

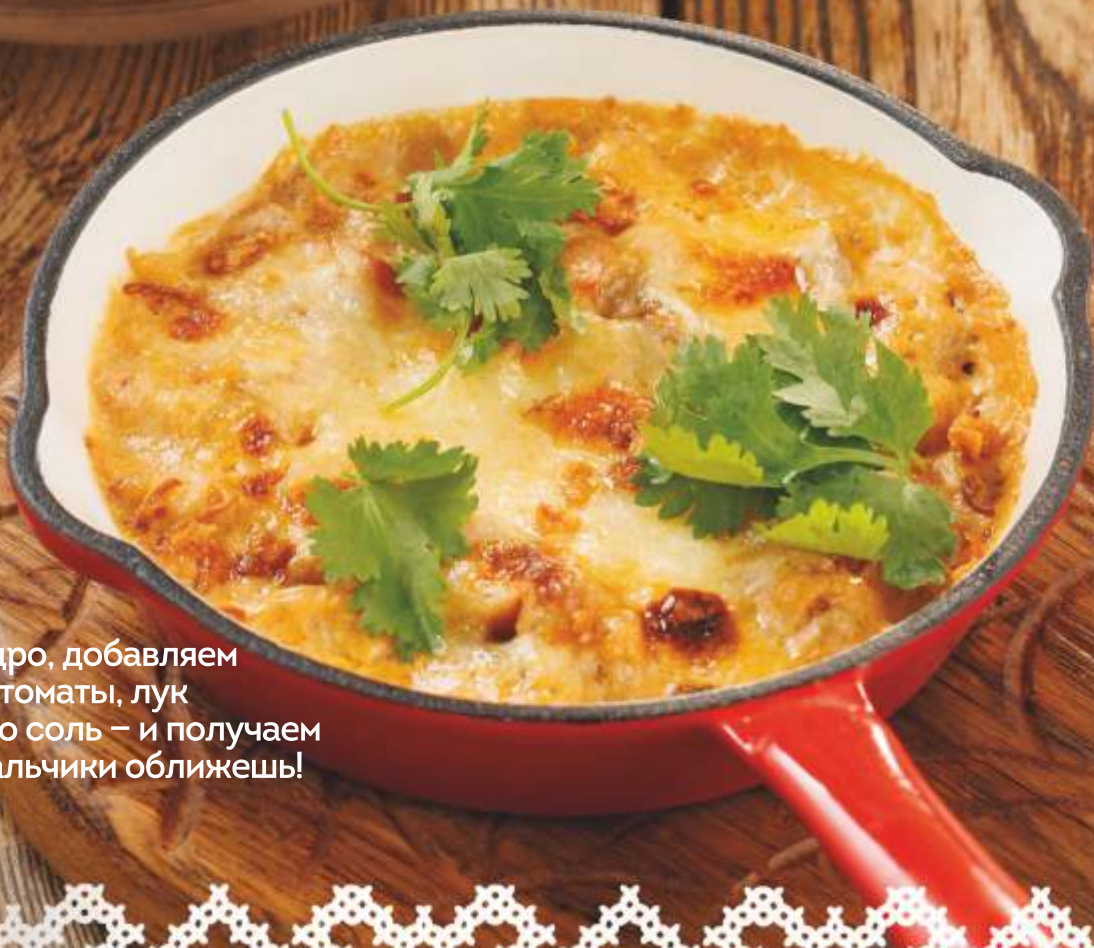
390.- / 200 г



Жульенидзе

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

650.- / 240 г



Чихиртма



Ароматный согревающий суп с тефтелями из телятины, в котором ярко раскрываются кинза и сладость обжаренного лука. То, что нужно в морозный день!

360.- / 320 г



Катмис



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

535.- / 230 г / 35 г





Supra®

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
и Казани, а совсем скоро встретимся в Барнауле
и Томске.

Может быть, следующий город – твой?



Вах, узнай
подробности!



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.

120.- / 100 г

Вишня

Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

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 придутся по вкусу любому джигиту!

110.- / 100 г

Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкусоотидзе!

