

# **ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ**

**Вай, генацвале, в Супре этим летом будто открыли маленькую Грузию у моря!**

**Бадри Лемонджава прилетел к нам прямо из Тбилиси и привёз с собой целое море вкусов: сочные овощи, спелые фрукты, много зелени, лёгкости и свежести. Всё такое яркое, будто лето специально накрыли на большой грузинский стол.**

**Новое меню получилось живым и солнечным: здесь креветки дружат с виноградом, форель купается в нежных соусах, а хачапури по-прежнему заставляет забыть обо всём на свете. Хочется сидеть подольше, заказывать «ещё одну» и никуда не спешить.**

**Этим летом настроение в Супре – настоящий грузинский курорт: шумный, тёплый, вкусный и немного беззаботный.**

**Собирай своих дорогих и приходи бороздить море вкусов вместе с нами, генацвале!**

**Исполнительный директор  
грузинских ресторанов «Супра»  
Евгений Докалин**

**[e.dokalin@supravl.ru](mailto:e.dokalin@supravl.ru)**

Супра®

## Франшиза

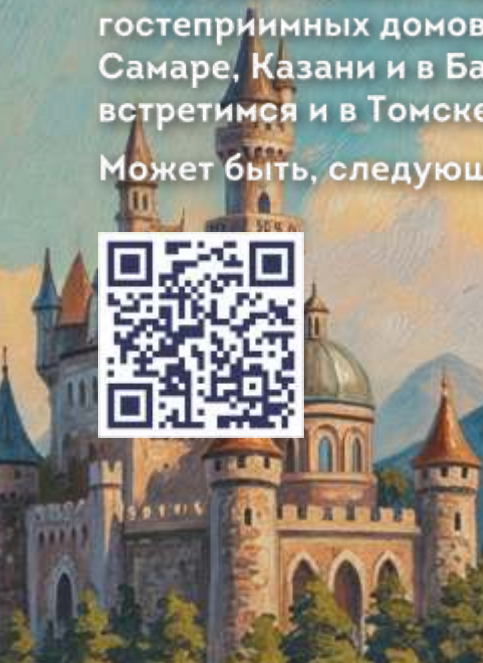
Родом из Владивостока, душой из Грузии. Генацвале, если ты держишь в руках наше меню, то ты точно знаешь, или хотя бы слышал о том, что такое Супра.

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?



СУПРАЛЕНД



# 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!**



Море вкусов



### **Гулиани Хачапури**

Этот хачапури достоин тоста: за шпинат, за сыр и за то, чтобы хачапури никогда не заканчивался! Тёплый, сочный и по-грузински щедрый.

**745.- / 540 г**

## Свэжули

Освежающий и совершенно летний салат! Печеные овощи вахсхитительно сочетаются с креветкой, виноградом, салатом и сладковатой заправкой из ткемали и наршараба.

**640.- / 200 г**

## Катамико

Сердце горячее, салат теплый, настроение – лето! Курица нежная, зелень сочная и орехи хрустящие, искристый гранат и соус наршараб.

**510.- / 200 г**

## Море вкусов

### Диди Аджабсандали

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

**670.- / 245 г**

### Бадри Катами

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

**620.- / 325 г**

## Жарчо с форелью

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

**660.- / 300 г**



## Томатули

Прохладный томатный гаспачо, сливочная страчателла и хрустящий огурец. Легкость с грузинским настроением!

**390.- / 200 г**

## Море вкусов

### Цхели Жорци

Вай, мэээ! Тут все дорогие собрались вместе: тепло, мясо, немного кислинки – и ощущение, что ты дома. Телятина с луком, зеленью и гранатом.

**690.- / 250 г**



### Мореули

Креветки отправились на заплыв в горячем томатном гаспачо с базиликом и тягучим сулугуни. Джигиты оценят!

**830.- / 230 г**

## Калмахи

Отборная форель купается в нежности: соус сацебели со сливками, микс из сулугуни и моцареллы. Это вкус настоящего удовольствия, генацвале!

