



## ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ®



Новый год в «Супре» – праздник национальных традиций и вкусов! Это грузинский Дед Мороз – Товлис Бабуа, новогодняя елка – чичилаки, а также меквле – человек, который принесет счастье в ваш дом в новом году. А главное – богатый, щедрый стол с новыми зимними блюдами от бренд-шефа Александра Левина, созданными специально для вас, дорогие генацвале!

Попробуйте сочный салат Наринджи с уткой, мандаринами и лимонно-медовым соусом, согрейтесь супом Шинарули со свиными ребрами и нутом, наслаждайтесь хрустящими Цхели – конвертиками из слоеного теста с красной рыбой и грузинскими сырами, а также Вахшами – маринованной свиной рулькой, запеченной с медом, ткемали и гранатовой аджикой.

Каждое блюдо создано с любовью, чтобы согреть ваши сердца этой зимой. Встречайте Новый год вкусно, тепло и по-грузински!



## Зимнее застолье



### Квэли

Хрустящие рулетики из лаваша с невероятно вкусной начинкой из грузинских сыров и свежей зелени. Ты вахсхитишься этой закуской!

**380.- / 150 г / 30 г**



### Цхели

Конвертики из слоеного теста со сливочной начинкой из лосося и любимых грузинских сыров!

**430.- / 200 г**

## Рулет

Только представь: рулетики из тонкого ломтика нежного сулугуни с начинкой из свежих помидоров, хрустящих огурцов и сыра надуги. Представил? Теперь заказывай, такое нельзя не попробовать!

**490.- / 180 г / 15 г / 30 г**



## Мцхета

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

**390.- / 210 г**



## Зимнее застолье

### Биджо

Закуска из запеченного на мангале баклажана с соусом мацони, сыром, кедровыми орешками, гранатом и кинзой. Вах, как вкусно!

490.- / 200 г



### Мегобари

Генацвале, в этом салате соединили свежую зелень, маринованные патиссоны и главный секретный ингредиент - говяжий язык.

Заправили все ореховым соусом, добавили зерна граната и уже готовы удивлять тебя.

