



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ

Однажды восходящее над Амурским заливом красное солнце прошептало нашему верховному джигиту: “Пора отправляться в путь. Неси свою любовь, гостеприимство и славные традиции в те места, где еще никогда не был”. И отправился джигит в путь, и путь его лежал в самом сердце России, где в центре Уральских гор расположился славный город Екатеринбург. Здесь он быстро нашел единомышленников, по грузински гостеприимных и пылких горцев, которые вместе с ним воздвигли новый дом “Супра”.

За вдохновением и убранством для нового дома джигиты отправились в Грузию. Старый Тбилиси заворожил своими улочками и парадными, гостеприимством и легендами. Тетушка Софиико, угощая гостей янтарным ароматным вином, рассказывала как ее прабабушка бережно и с любовью готовила хинкали, как передала секретный рецепт своим детям и внукам, как собиралась большая семья на праздники, принимали гостей и угощали их лучшими в Грузии хинкали. Здесь, в квартире с огромными окнами и старым роялем и родился первый эскиз убранства нового дома Супра Екатеринбург.



Сочные хинкали

Телятина - свинина

Традиционные хинкали с телятиной и свиной.

99.- / 100 г

Сванские

Хинкали с рубленой телятиной, сванской солью и перцем чили

99.- / 100 г

Баранина

Самые вкусные хинкали с сочной бараниной.

99.- / 100 г

Грибы

Сочная начинка со сливочным жульеном.

110.- / 100 г

Телятина

Самые популярные хинкали у джигитов - с отборной телятиной.

99.- / 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

Баранина

Сочные жареные хинкали с отборной бараниной – незабываемое вкусо-тидзе!

99.- / 100 г



* Вах, узнай легенду о блюде!



Чкмерули

Хинкали с нэжной курочкой в сливочном соусе и специях.

99.- / 100 г

Гребешок

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

235.- / 100 г

Креветка

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

235.- / 100 г

Краб

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

280.- / 100 г

Вишня

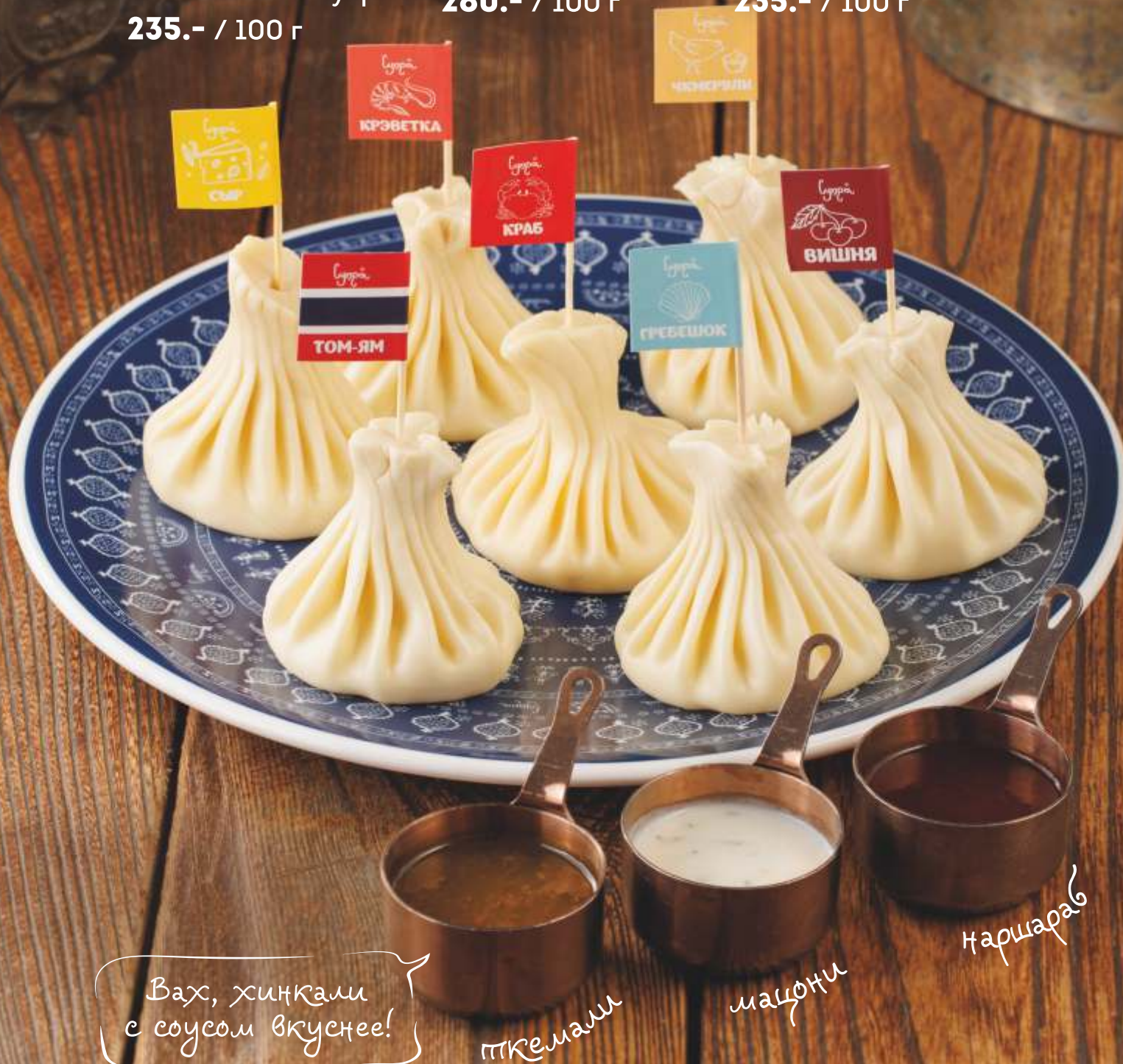
Сладкий вкус спелой вишни со свежим тархуном.