120.- / 100 г

Телятина-свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

110.- / 100 г

#кавказия



Гребешок #кавказия

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром креметте и трюфельным маслом.

295.- / 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.

295.- / 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

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

120.- / 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!

620.- / 440 г

410.- / 220 г

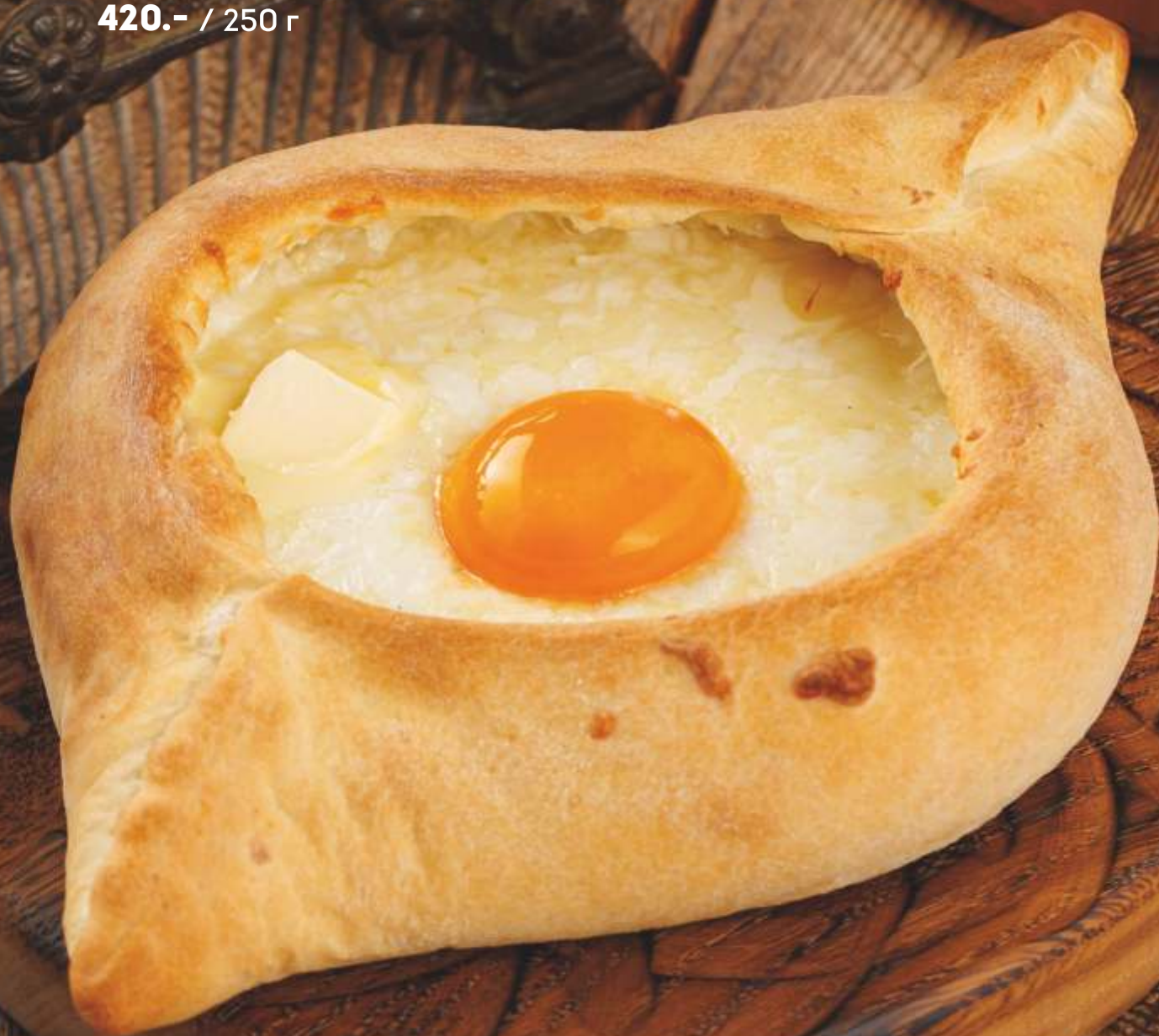


Хачапури по-аджарски

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!