530.- / 150 г

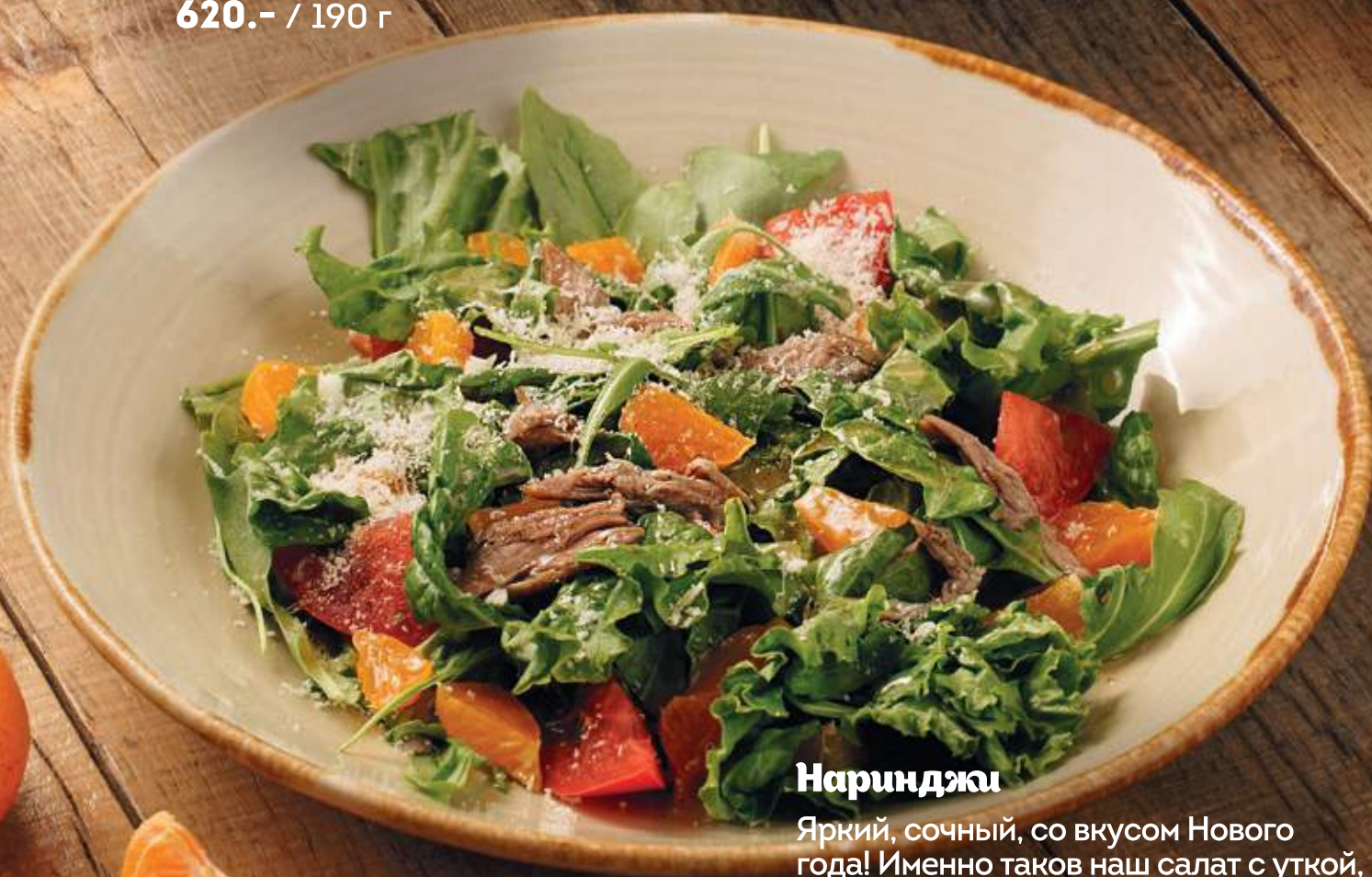




### **Скивили**

Самый зимний салат с копченой форелью, отварным картофелем, яйцом, вялеными томатами, оливками, зеленым луком и укропом.

**620.- / 190 г**



### **Наринджи**

Яркий, сочный, со вкусом Нового года! Именно таков наш салат с уткой, мандаринами, помидорами, зеленью и сыром. Заправили его фирменным лимонно-медовым соусом и получили вкуснотидзе, в которое невозможно не влюбиться!

**490.- / 195 г**

## Зимнее застолье

### Хычин

Сытные лепёшки, без которых не обходятся щедрые застолья Кавказа. Генацвале, попробуй с дальневосточной начинкой на выбор: с креветкой и сыром или гребешком в соусе чкмерули. Мамой клянусь, оно того стоит!

**С креветкой**

**320.- / 100 г**

**С гребешком**

**350.- / 100 г**

### Шинарули

Ароматный кавказский суп со свиными ребрами, вкуснейшим картофелем, нутом и листьями кинзы. Согреет и душу, и сердце!

**450.- / 350 г**



### Сахли

«Какое зимнее застолье без холодца!» – подумали мы. И сварили настоящий домашний холодец с тархуном из свинины по старинному рецепту бабушки Нино.

450.- / 190 г / 40 г



### Белиашвили

Генацвале, настоящие грузинские голубцы! Замешали свежайший фарш и бережно завернули в листья савойской капусты. Подаем с вкуснейшими томатами и домашней сметаной.