1120.- / 240 г



# 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.

**130.- / 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.

**290.- / 100 г**

## Краб #кавказия

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**



пткемали



мацони



наршараб

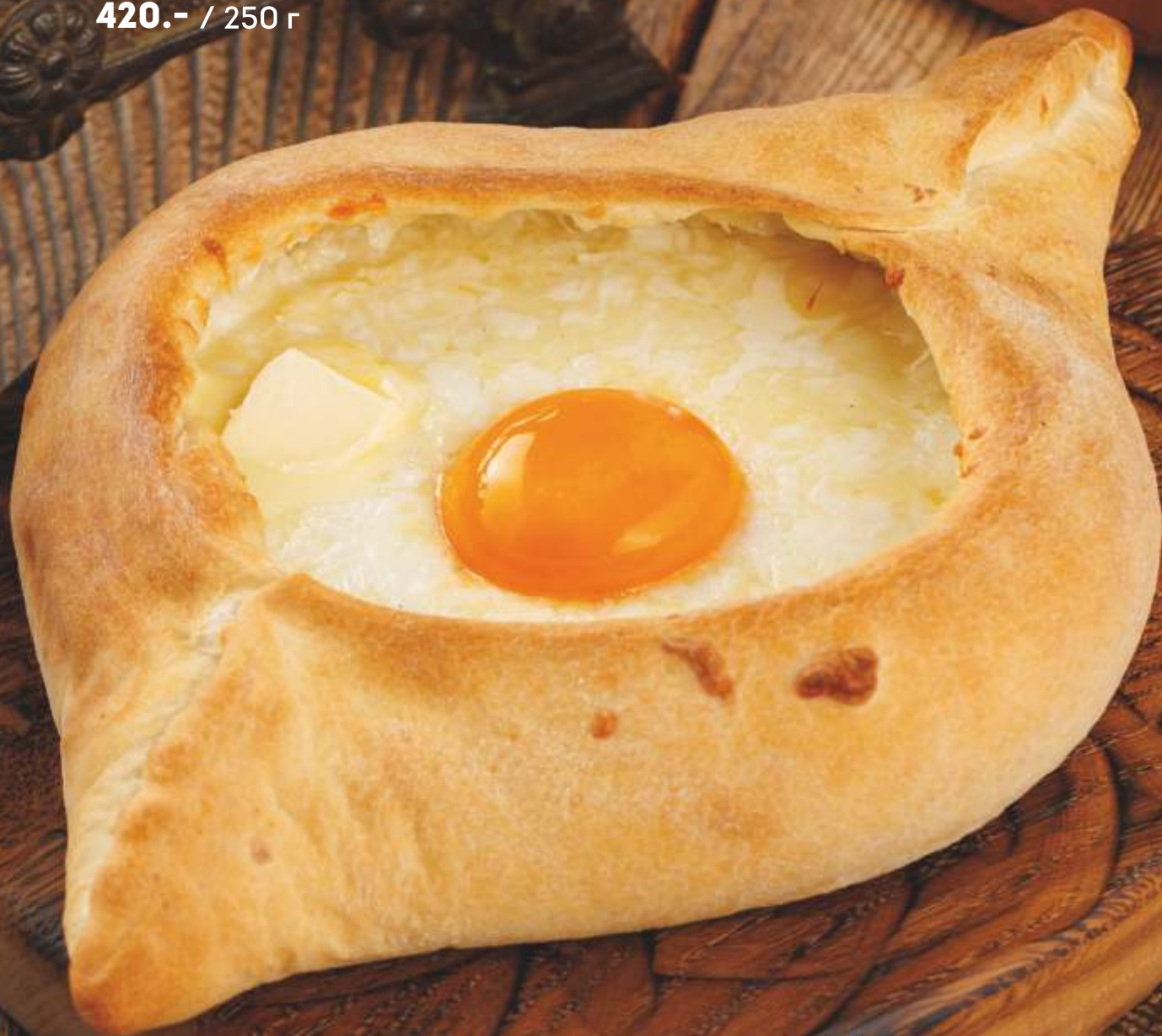
# Национальная выпечка

## 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**

**Крабурек**

**710.- / 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!

620.- / 440 г  