110.- / 100 г

Том-ям

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

235.- / 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

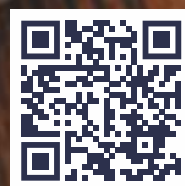
Лодочка с тонкими ломтиками хрустящего бекона, нежными сливками, сыром и перепелиным яйцом. Просто пальчики оближешь!

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:

Баранина

420.- / 280 г

Телятина и сыр

399.- / 280 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





**Жачапури
по-мегрельски**

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

550.- / 440 г

390.- / 220 г



**Жачапури
со свежей зеленью**

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

540.- / 440 г

Национальная выпечка

Катами Пури

Хачапури из слоеного теста с начинкой из сливочной курочки, нежных сыров и пряного зеленого лука. Прекрасное блюдо для компании джигитов!

550.- / 350 г

Кебабули

Попробуй наш кебаб из отборной телятины, запеченный в хрустящем тесте с овощами и вкуснейшим сыром сулугуни. Нежное мясо и свежие овощи в каждом кусочке, дорогой!

670.- / 415 г / 30 г



Кубдаридзе

Щедрый пирог с сочной телятиной, домашним томатным соусом, свежими помидорами и ароматным миксом базилика, кинзы и укропа. Украшение твоего застолья, дорогой!

745.- / 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!

390.- / 210 г



Ассорти пхали

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

420.- / 270 г



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной.

270.- / 280 г

Лобио с говядиной

485.- / 340 г





Метехи

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

480.- / 170 г



Бадриджани

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

490.- / 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.

120.- / 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!

620.- / 270 г

Соленья бабушки Тамрико

Ассорти солений из наших погребов: мини-патиссоны, томаты и огурцы, квашеная капуста, стрелки чеснока и помидоры черри.

450.- / 370 г



Дегелодеби

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

495.- / 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!

790.- / 300 г



Бастурма

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

720.- / 185 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».

420.- / 220 г / 30 г



Гебжалия

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

445.- / 300 г



Царцки

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

290.- / 130 г / 30 г

Руставели

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

499.- / 260 г



Аркали

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

390.- / 175 г

Хрустящие салаты

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

С креветками

540.- / 175 г



Кახეტინский

Вах, дорогой! В этом салате только самые свежие овощи, пикантный зеленый перец чили, ароматное подсолнечное масло и семена подсолнуха.

420.- / 250 г



Батуми

В этом салате все, как на курорте – домашний сыр сулгуни поджарили для тебя и заботливо уложили на подушку из зеленого салата, сочных помидоров и сладкого винограда, посыпали грецким орехом.

460.- / 240 г





Кварели

Легкое блюдо со свежими листьями салата, сладким грузинским виноградом, жареными миндальными лепестками и копчёным сыром чечил.