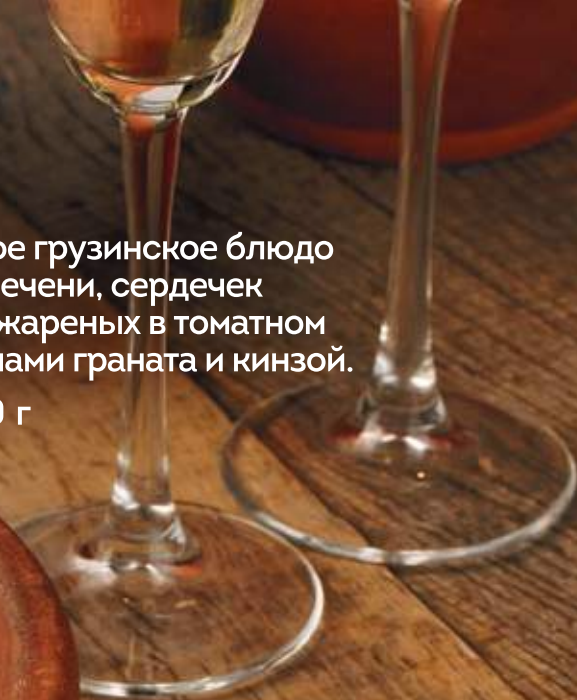
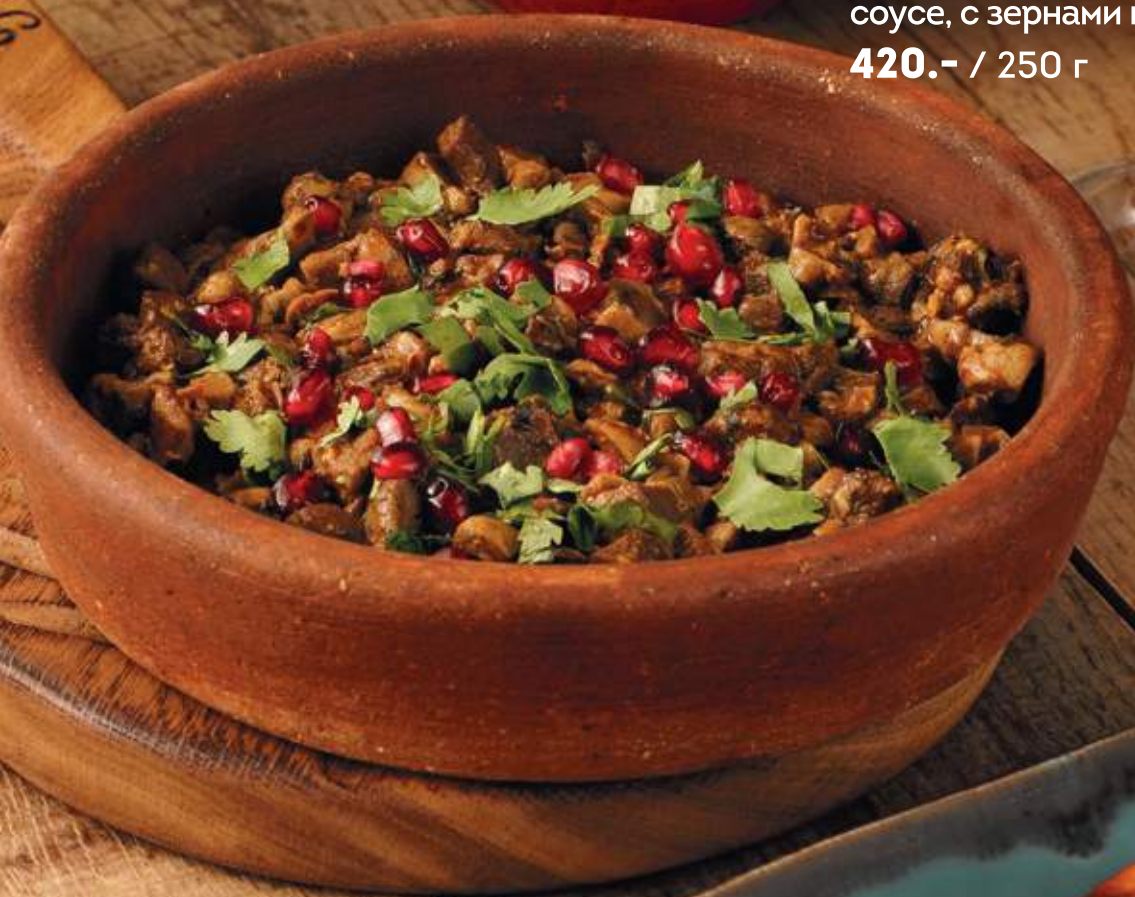
690.- / 340 г

## Зимнее застолье

### Кучмачи

Традиционное грузинское блюдо из куриной печени, сердечек и желудков, жареных в томатном соусе, с зернами граната и кинзой.

420.- / 250 г



### Хачапури по-гурийски

Любимый полумесяц с нежным сыром сулугуни, сливочным маслом и вареным яйцом.

390.- / 280 г



### **Кажелеби**

Ароматная свиная грудинка, томленная девять часов, не оставит равнодушным ни одного джигита! Подаем с нежнейшим картофельным пюре, тушеной гурийской капустой и любимым сыром косичка.

**720.- / 310 г**



### **Бэври**

Не блюдо, а сплошной восторг! Котлета из свинины с жареными на гриле кабачками в томатном соусе чахохбили и свежими помидорами.

**560.- / 350 г**

*Супра*

# 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.

**110.- / 100 г**

## Сванские

Хинкали с рубленой телятиной, сванской солью и перцем чили.

**120.- / 100 г**

## Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

**110.- / 100 г**

## Карбонара

Грузинская классика с итальянской нежностью!

**120.- / 100 г**

## По-Тбилиски с сыром

С грузинскими сырами и сванской солью.

**110.- / 100 г**



## Жареные хинкали

### Телятина

Наши фирменные жареные хинкали с телятиной. Хрустящее тесто и сочное мясо внутри придется по вкусу любому джигиту!

**99.- / 100 г**

### Ягненок

Сочные жареные хинкали из молодого ягненка – незабываемое вкусоотидзе!