410.- / 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**



# 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**





### Метехи

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

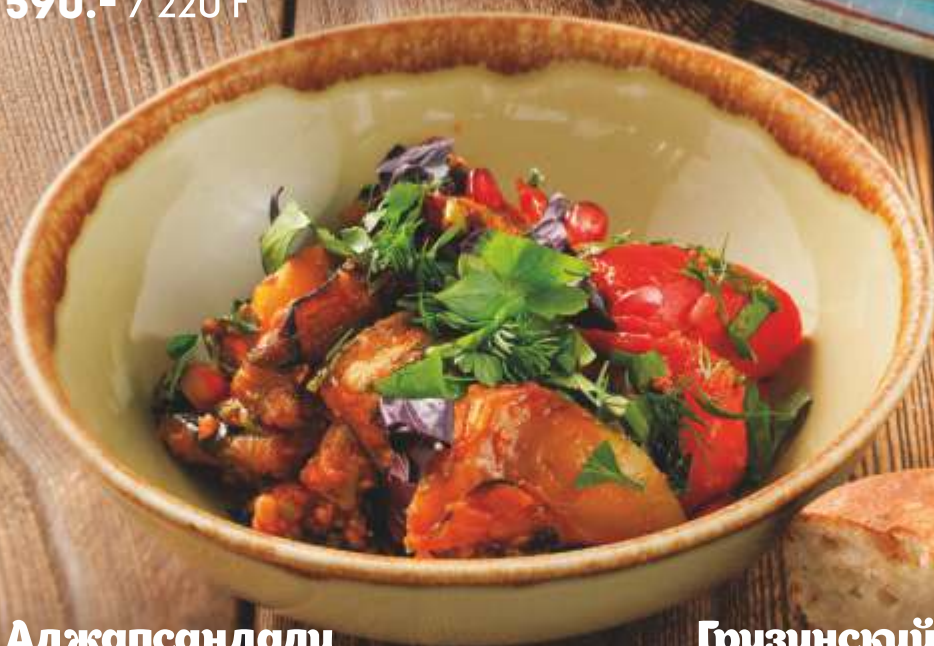
**640.- / 170 г**



### 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

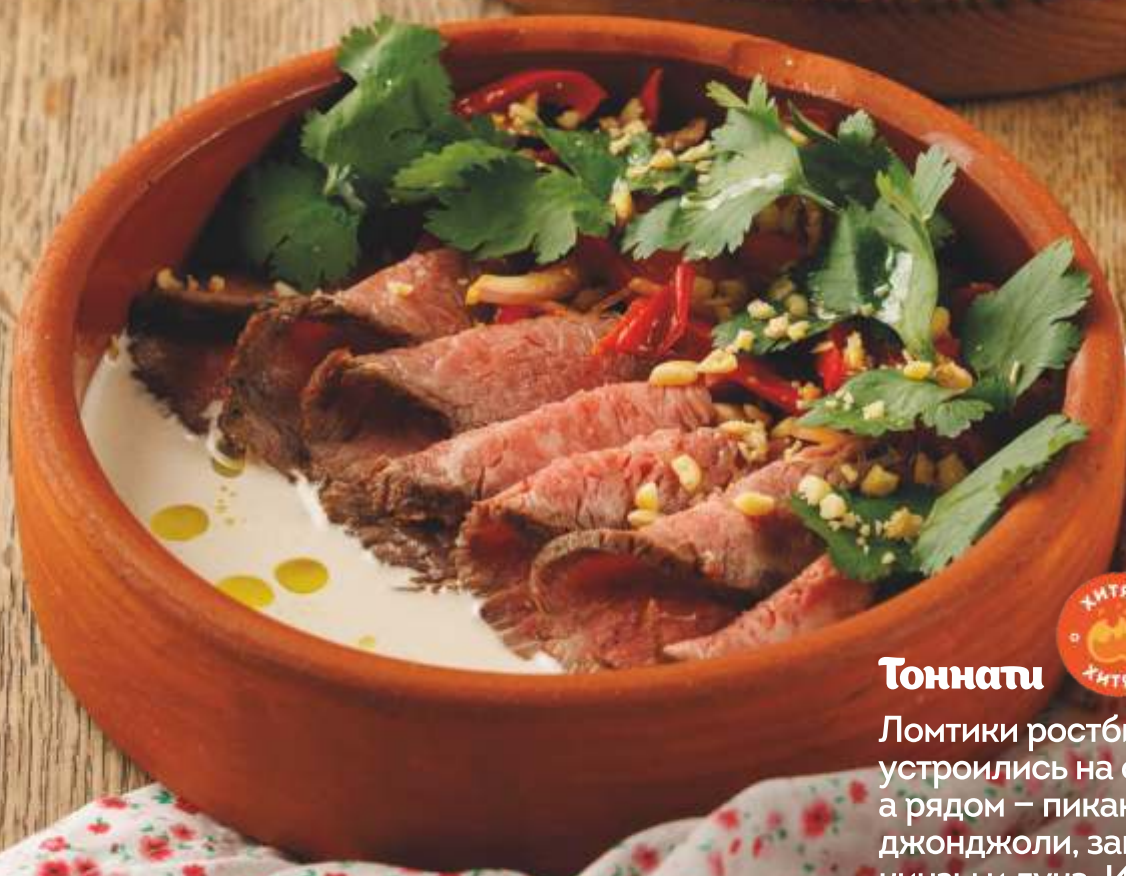
Генацвале, собрали для тебя ассорти из свежих сезонных овощей и зелени. Идеальная закуска к твоему застолью!