360.- / 180 г



Телави

А это наш легендарный салат, генацвале! Сочные спелые томаты, нежный грузинский сыр сулугуни и пикантная гранатовая заправка. Вахсхитительный вкус!

485.- / 240 г

Хрустящие салаты

Тифлис

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

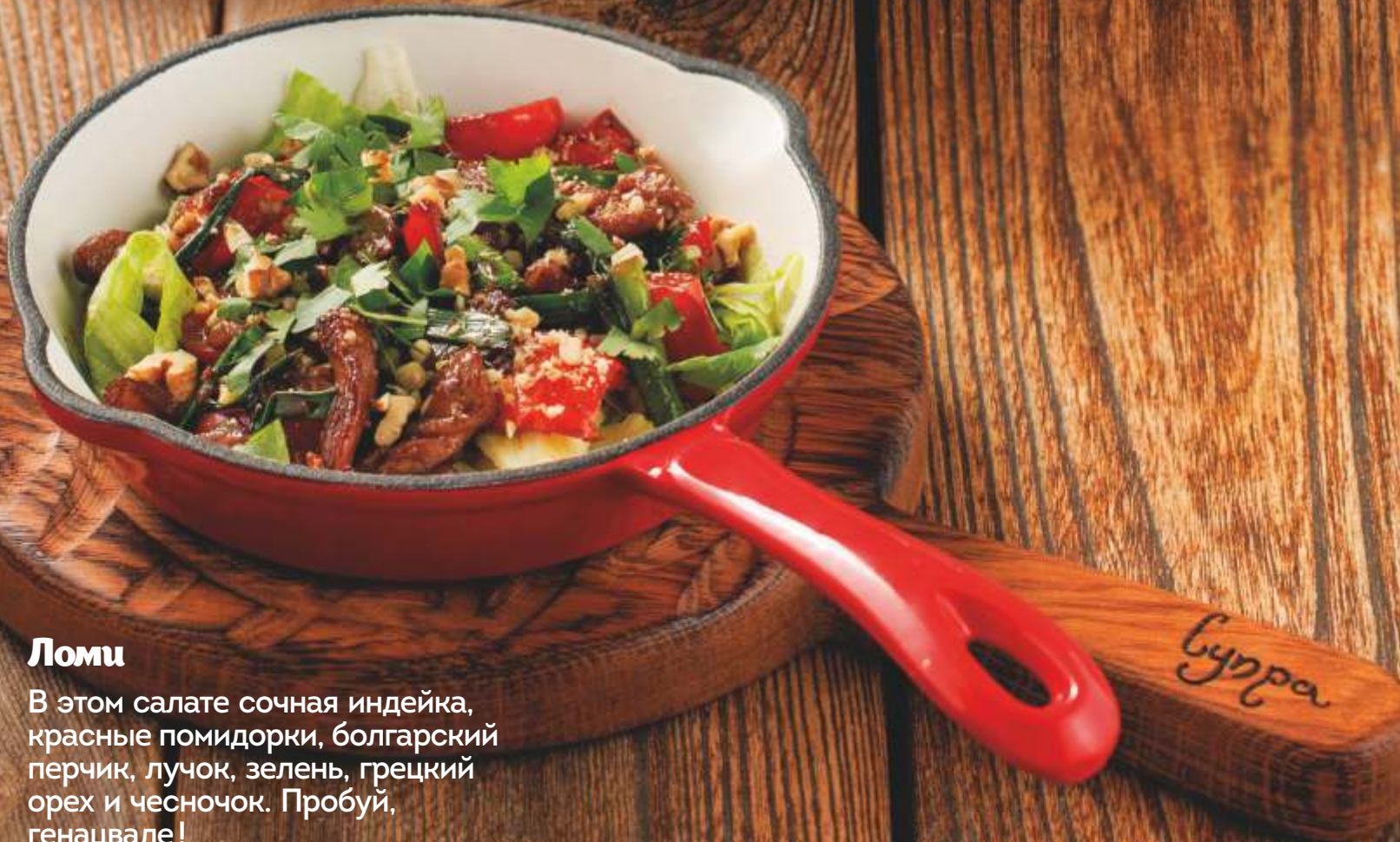
495.- / 230 г



Ломи

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

540.- / 240 г





Сололаки

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

630.- / 260 г



Шами лони

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!