590.- / 400 г

420.- / 250 г



Национальная выпечка

Хачапури со свежей зеленью

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

620.- / 440 г

Хачапури по-мегрельски

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

620.- / 440 г

430.- / 220 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



Пеновани Гогра

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

490.- / 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.

710.- / 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 сулгуни, пикантным белым перцем и орегано. Вах, ты влюбишься в это блюдо!

690.- / 450 г



Пеновани Марцви

Классическая слоёная Пеновани с грузинскими сырами и яркой брусникой. Сам дядюшка Котэ поделился этим сочным рецептом.

510.- / 350 г



Закусочки 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

Лобио с говядиной

560.- / 340 г





Метехи

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

595.- / 170 г

Бадриджани

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

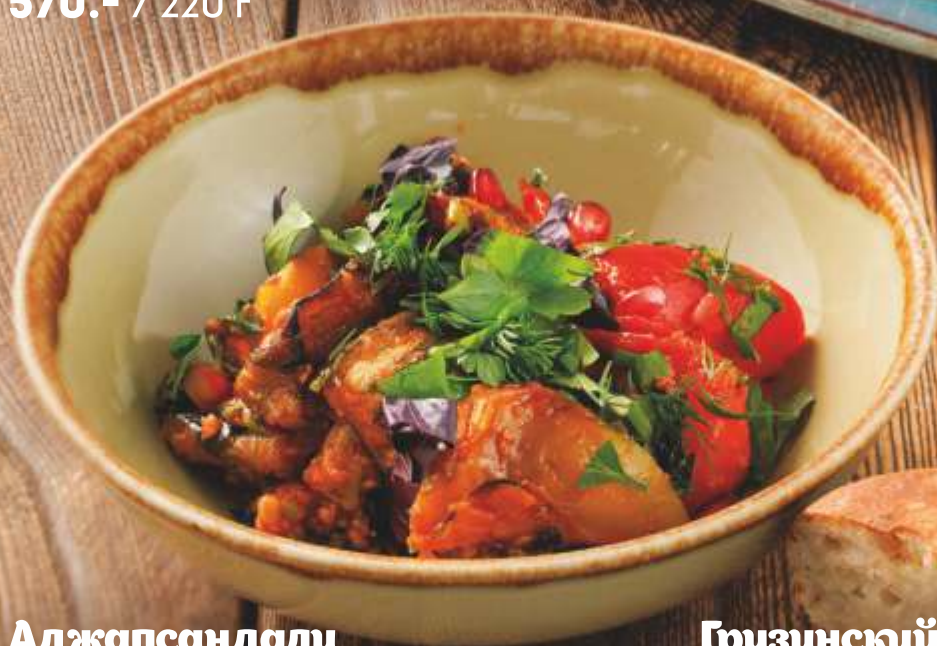
570.- / 220 г



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!