**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!

**650.- / 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



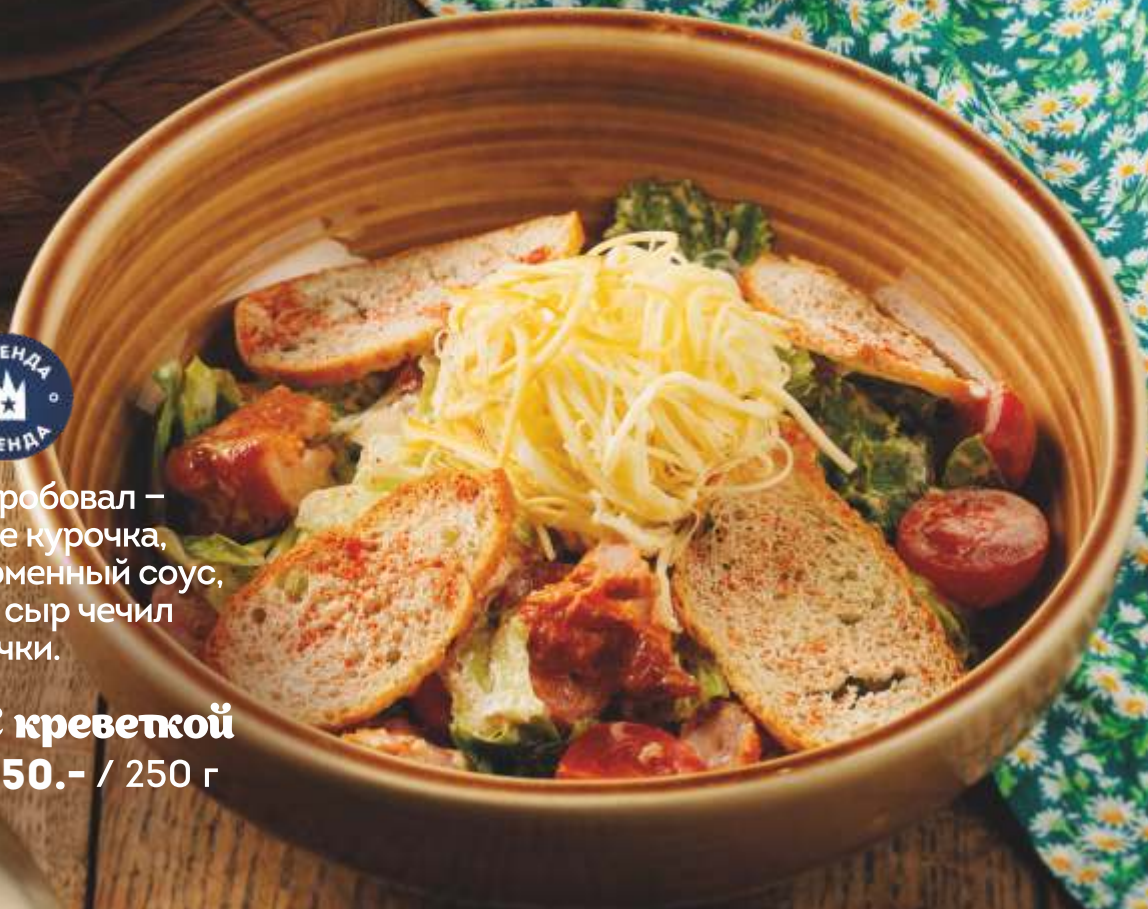
Такого ты еще не пробовал – жареная на мангале курочка, листья салата, фирменный соус, сочные помидоры, сыр чечил и хрустящие греночки.