595.- / 320 г

Грузинские супы



Цители

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

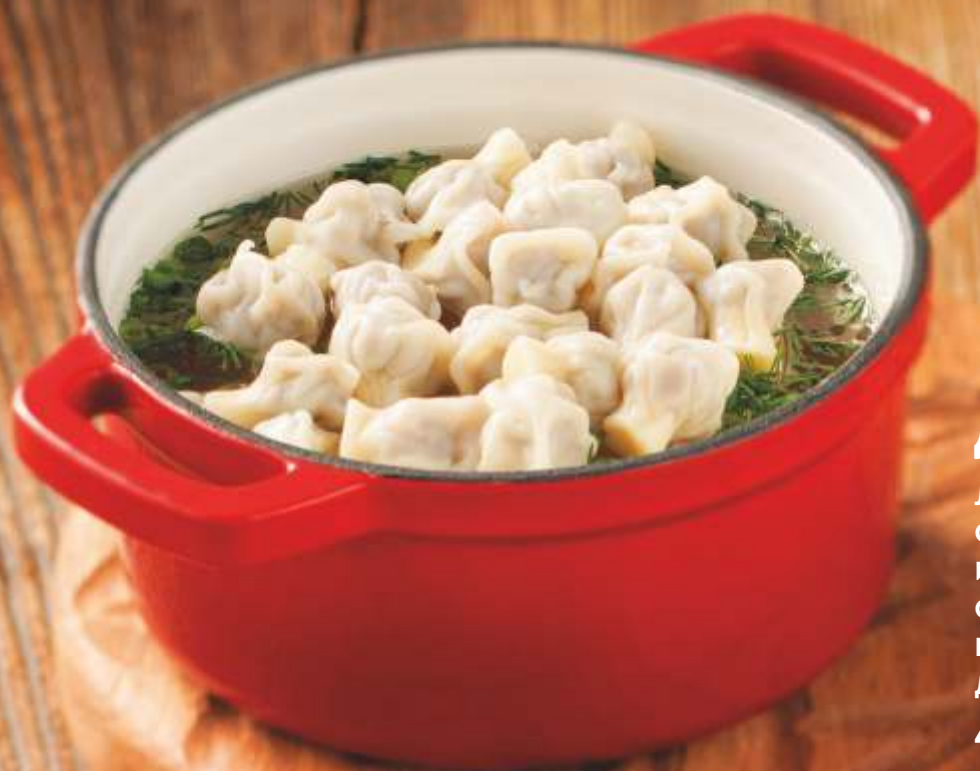
550.- / 290 г



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!

450.- / 310 г

Грузинские супы

Хашлама

Почувствуй, как наш наваристый бульон наполняет ароматами горных трав, зелени и пряностей, а нежная телятина, которая специально варилась 6 часов, буквально тает во рту.

610.- / 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!

