

Популярное



Хинкали жареные с телятиной 4шт ХИТ

Самые популярные хинкали у джигитов, сочные, хрустящие, с отборной телятиной, в порции 4 штуки.

440 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали с телятиной 4шт ХИТ

Генацвале, наши хинкали, как первый поцелуй сочные, знаешь почему? В составе: японская отборная мука, диетические яйца: охлажденное мясо, грузинские специи и кинза.

396 ₺ / 400 г

В корзину



Хачапури по-аджарски

Вах! На доставку желток сразу замешивает с сыром, дорогой! Проверено мудростью джигитов, так вкуснее приезжает и надежнее! Классический вариант лодочки из сдобного теста с домашними сырами, яичным желтком и растопленным сливочным маслом. Позволь этому блюду перенести тебя в самое сердце Грузии!

590 ₺ / 400 г

В корзину



Традиционные 4 шт

Знаменитые хинкали из отборного мяса, которые наполняли силой отважных джигитов в долгих походах: 2 с телятиной и 2 традиционные со свиной и телятиной.

396 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали телятина и свинина 4шт ХИТ

Традиционные хинкали с телятиной и свиной, с добавлением кинзы, лука, грузинских специй и зиры.

396 ₺ / 400 г

В корзину



Шашлык из свинины

Генацвале, это шашлык- классика. Сочный, в меру мягкий, с овощами и лавашом. Соус из томатов, ка ягодка на торте)

695 ₺ / 160 г

В корзину

Цители

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

690 ₺ / 290 г

В корзину

Фестиваль гребешка



Мезгваури Нави

Лодочка аджарского хачапури плывёт по морю вкуса. Расплавленный сыр, гребешок в центре. Перемешайте — и наслаждайтесь.

810 ₺ / 345 г

В корзину

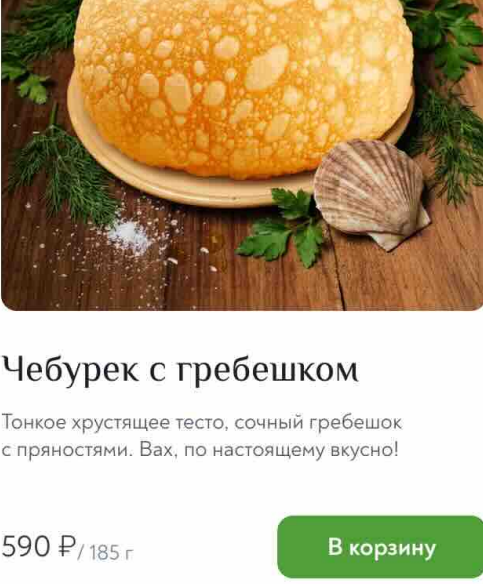


Мини-хинкали Мокцева

С начинкой из гребешка — внутри бульон, снаружи шёлк теста. Соус дорбл — финальный аккорд. Берите руками. Так вкуснее.

790 ₺ / 271 г

В корзину



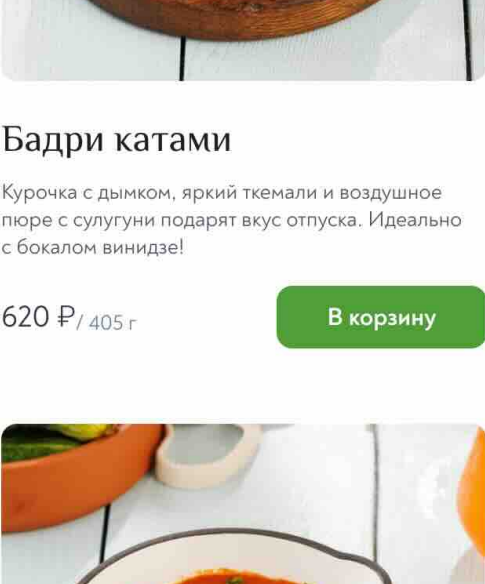
Чебурек с гребешком

Тонкое хрустящее тесто, сочный гребешок с пряностями. Вах, по настоящему вкусно!