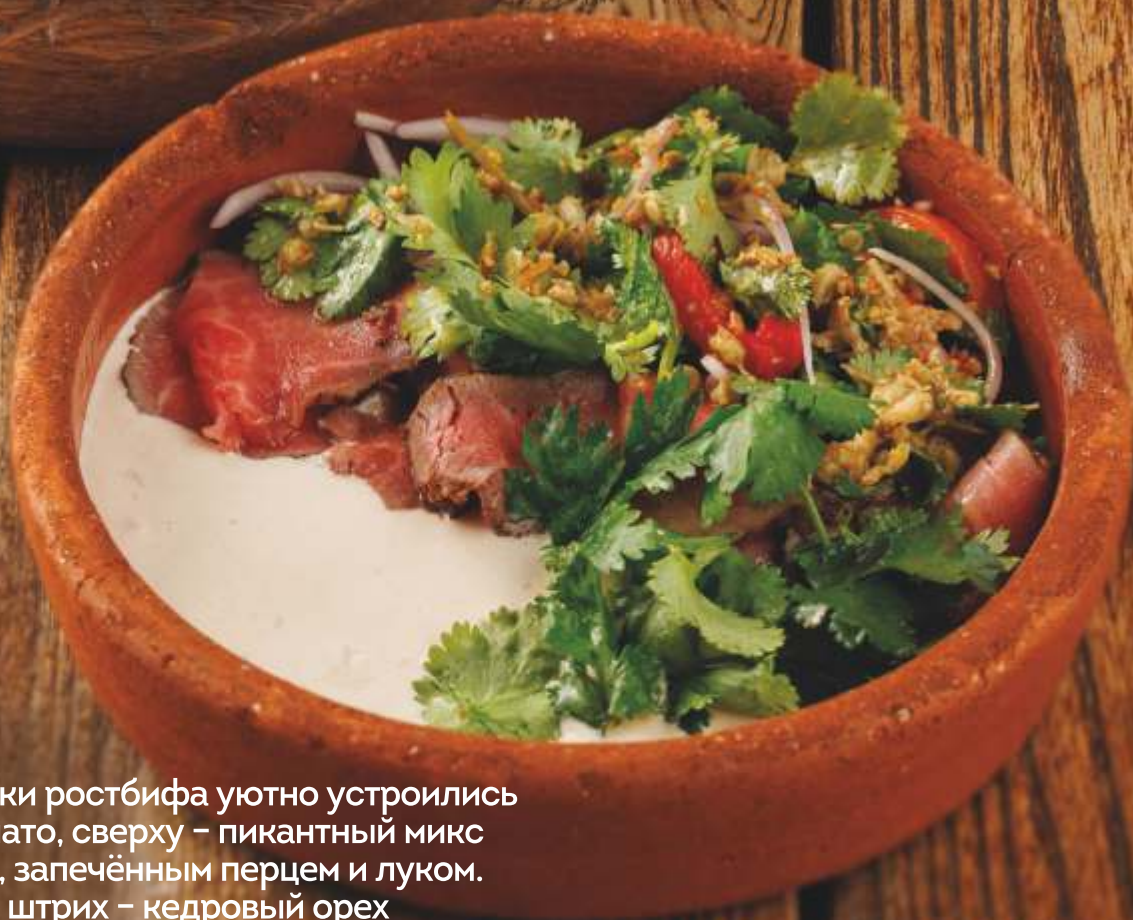
710.- / 270 г



Мцхета

Твои любимые хрустящие баклажаны в сочетании с фирменным ореховым соусом и традиционным соусом сациви. Генацвале, ты влюбишься в этот вкус!

450.- / 210 г



Тоннати

Тонкие ломтики ростбифа уютно устроились на соусе тоннато, сверху – пикантный микс с джонджоли, запечённым перцем и луком. А финальный штрих – кедровый орех и луковое масло. Ты будешь танцевать лезгинку от восторга!

620.- / 150 г

Закусочки к столу

Царцы

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».

490.- / 220 г / 30 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!

910.- / 300 г

Бастурма

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

890.- / 185 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 лимонно-медовым соусом.

590.- / 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

545.- / 250 г

С креветкой

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



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

Тифлис

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

610.- / 230 г





Сололаки

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

720.- / 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-горчицной заправкой. Вах, как вкусно!