**С курицей**

**545.- / 250 г**

**С креветкой**

**650.- / 250 г**



## Тифлис

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

**640.- / 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, 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.

**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

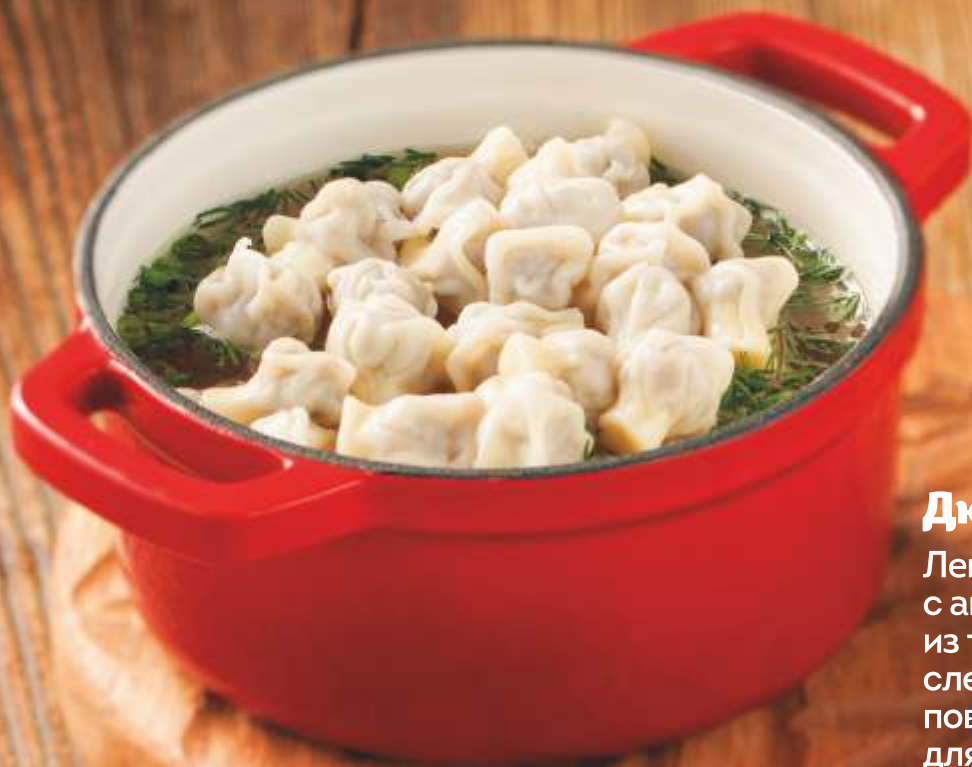


## Ачарули

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 поваридзе. Вкуснейший суп для твоего обеда!