**110.- / 100 г**



\* Вах, узнай легенду о блюде!



### Чкмерули

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

99.- / 100 г

### Гребешок

Дальневосточные хинкали с гребешком, сыром креметте и трюфельным маслом. Такие только в Супре!

280.- / 100 г

### Креветка

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г

### Краб

Хинкали из фаланги сочного камчатского краба в карамельно-сливочном соусе.

295.- / 100 г

### Вишня

Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

110.- / 100 г

### Том-ям

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

260.- / 100 г



Вах, хинкали с соусом вкуснее!



ткемали

мацони

наршараб

# Национальная выпечка

## Натэххи

Эта аджарская только для тебя! Бери и наслаждайся этой маленькой хачапури-лодочкой с любимым сыром сулугуни!

**399.- / 250 г**

## Хачапури по-карбонарски

Лодочка с тонкими ломтиками хрустящего бекона, нежными сливками, сыром и перепелиным яйцом. Просто пальчики оближешь!

**399.- / 230 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!

**560.- / 400 г**



\* Вах, узнай легенду о блюде!



## Чебурек

Такие чебуречные облака  
проплывают только  
над нашей Грузией:

**Ягненок**

**420.- / 280 г**

**Телятина и сыр**

**399.- / 280 г**

**Белые грибы и сыр**

**420.- / 320 г**



Вай мэ, узнай, как есть  
чебуречное облако!

## Национальная выпечка

### Пеновани Пури

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

510.- / 320 г

### Хачапури по-имеретински

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

575.- / 440 г

360.- / 220 г





**Хачапури  
по-мегрельски**

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

**625.- / 440 г**

**390.- / 220 г**

**Хачапури  
со свежей зеленью**

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

**565.- / 440 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!

**750.- / 630 г**







### Жульенидзе

Хачапури-жульен с начинкой из ароматных белых грибов и нежнейшего сыра. Подаем с трюфельным маслом и украшаем вкуснотидзе свежей кинзой.

**390.- / 250 г**



### Креветки Пури

Хрустящее слоеное тесто в сочетании с сыром сулгуни и начинкой из тигровых креветок в сливочно-шпинатном соусе. Вай мэ, невероятное вкуснотидзе!

**565.- / 285 г**



### Кебабули

Попробуй наш кебаб из отборной телятины, запеченный в хрустящем тесте с овощами и вкуснейшим сыром сулгуни.

**695.- / 415 г / 30 г**



# Закусочки к столу



## Сациви

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

**435.- / 210 г**



## Ассорти пхали

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

**450.- / 270 г**



## Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной.

**265.- / 280 г**

## Лобио с говядиной

**485.- / 340 г**





### Метехи

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

510.- / 170 г



### Бадриджани

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

510.- / 220 г



### Аджапсандали

Овощное рагу из тушеных баклажанов, томатов и сладкого перца, приправленное зеленью. Подается с грузинским хлебом Шоти.

430.- / 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.

130.- / 160 г / 30 г



## Закусочки к столу

### Дары Кахетии

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

**665.- / 270 г**



### Соленья бабушки Тамрико

Ассорти солений из наших погребов: мини-патиссоны, огурцы, перцы, соленые яблоки, квашеная капуста, помидоры черри и джонджоли.

**520.- / 280 г**



### **Бостнэули**

Попробуй рулетики из запечённого перца с кремовой начинкой из грузинского сыра надуги. Подаем с вкуснейшим ореховым соусом, свежей зеленью и фундуком!

**390.- / 145 г**



### **Латавра**

Томлёные баклажаны с копчёным сулгуни и грузинским сыром лори с тархуном. Вах, дорогой, пальчики оближешь!

**430.- / 200 г**

## Закусочки к столу

### Квители

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

**430.- / 220 г / 30 г**



### Гебжалия

Конвертики из тонко раскатанного традиционного сыра сулугуни с начинкой из сыра рикотта и мяты.

**455.- / 300 г**



### Царцхи

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

**350.- / 130 г / 30 г**



Суфра

## Хрустящие салаты

### Дегелодеби

Хрустящие рулетики из баклажанов, обжаренных во фритюре, со сливочно-ореховой начинкой. Подаем с медово-горчичным соусом, дорогой!

**515.- / 180 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!

**830.- / 300 г**

### Бастурма

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

**780.- / 185 г**

# Хрустящие салаты

## Руставели



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

**510.- / 260 г**

## Аркали

Салат с сочной печеной свеклой, нежной домашней брынзой и хрустящими тыквенными семечками. Попробуй, дорогой!

**390.- / 175 г**





## Тинани

Соединили вместе нежный ростбиф, свежие листья салата, помидоры черри, джонджоли, заправили ореховым соусом и получили вкуснейший сытный салат.