710.- / 320 г

Грузинские супы



Цители



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

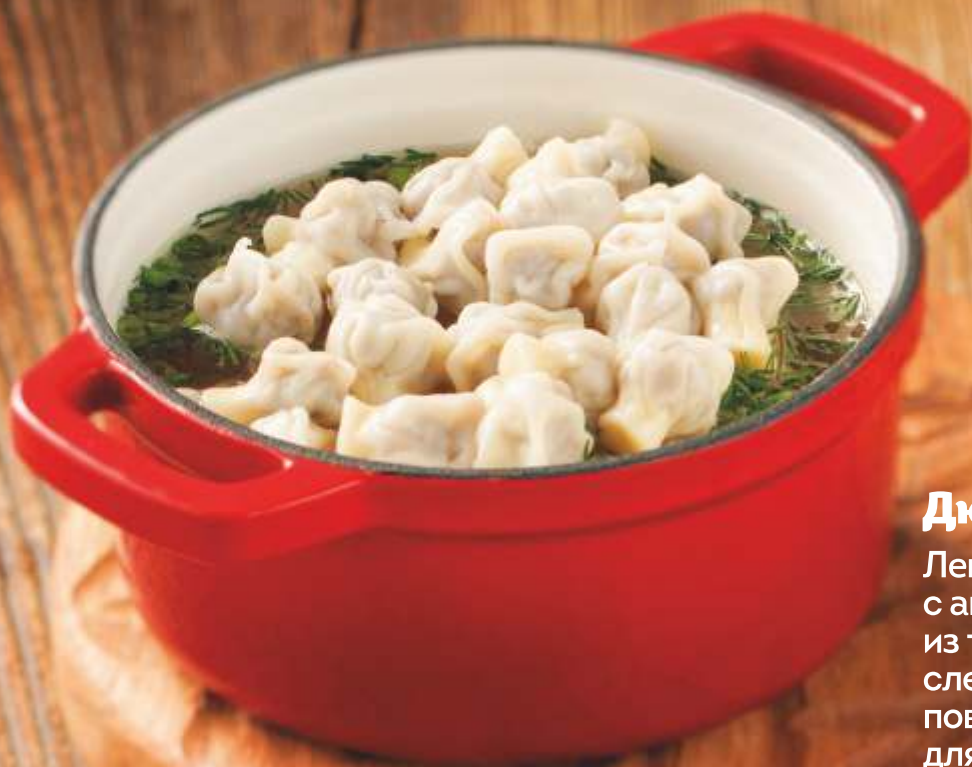
670.- / 290 г



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

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!