**550.- / 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!

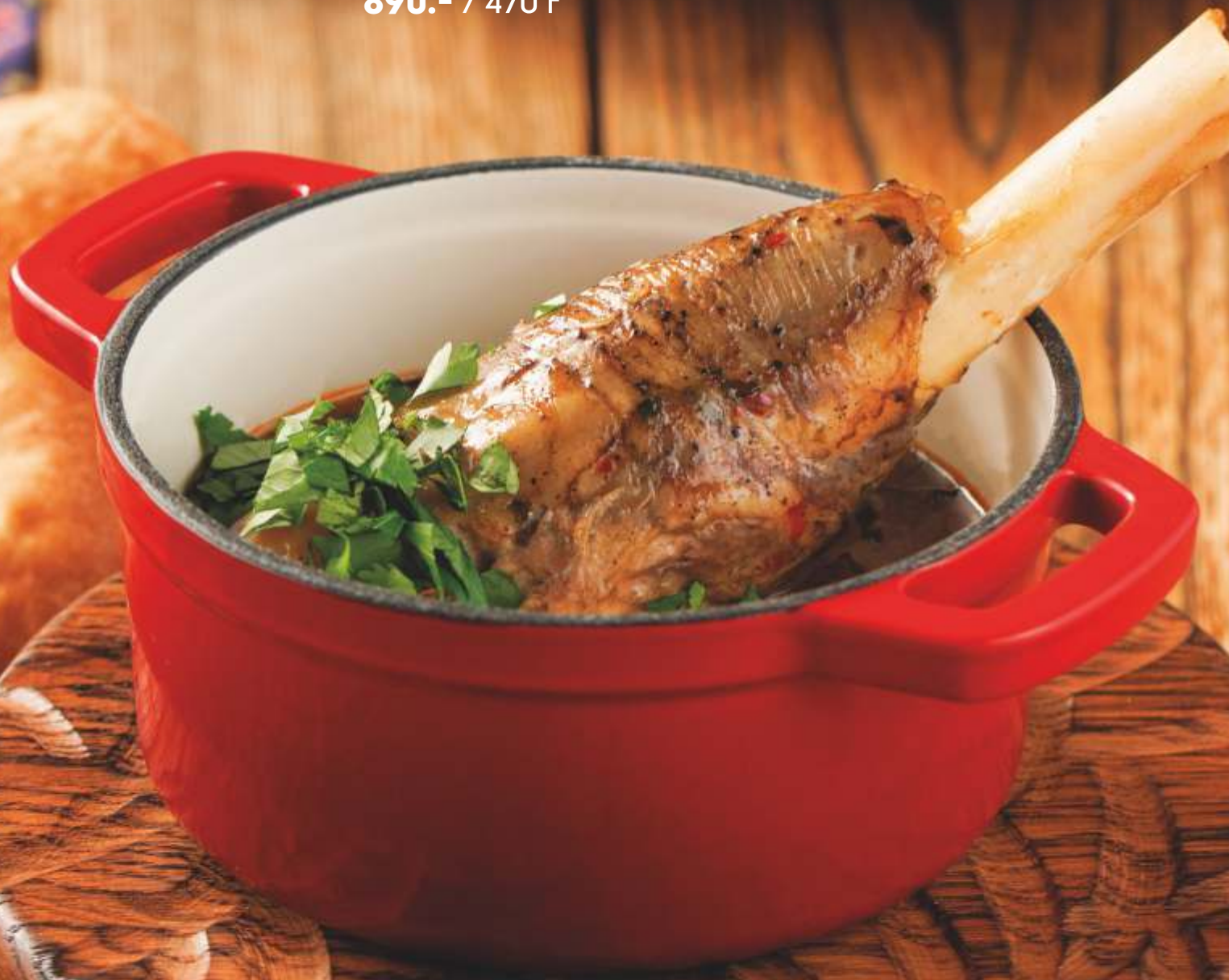
**690.- / 330 г**



## 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

3450.-

### Соус для шашлыка

120.- / 45 г

# Макгал

---



## Нэжнеби

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

**1150.- / 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!

**330.- / 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.

**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.

**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**



## 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

## Чахохбили



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

**610.- / 230 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  
прямо в атмосферу домашнего  
уютa. 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 генаувале



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



## Чурчхела

210.- / 80 г

## Шоколадная колбаса

210.- / 80 г



## Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчхела
- 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.-

Специ, разжигающие  
любьвь

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.-