**590.- / 250 г**



## Цезаридзе с курицей



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

**490.- / 250 г**



## Батуми

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

**475.- / 240 г**



# Хрустящие салаты



## Тифлис

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

**530.- / 230 г**



## Ломи

В этом салате сочная индейка, красные помидорки, болгарский перчик, лучок, зелень, грецкий орех и чесночок. Пробуй, генацвале!

**560.- / 240 г**

Суфра



### **Сололаки**

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

**650.- / 260 г**



### **Шами ломи**

Поджарили молодой картофель и уложили его на лист салата вместе с кабачками, спелыми помидорами, сыровяленой свиной, сладким перцем и яйцом. Подаем под медово-горчичной заправкой. Вах, как вкусно!

**625.- / 320 г**

## Грузинские супы



### Цители

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

**590.- / 290 г**



### Ачарули

Насыщенный бульон с щавелем, варёным яйцом и жареной на мангале курицей. Такой же легкий, как воздух над Алазанской долиной.

**390.- / 430 г**



### **Дюшбара**

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

**455.- / 350 г**



### **Дэда**

Нежный, словно поцелуй красавицы, сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее пробуй это вкуснотидзе!

**480.- / 310 г**



*Супра*

# 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.

**650.- / 410 г**

## Хапи

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

**420.- / 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!

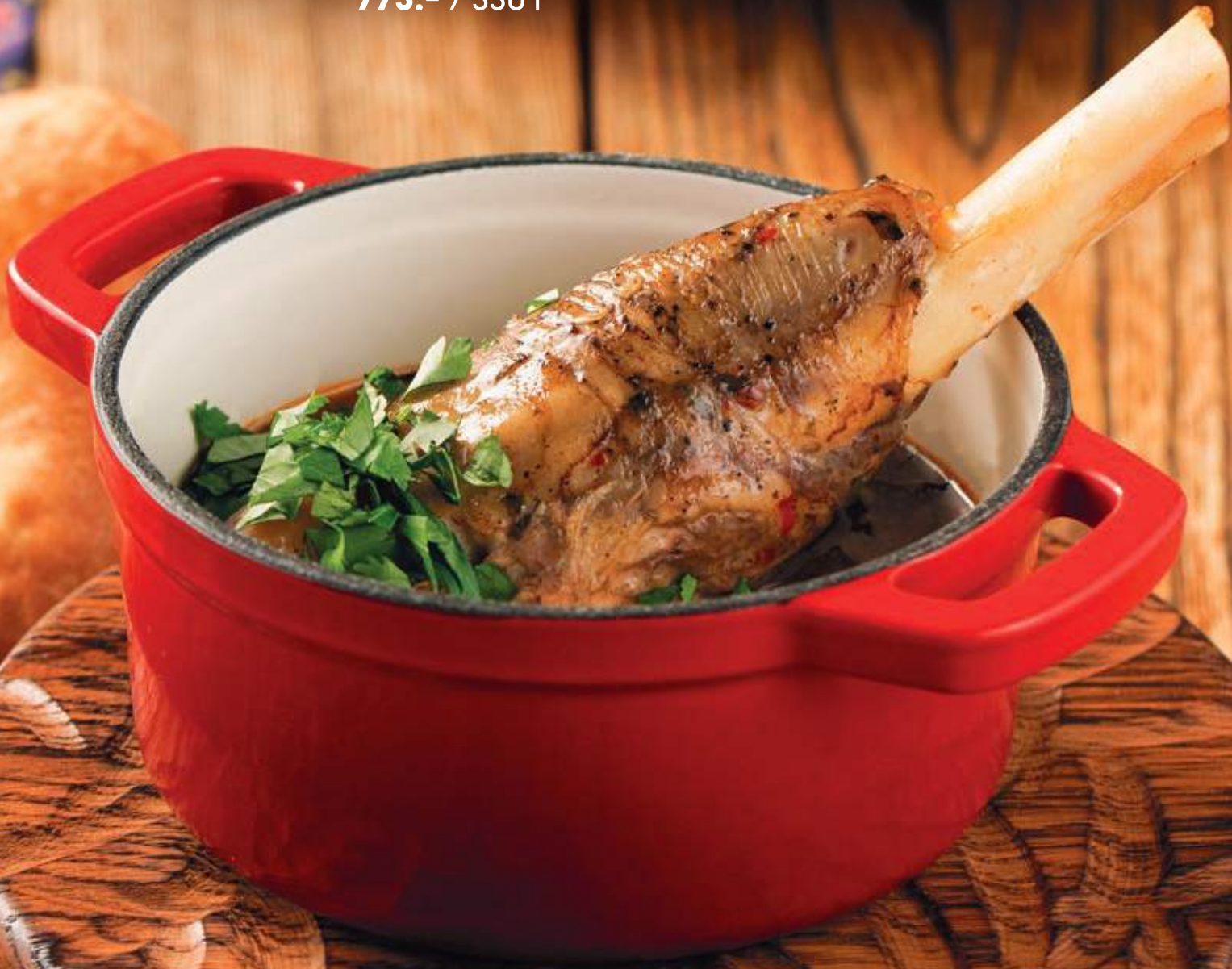
**560.- / 330 г**



## Жарчо с ягненком

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

**775.- / 330 г**



# Традиционные блюда

## Чкмерули



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

560.- / 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.

590.- / 310 г





### Долма по-авлабарски

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

**530.- / 170 г / 30 г**



### Оджухури 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

**540.- / 350 г**

### Курица

**480.- / 350 г**

## Традиционные блюда



### Чикваидзе

Не просто блюдо, а настоящий мясной наполеон из маринованного ягненка! Джигиты рекомендуют!

930.- / 140 г / 160 г



### Чахохбили

Почувствуй вахситительное сочетание обжаренной курицы и томатного соуса, дополненное луком, кинзой и специями. Это блюдо может заменить вам первое, второе и третье!

510.- / 230 г





## Нэкнеби

Свиное ребро в грузинском глейзе с нежнейшим мясом, которое тает во рту. Подаем с домашними соленьями от бабушки Нино, дорогой!

**650.- / 340 г**



# Традиционные блюда



## Тамина

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

**630.- / 260 г**



\* Вах, узнай легенду о блюде!

## Джугетия

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

**560.- / 300 г**



## Чкмерули креветидзе

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

**750.- / 210 г**

## Традиционные блюда

### Мидии-шмидии в соусе чкмерули

Мидии, томленные в грузинских травах и сливках. Вах, дорогой! Ты не оторвёшься!