590 ₺ / 185 г

В корзину

Летнее меню

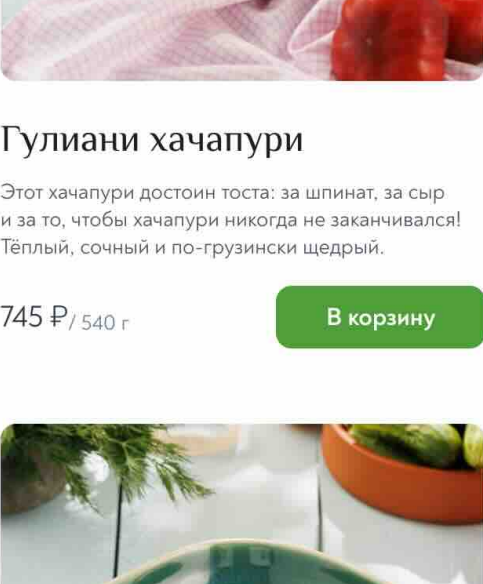


Бадри катами

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

620 ₺ / 405 г

В корзину

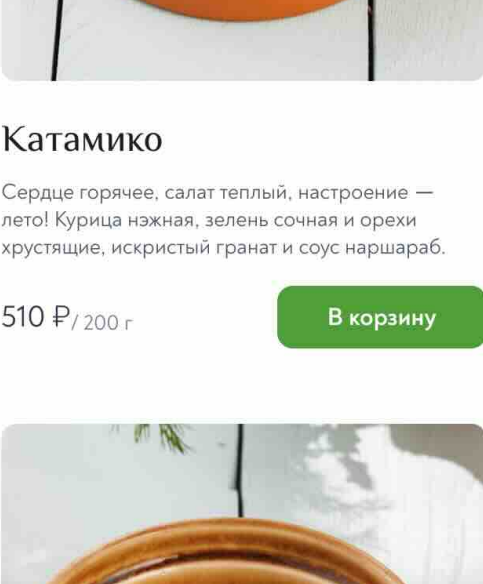


Гулиани хачапури

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

В корзину

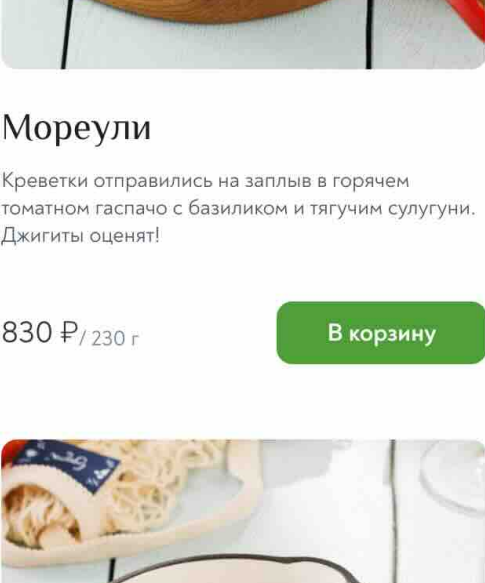


Катамико

Сердце горячее, салат тёплый, настроение — лето! Курица важная, зелень сочная и орехи хрустящие, искристый гранат и соус наршараб.

510 ₺ / 200 г

В корзину



Мореули

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

830 ₺ / 230 г

В корзину



Свэжули

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

640 ₺ / 200 г

В корзину



Томатули

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

390 ₺ / 200 г

В корзину



Цхели Хорци

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

В корзину



Харчо с форелью

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

660 ₺ / 300 г

В корзину



Крабурек

Хрустящее чебуречное облако с крабом и сливочным вкусом. Говорят, что легенды о нём ходят по всему миру!

710 ₺ / 320 г

В корзину

Курортное меню



Кейпи с квасом

Вай, генацвале, встречаю классику с грузинской душой! Холодная окрошка на квасе или на мацони, с нежным мясом и вкусными овощами-как глоток горного воздуха в самый разгар лета!