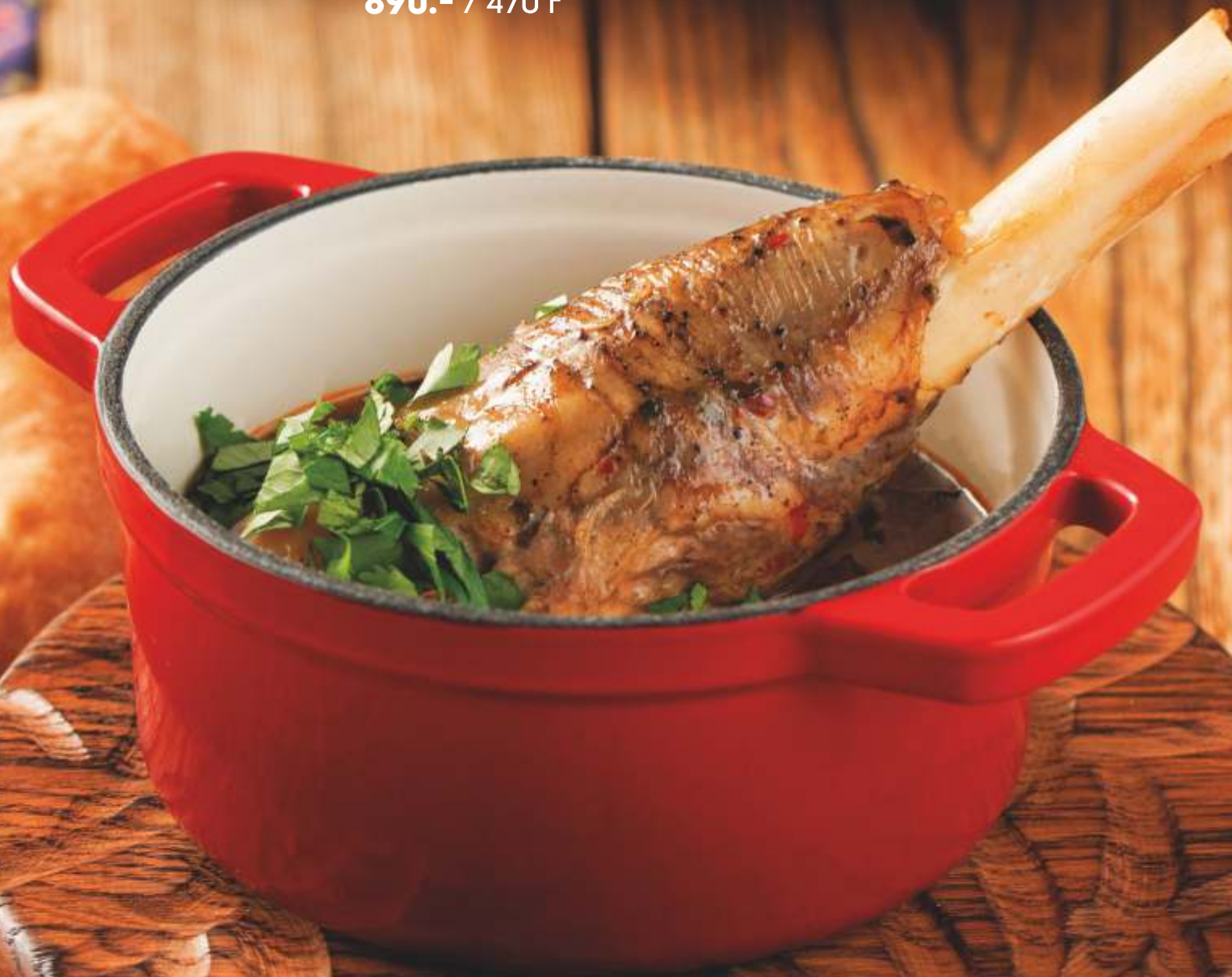
690.- / 330 г



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



Шашлык из курицы

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

640.- / 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!

695.- / 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.

1290.- / 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!

1090.- / 140 г / 130 г / 45 г

Макгал

Мачахели

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

420.- / 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!

1200.- / 190 г / 130 г / 45 г

Кебаб из картофеля

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

320.- / 140 г / 20 г

Казбек

Дольки картофеля по-горски, запеченного с грузинскими специями.

320.- / 170 г

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

320.- / 200 г

Макгал

Каре ягненка



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

1590.- / 200 г / 130 г / 45 г





Ай да барашек!

Дорогой, попробуй три вида мяса в одном блюде: вкуснейшее каре на косточке, седло барашка и нежнейший шашлычок из мякоти. Подаем с горячим розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

4200.- / 600 г



Цопне

Обжаренные до румяной корочки, кусочки бараньей вырезки на кости – те самые «семечки», что щелкаются без остановки.

610.- / 170 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!



Кебабули

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

820.- / 415 г / 45 г



Традиционные блюда



Нэкнеби

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

995.- / 500 г



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!

770.- / 310 г



Чкмерули креветидзе

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

850.- / 210 г



Традиционные блюда

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

Дорогой, погрузись в атмосферу домашнего уюта с традиционным грузинским жаркое. Нежные кусочки мяса сочетаются с картофелем, помидорами, аджикой, сванской солью, кинзой и зеленью – все как у бабушки!