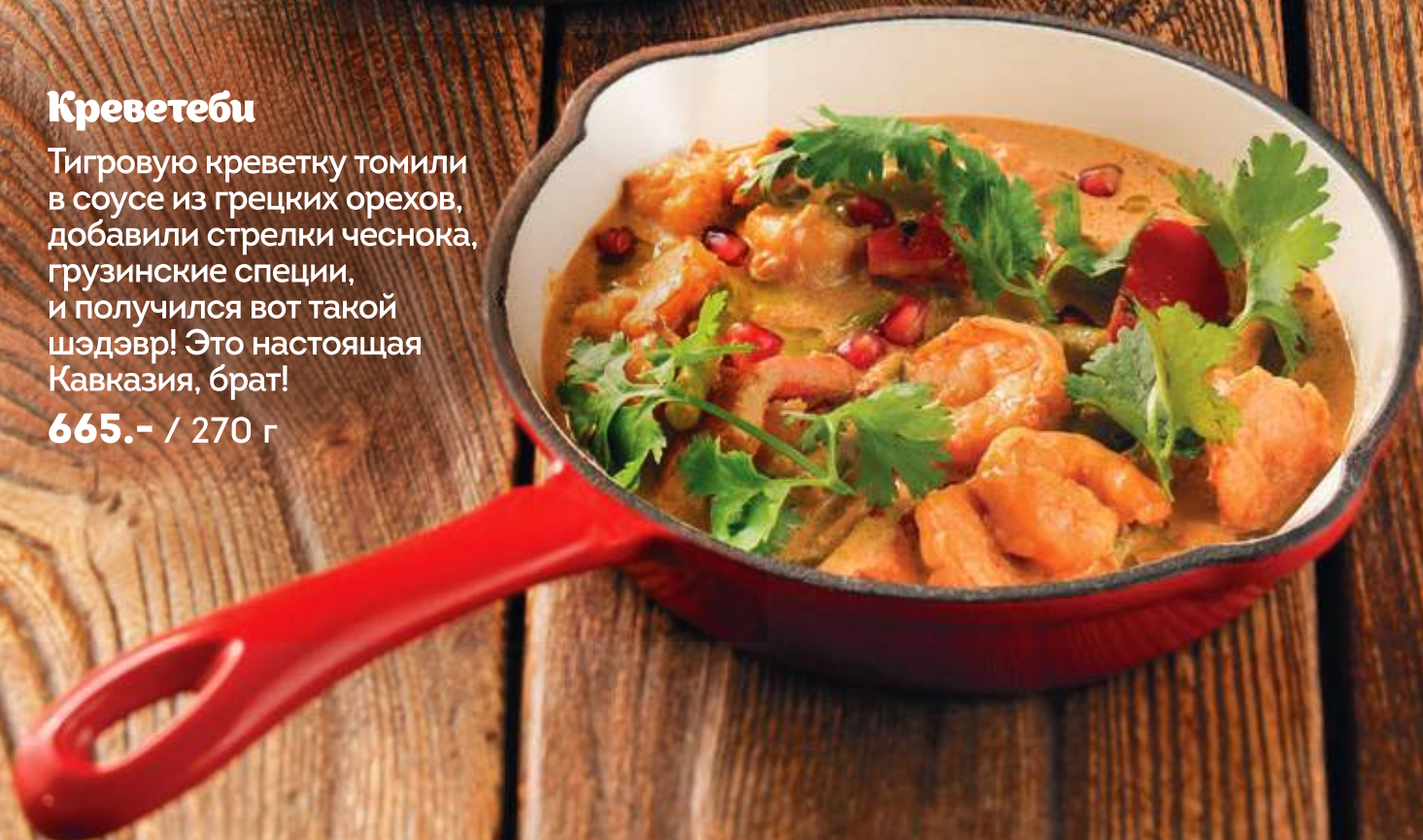
**670.- / 400 г / 60 г**



### Креветеби

Тигровую креветку томили в соусе из грецких орехов, добавили стрелки чеснока, грузинские специи, и получился вот такой шэдэвр! Это настоящая Кавказия, брат!