490 ₺ / 320 г

В корзину



Кейпи мацони

Вай, генацвале, встречаю классику с грузинской душой! Холодная окрошка на квасе или на мацони, с нежным мясом и вкусными овощами-как глоток горного воздуха в самый разгар лета!

490 ₺ / 320 г

В корзину

Сочные хинкали



Хинкали жареные с бараниной 4шт

Хинкали с сочным фаршем из баранины, грузинскими специями и кинзой.

480 ₺ / 400 г

В корзину

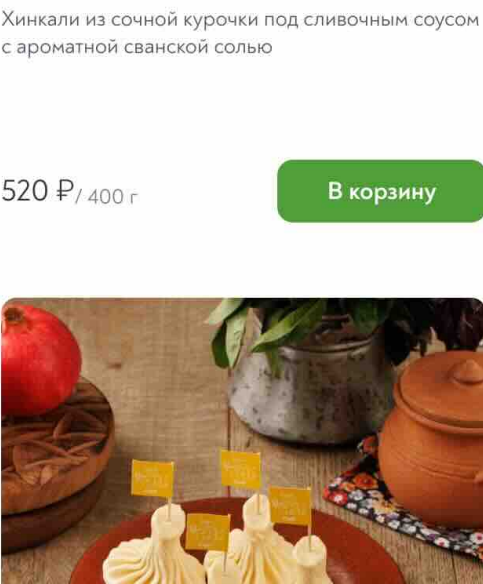


Хинкали телятина и свинина 4шт ХИТ

Традиционные хинкали с телятиной и свиной, с добавлением кинзы, лука, грузинских специй и зиры.

396 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали чкмерули 4 шт

Хинкали из сочной курочки под сливочным соусом с ароматной сванской селю

520 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали с крабом 4шт

Хинкали из фаланги сочного камчатского краба в карамельно-сливочном соусе

1 400 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали с бараниной 4шт

Хинкали с сочным фаршем из баранины, грузинскими специями и кинзой.

520 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали по-тбилиски с сыром 4шт

Эти хинкали — обязательная программа для любого гостя столицы Грузии: в них мягкий домашний сыр Сулугуни с особым сливочным соусом. Пестня, не иначе!

520 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали с грибами 4шт

Сочная начинка из шампиньонов с кинзой и домашними сливками, с добавлением чеснока)

520 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали с гребешком 4шт

Дальневосточные хинкали с гребешком, такие только в Супре! Приморский гребешок, с тюрком креветке и трюфельным маслом. Заказывай скорее)

1 240 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали с креветками 4шт

Хинкали из креветок с сыром стрчателла

1 040 ₺ / 400 г

В корзину



Вэджи Стори

Хочется чего-то особенного? Этот набор для тебя! Здесь хинкали с необычными начинками: 2 с отборными грибами и 2 сладкие с жимолостью и тархуном

520 ₺ / 369 г

В корзину



Морики по-Владивостокски

Нет ничего лучше для приморца, чем вкус родных гребешка и креветок. Попробуй их и ты! В набор входят 2 хинкали с креветкой и 2 с гребешком

1 140 ₺ / 400 г

В корзину



Хинкали Лухари Вилаж

Здесь все, что тебе нужно для ужина с близкими — все виды хинкали по одной: жареные с телятиной, жареные с бараниной, с телятиной, бараниной, с гребешком, с грибами, с жимолостью, с креветкой, с сыром, с крабом, с курицей, с телятиной и свиной. Каждый найдет свою.

1 890 ₺ / 1201 г

В корзину



Хинкали Том-ям 4шт
Хинкали со свежими креветками и гребешком в соусе «Том-ям» из кокосового молока

1 160 Р / 368 г

В корзину



Хинкали жареные с телятиной 4шт ХИТ
Самые популярные хинкали у джигитов, сочные, хрустящие, с отборной телятиной, в порции 4 штуки.

440 Р / 400 г

В корзину



Хинкали с телятиной 4шт ХИТ
Генацале, наши хинкали — как первый поцелуй сочные, знаете почему? В составе: японская отборная мука, диетические яйца, охлажденное мясо, грузинские специи и кинза.