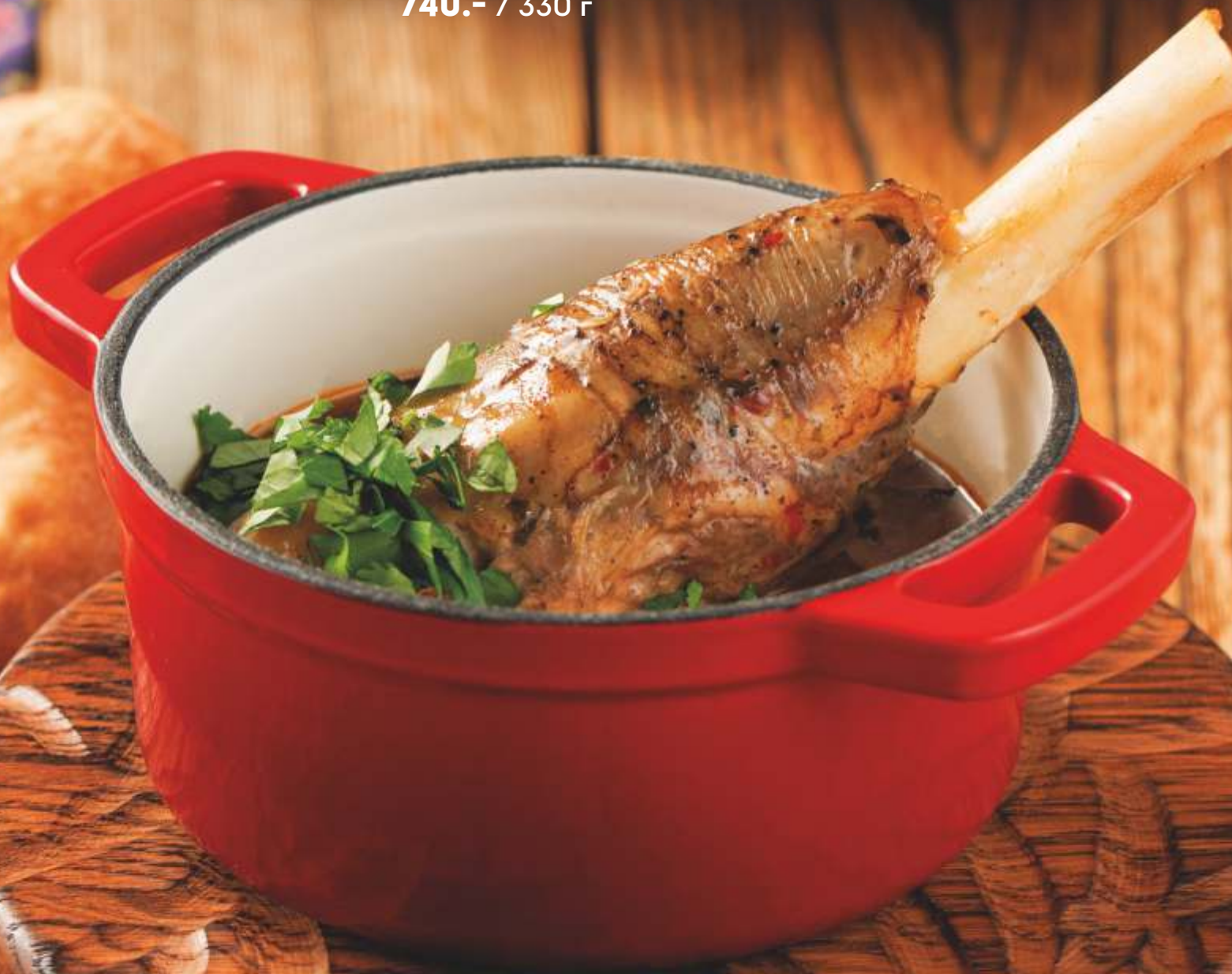
550.- / 330 г



Жарчо с бараниной

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

740.- / 330 г



Традиционные блюда

Чкмерули



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

520.- / 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.

570.- / 310 г



Сэури

Генацвале, попробуй наши нежные говяжьи щечки, обжаренные в сливочном соусе с картофелем и петрушкой. Идеальное вкусотидзе!