**665.- / 270 г**



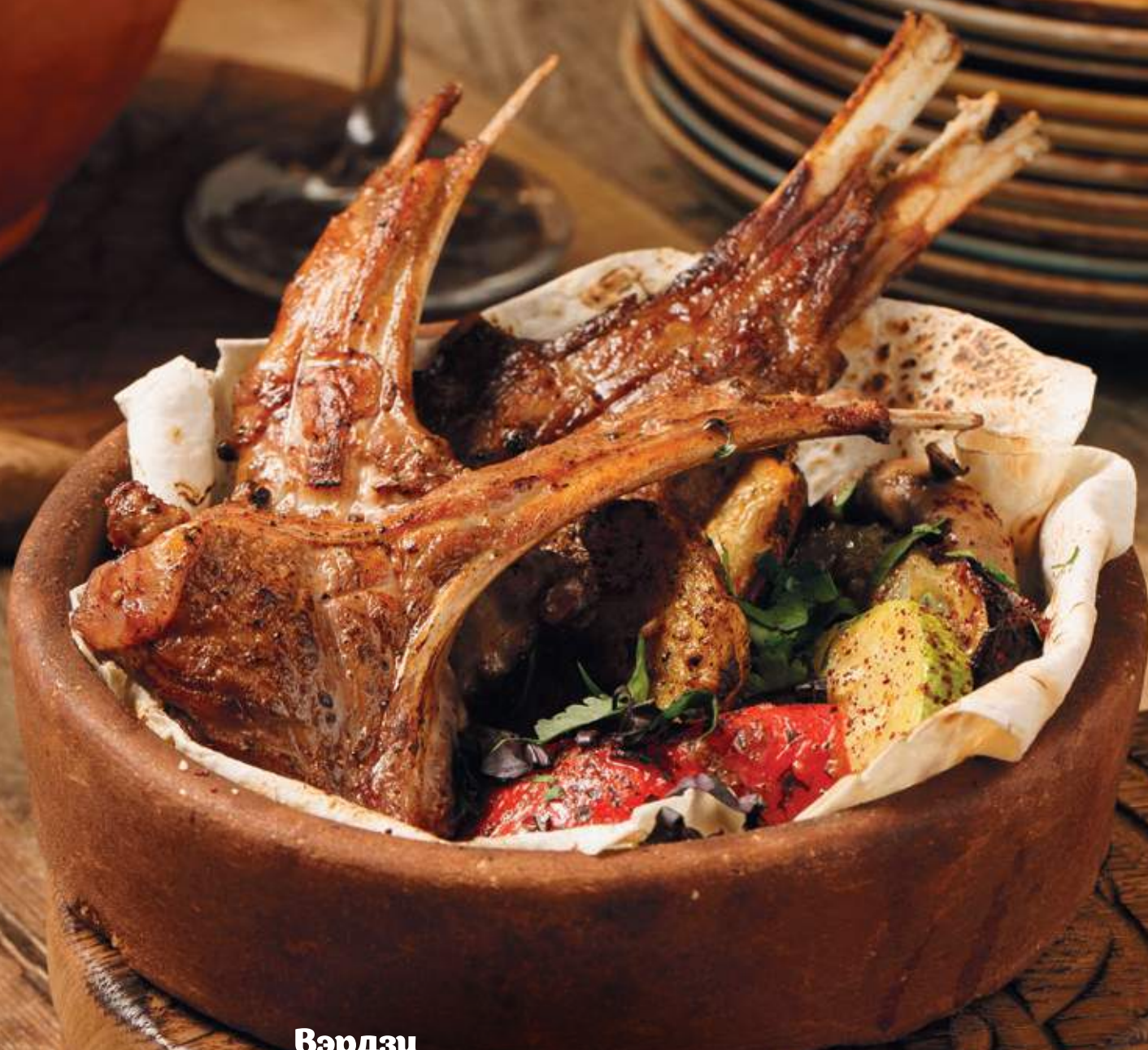
## Гудашвили

Генацвале, почувствуй вкус запеченного сочнейшего ребра мраморной говядины в ароматном соусе из красной алычи. Подаем с запеченными овощами в пряных грузинских специях.

**2600.- / 470 г**



# Мангал



## Вэрдзи

Сочное каре ягненка с запеченным болгарским перцем, помидорами, баклажанами, кабачками и домашним картофелем. Блюдо для настоящего джигита!

**1950.- / 200 г / 270 г / 30 г / 30 г**



## Вахшами

Блюдо, которое станет настоящим украшением твоего новогоднего застолья! Маринованная грузинскими специями запеченная свиная рулька. Подаем под фирменным соусом ткемали с добавлением меда и гранатовой аджики. Вах, любовь с первого кусочка!

**1900.- / 1200 г**



## Мангал

### Бетлеми

Собрали для тебя нежнейшего гребешка, сочнее крэвэтидзе, кальмар и мидии в островато-сладком соусе чахохбили. Подаем на раскалённых углях, скорее пробуй!

**1600.- / 470 г**



## **Ай да барашек!**

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

**3700.- / 600 г**



# Мангал

## Шашлык

Курица

580.- / 170 г / 110 г / 30 г

Индейка

630.- / 170 г / 110 г / 30 г

Свинина

650.- / 160 г / 110 г / 30 г

Молодой ягненок

890.- / 140 г / 110 г / 30 г

Каре ягненка

1400.- / 200 г / 110 г / 30 г

Говядина нежная,  
диетическая

980.- / 140 г / 110 г / 30 г

## Люля-кебаб

Курица с грибами

550.- / 150 г / 110 г / 30 г

Телятина

585.- / 140 г / 110 г / 30 г

Молодой ягненок

630.- / 140 г / 110 г / 30 г

Домашние соусы  
к мясу

95.- / 30 г



## Гарнирчики

### Кебаб из картофеля

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

**280.- / 140 г / 20 г**

### Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