396 Р / 400 г

В корзину



Традиционные 4 шт
Знаменитые хинкали из отборного мяса, которые наполнили силой главных джигитов в длинных походках: 2 с телятиной и 2 традиционные со свиной и телятиной.

396 Р / 400 г

В корзину



Хинкали с креветками и свиной 4шт
Сочная свинина с креветкой, по древнему грузинскому рецепту, генацале

520 Р / 400 г

В корзину



Хинкали с жимолостью 4 шт
Сочная начинка с яркой кислинкой жимолости, которая освежает вкус и добавляет характер.

520 Р / 100 г

В корзину

Чебуреки и хачапури



Кубдаридзе
Щедрый пирог с рубленой телятиной, дошакин томатным соусом, помидорами, базиликом, кинзой и укропом

830 Р / 630 г

В корзину



Хачапури по-имеретински мини
В этом хачапури нет ничего лишнего! Только дошакинские грузинские сыры и горячая любовь!

410 Р / 220 г

В корзину



Хачапури по-мегрельски мини
Сыра много не бывает — здесь смесь Сулугуни и Моцареллы внутри и снаружи. Украшение стола каждого джигита

430 Р / 220 г

В корзину



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

490 Р / 320 г

В корзину



Грузинский хлеб Шоти
Горячий, только из печи, со сливочным маслом ирпной саванкой солью. Идеально с супами или просто с красным вином и грузинским сыром.

150 Р / 190 г

В корзину



Хачапури по-аджарски
Вах! На доставку желток сразу замешивает с сыром, дорогой! Проверено мудростью джигитов, так вкуснее приезжает и надежнее! Классический вариант лодочки из сдобного теста с дошакинскими сырами, яичным желтком и растопленным сливочным маслом. Позвольте эту лодочку перенести тебя в самое сердце Грузии!

590 Р / 400 г

В корзину



Хачапури по-имеретински
В этом хачапури нет ничего лишнего! Только дошакинские грузинские сыры и горячая любовь!

620 Р / 440 г

В корзину



Хачапури по-мегрельски
Сыра много не бывает — здесь смесь Сулугуни и Моцареллы внутри и снаружи. Украшение стола каждого джигита

620 Р / 440 г

В корзину



Чебурек с телятиной и сыром
Пышный, хрустящий чебурек с телятиной и сыром, ты его никогда не забудешь! При заказе на доставку, чебурек не надуется!

450 Р / 280 г

В корзину



Чебурек с ягнёнком
Такие чебуречные облака проплывают только над нашей Грузией. Сочные, хрустящие, с начинкой из баранины с луком и специями. При заказе на доставку чебурек не надуется!))

450 Р / 280 г

В корзину



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

870 Р / 415 г

В корзину

Душевные обэдошвили



Ахали Патара
Дорогой, это хрустящая курица, словно полнорно, играет золотистой корочкой и ярким вкусом! А соевый огурец, сладкий болгарский перец и ароматная кинза добавляют яркий контраст.

240 Р / 160 г

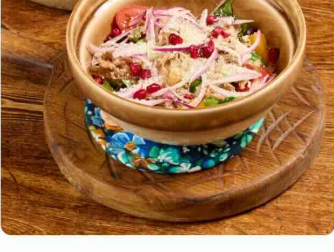
В корзину



Ачарули Садили
Легкий, как воздух над Алазанской долиной, куриный суп с вареным яйцом и зеленью.

230 Р / 300 г

В корзину



Баткаули Лури
Яркий, сочный, хрустящий! Именно такой каш салат с уткой, помидорами, зеленью и сыром под цитрусовым соусом на медовой основе

295 Р / 145 г

В корзину



Дагелодеди
Хрустящие рулетики из баклажанов, обжаренные во фритюре со сливочно-ореховой начинкой. Подается с медово-горчичным соусом.

290 Р / 110 г

В корзину



Долма товли
Малосольные виноградные листья с начинкой из сочного фарша говядины и свинины с добавлением кинзы подаются в курином бульоне с соусом мацони и лепестками кинзы.