660.- / 310 г



Нэжнеби

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

595.- / 340 г

Традиционные блюда

Долма по-авлабарски

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

Говядина-свинина

495.- / 170 г / 30 г

Баранина

580.- / 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

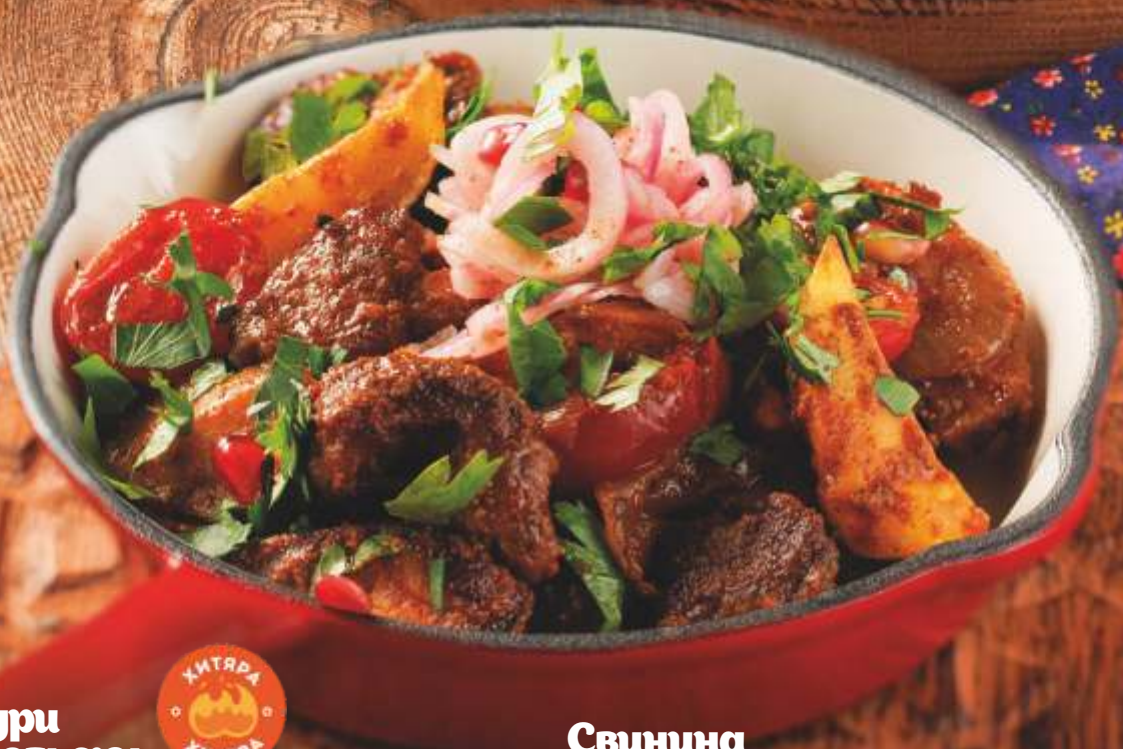
510.- / 350 г

Курица

470.- / 350 г

Баранина

690.- / 320 г





Чахохбили

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

480.- / 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!

520.- / 300 г

Традиционные блюда



Тамина

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

590.- / 260 г



* Вах, узнай легенду о блюде!

Калати

Королевские шампиньоны с грузинским сыром сулгуни и фаршем люля в сметанном соусе. Такого ты еще не пробовал!

600.- / 320 г





Маспинзело

Горячее блюдо из слегка подкопченной говядины в сливочном соусе на подушке из воздушного картофельного пюре. Подаем со свежей ароматной зеленью.

695.- / 260 г

Чкмерули креветидзе

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

680.- / 210 г

Традиционные блюда

Тэзви

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

990.- / 240 г



Креветеби

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

680.- / 270 г



Ай да баран!

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

3500.- / 600 г



Вэрдзи

Сочная баранина на косточке с запеченным болгарским перцем, помидорами, баклажанами, кабачками и домашним картофелем. Вах, блюдо для настоящего джигита!

1600.- / 200 г / 270 г / 30 г / 30 г

Мангал

Шашлык

Курица

530.- / 170 г / 110 г / 30 г

Индейка

590.- / 170 г / 110 г / 30 г

Свинина

595.- / 160 г / 110 г / 30 г

Баранина

760.- / 140 г / 110 г / 30 г

Баранина на косточке

1190.- / 200 г / 110 г / 30 г

Говядина нежная,
диетическая

880.- / 140 г / 110 г / 30 г

Люля-кебаб

Курица с грибами

490.- / 150 г / 110 г / 30 г

Телятина

565.- / 140 г / 110 г / 30 г

Баранина

599.- / 140 г / 110 г / 30 г

Домашние соусы
к мясу

65.- / 30 г



Гарнирчики

Кебаб из картофеля

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

250.- / 140 г / 20 г

Картофельное пюре

Воздушное пюре, легкое, как облака над Кавказскими горами!

250.- / 200 г

Мачахели

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

390.- / 250 г / 50 г

Казбек

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

250.- / 170 г

Мгелико

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

250.- / 200 г / 40 г



Сладенькое

Моркови

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

440.- / 130 г



Браунидзе

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

440.- / 130 г



Софико

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

440.- / 130 г



Сладенькое

Чизкейкдзе

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

420.- / 130 г



Наполеонидзе

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

490.- / 150 г



Сладенькое

Майя

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

399.- / 120 г



Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей:

- чурчелла
- шоколадная колбаса с коньяком
- орешки со сгущенкой

345.- / 170 г

Грузинское мороженое

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

250.- / 75 г

Кутаиси

Пышный хворост с грецким
орехом и медовыми сотами.

325.- / 240 г



Подарки из Супры

Подстаканник
«Супра»
3000.-

Солонка
«Жинкали»
900.-

Специ, разжигающие
любовь

Сванская соль и
Уцка-сунели

200.-

Джиббитсы
«Супра»
300.-

Сертификат
на грузинское
застолье:

1000.-

2000.-

3000.-

5000.-

10000.-

Подарочный набор специй
для твоих кулинарных
шедевров!

750.-

Картидзе
490.-