**280.- / 200 г**

### Мачахели

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

**375.- / 250 г / 50 г**

### Казбек

Дольки картофеля по-горски, жаренного на сливочном масле с грузинскими специями.

**280.- / 170 г**

### Мгелико

Молодой картофель в мундире, обжаренный на углях с салом, ароматным розмарином, чесночком и сванской солью.

**280.- / 200 г / 40 г**



## Сладенькое



### Софико

Меренговый рулет с сочными персиками, киви, спелой черникой, свежей клубникой и сливочным кремом.

465.- / 150 г



### Браунидзе

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

465.- / 150 г

### **Шарлоты**

Ароматная шарлотка с вкуснейшими яблоками внутри и сливочно-творожным кремом снаружи. Мамой клянусь, это стоит попробовать!

**390.- / 130 г**



### **Гелиа**

Тот самый морковный торт с вкуснейшим апельсиновым кремом на основе творожного сыра и сливок – такое нельзя не попробовать!

**465.- / 150 г**

# Сладенькое



## Кутаиси

Пышный грузинский хворост с грецким орехами. Такой большой, что хватит на всех!

**335.- / 240 г**



## Майя

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

**399.- / 160 г**



### **Хинкали с яблоком**

Вах, шарлотка в новом грузинском прочтении! Попробуй жареные хинкали с ароматным яблоком и корицей. Лучшее осеннее сочетание!

**330.- / 165 г**



### **Чайный набор**

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчела
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

**365.- / 170 г**



# Подарки из Супры

Подстаканник  
«Супра»  
2100.-

Солонка  
«Жинкали»  
650.-

Специи, разжигающие  
любовь  
100.-

Джиббитсы  
«Супра»  
250.-

Картидзе  
350.-

Сертификат  
на грузинское  
застолье:

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