360 Р / 180 г

В корзину



Дэда Патара
Сливочный грибной крем-суп с ароматным трюфельным маслом. Подается с хрустящими сухариками.

260 Р / 260 г

В корзину



Картопили
Вах! Нежный картофельный пюре, смешанный с грузинским сыром и зеленью, запекли на мангале и подали с мацони, свежими огурцами, салатом с кавказскими специями и семечками подсолнечника.

250 Р / 205 г

В корзину



Кебаб куриный с овощами на огне
Сочный кебаб из курицы в сочетании с жареными на мангале баклажанами и кабачками. Идеально для обхода!

320 Р / 180 г

В корзину



Кинтаури
Салат, в котором соединили сочную курицу, свежие помидоры, огурцы, листья салата и лук, заправили ореховым соусом и украсили зернами граната и семечками подсолнуха

290 Р / 150 г

В корзину



Рустамини
Салат из свежих овощей заправлен кавказским маслом с грецким орехом и сванской солью.

240 Р / 165 г

В корзину



Харчо Етри
Это то, что отличает Грузию от других стран! Сытный и гордый суп с телятиной, рисом и кавказскими специями.

290 Р / 260 г

В корзину



Хинкали с телятиной и свиной 2 шт
Традиционные хинкали с телятиной и свиной, с добавлением кинзы, лука, грузинских специй и зыры

178 Р / 178 г

В корзину



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

260 Р / 280 г

В корзину



Чкмерули с картофельным пюре
Легендарное сочетание жареного и сливочного соуса фермерского цыпленка и воздушного картофельного пюре.

370 Р / 210 г

В корзину

Вах, обэды!



Комбо «Хит»
Вах! Нежареный куриный люля-кебаб с воздушным, как облака над Кавказом, пюре, ароматный Кавказский салат со свежайшими помидорами, сочными огурцами, листом салата, луком, кинзой и морс из брусники

1 490 Р / 820 Р / 480 г

В корзину



Комбо «Заряд Сил»
Сытный суп харчо с телятиной, рисом и кавказскими специями для настоящей силушки джигитской. 4 хинкали с телятиной для бодрости, а лимонад Алазани на основе киви — для настроения!

985 Р / 850 Р / 660 г

В корзину



Комбо «Обед съем сам»
Сливочный грибной крем-суп, томлящая в тономатном соусе телятина со сладким перцем и домашней, как у бабушки Нино, аджики с любимыми картофельными дольками и морс из брусники

1 495 Р / 850 Р / 500 г

В корзину

Мангал



Шашлык из баранины
Шашлык для настоящих джигитов! Вах, какой сочный! Такого ты еще не пробовал! В порции шашлыка еще лаваш, соус и овощи свежее!

1 090 Р / 140 г

В корзину



Баранина на косточке (каре)
Это не шашлык, это мечта! На косточке, сочный, для настоящих джигитов. Подаем с лаважом, хрустящими овощами и томатным соусом

1 650 Р / 200 г

В корзину



Шашлык из курицы
Шашлык, чтобы ты не плакал! Мягкий, нежный, диетический! С овощами, зеленью, лаважом и томатным соусом

640 Р / 170 г

В корзину



Неклеби

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

1 150 ₴

500 г

В корзину



Люля-Кебаб курица с грибами

Не просто люля с курицей, а еще и с грибами! Сочный, легкий, диетолог Супры рекомендует! Подается с овощами, лавашом и соусом из спелых томатов

590 ₴

150 г

В корзину



Диди Хорци

Дорогой, вкуснейшее мясное ассорти: сочное карэ на косточке, нежнейший шашлык из мяса барана и ароматные куриные крылышки. Подаем с горьким розмарином, печеным перцем, кинзой и томатным соусом.

3 390 ₴

630 г

В корзину

Шашлык из свинины

Генацвале, это шашлык-классика. Сочный, не меру мягкий, с овощами и лавашом. Соус из томатов, как всегда на торте!