Свинина

650.- / 350 г

Курица

580.- / 350 г



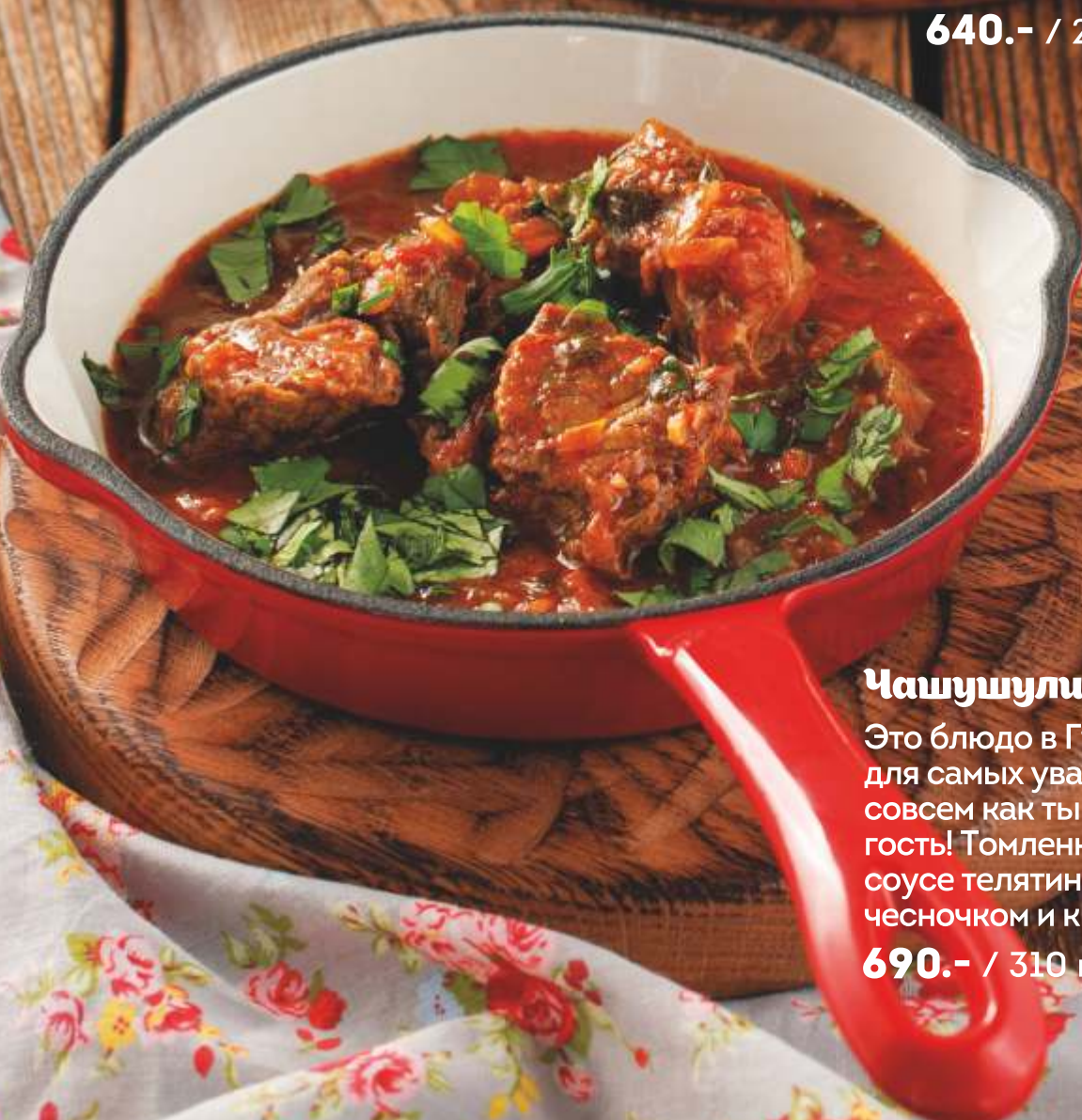


Чкмерули



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

Традиционные блюда

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

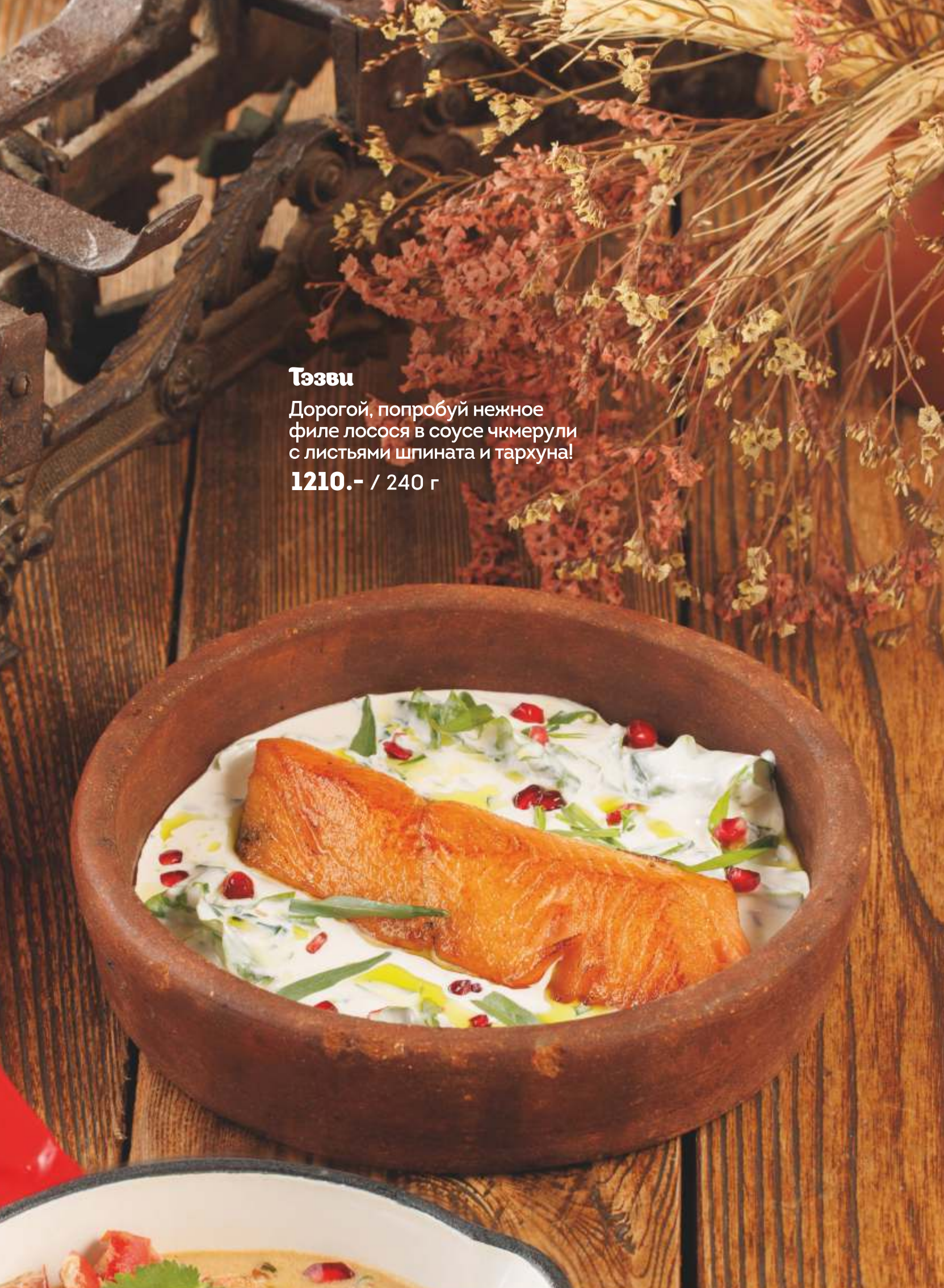
Запеченные ароматные грибочки с грузинскими сырами, чесноком и свежей зеленью. Подаем на воздушной подушке из картофельного пюре. Всё в лучших грузинских традициях!

640.- / 300 г

Тэзви

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

1210.- / 240 г



Традиционные блюда



Тамина

Насладись нашим цыпленком, томленным в сливочном соусе с грибами и луком, запеченным под хрустящей золотистой лепешкой.

730.- / 260 г



* Вах, узнай
легенду о блюде!

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 покорила сердца сладкоежек! Шоколадный бисквит с бананово-сливочной прослойкой, украшенный шоколадной стружкой.

550.- / 130 г



Сладенькое

Софико

Меренговый рулет
с сезонными ягодами
и сливочным кремом.

550.- / 130 г



Чизкейкдзе

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

475.- / 130 г



Сладенькое

Наполеонидзе

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

570.- / 150 г



Майя

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

455.- / 120 г



Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчелла
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

390.- / 170 г

Сладенькое

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
«Хинкали»
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.-