695 ₴

160 г

В корзину



Люля-Кебаб телятина

Люля-кебаб из телятины, с чесночком, маринованным луком, хрустящими овощами, соберем с собой еще лаваш и соус из спелых томатов)

670 ₴

140 г

В корзину



Люля-кебаб баранина

Сочный люля-кебаб из баранины, с маринованным луком и свежими овощами. Подаём с лавашом и домашним томатным соусом

750 ₴

140 г

В корзину



Шашлык из вырезки говядины

Ароматный и сочный шашлык из вырезки говядины, маринованной по фирменному рецепту нашего шеф-повара. Заказывай скорее!

1 250 ₴

190 г

В корзину



Комбо наборы



Ассорти шашлыков для застолья

Зачем выбирать, если можно взять всё и сразу? В этом комбо — шашлык из сочной свинины, нежной курицы и ароматной баранины. Мясо с дымком, с хрустящей корочкой, как на даче у лучшего друга, только по-грузински — щедро и по-настоющему вкусно. Бери, зови гостей и отрывай лаваш — застолье начинается!

±675 ₴

3 450 ₴

470 г

В корзину



Ассорти хинкали на компанию «Лухари Вилаж»

Здесь все, что тебе нужно для ужина с близкими — все виды хинкали по одной: жареные с телятиной, жареные с бараниной, с телятиной, бараниной, с грешком, с грибами, с вишней, с креветкой, с сыром, с крабом, с курицей, с телятиной и свиной. Каждый найдет свое.

±660 ₴

1 890 ₴

1105 г

В корзину



Ассорти хачапури для застолья

Генацвале, что может быть лучше хачапури? Только целых 3 хачапури сразу! Мы собрали настоящие сокровища: ассорти из трех видов хачапури только для твоего застолья: дорогой. Воздушное геновани турки из слоеного теста, щедро наполненное сыром, классическое хачапури по-имеретски, с сулугуни внутри и хачапури по-мегрельски, где сыра-как любви в грузинском сердце: и внутри, и снаружи. Вах, да это же сырная симфония!

±990 ₴

1 630 ₴

1200 г

В корзину



Ассорти кебабов для застолья

Ай, дорогой, настоящий джигит знает: "Без хорошего мяса — не застолье, а просто собрание! В грузинском ресторане «Супра» мы собрали такое ассорти кебабов, что даже дядюшка Гоги признается: сочный кебаб из курицы с ароматными грибами, нежнейший кебаб из телятины и аппетитный кебаб из агнца. Все готово: прямо и манит! — так нам велит наше грузинское сердце.

±960 ₴

1 940 ₴

450 г

В корзину



Комбо хинкали «Морская прогулка»

Море зовёт — и вкус унесёт! В этом комбо четыре вида хинкали с морепродуктами: с грешком, с крабом, с креветкой и даже трем. По две штуки каждого, чтобы почувствовать целый грузинский круиз во рту. Поднимай паруса генацвале!

2 320 ₴

800 г

В корзину



Комбо хинкали «Мясной микс»

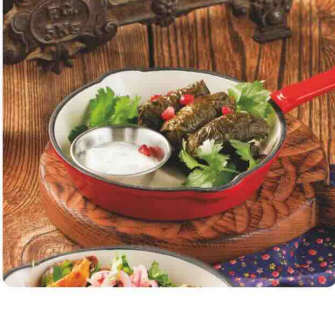
Настоящее мужское (и не только!) комбо. Здесь всё, что любит любитель мясных хинкали: телятина, агнец, курица и свинина — свиная с телятиной. По две штуки каждого, чтобы не мучаться с выбором. Хинкали — как надо, всё мясо в сборе!

890 ₴

800 г

В корзину

Горячие блюда



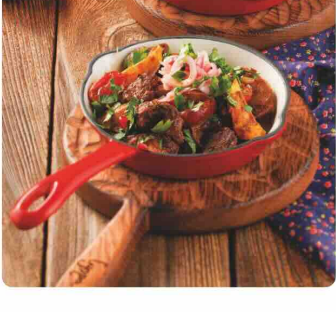
Долма по-авлабарски

Традиционное блюдо из малосолёных виноградных листьев с начинкой из сочного фарша говядины и свинины. Уникальное сочетание насыщенных вкусов и ароматов.

650 ₴

170 г

В корзину



Оджахури по-мегрельски со свиной

Дорогой, погружись в атмосферу домашнего уюта с традиционным грузинским жарком. Нежные кусочки мяса сочетаются с картофелем, помидорами, аджикой, свиной солью, кинзой и зеленью — все как у бабушки!

650 ₴

340 г

В корзину



Тэзви

Дорогой, попробуй нежное филе лосося в соусе чачмери с листьями шпината и тархуном!

1 210 ₴

240 г

В корзину



Чахохбили

Почувствуй вахителное сочетание домашней брызгой и хрустящих тыквенных семечек. Это блюдо может заменить вам первое, второе и третье!

610 ₴

230 г

В корзину



Чашушули

Это блюдо в Грузии готовят для самых уважаемых людей, совсем как ты, наш дорогой гость! Томлёная в томатном соусе телятина с луком, чесноком и кинзой.

690 ₴

310 г

В корзину



Чкмерули

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

640 ₴

260 г

В корзину

Сочные салаты



Аркали

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

480 ₴

175 г

В корзину



Руставели

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

590 ₴

310 г

В корзину



Наринджи

Салат с уткой, мандаринами, помидорами, зеленью и сыром. Заправили его фирменным лимонно-медовым соусом.

620 ₴

195 г

В корзину



Тифлис

Обжарили курочку, добавили хрустящие листья салата, копчёный сыр сулугуни и греческие орехи. Подаём под сливочно-сырным соусом!

640 ₴

230 г

В корзину



Цезаридзе с курицей

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

545 ₴

250 г

В корзину



Цезаридзе с креветками

Такого ты еще не пробовал — жареные на мангале креветки, листья салата, фирменный соус, сочные помидоры, сыр чечил и хрустящие грёночки.

650 ₴

250 г

В корзину

Закусочки к столу



Соленья бабушки Тамрико

Ассорти солений из наших погребов: маринованные огурцы, перцы, соевые бобы, квашеная капуста, помидоры черри и джонджоли.

590 ₴

280 г

В корзину



Ахали

Дорогой, это 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

В корзину



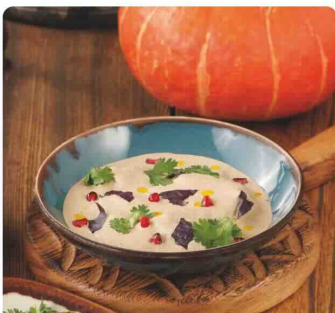
Катмис

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

555 ₴

230 г

В корзину



Сациви

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

490 ₴

210 г

В корзину



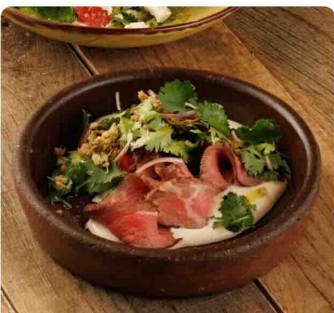
Метехи

Солёные грудки с душистым укропом, красным луком и копчёной сметаной. Вахителная закусочка под грузинскую чачу.

640 ₴

170 г

В корзину



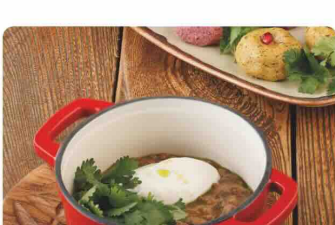
Тоннати

Такие ленточки ростбифа уютно устроились на соусе томатно, сверху — пикантный микс с джонджоли, запечённым перцем и луком. А финальный штрих — кедровый орех и луковое масло. Ты будешь танцевать леггинку от восторга!

650 ₴

150 г

В корзину



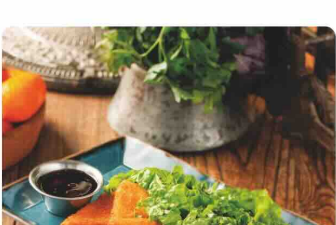
Бастурма

Бастурма из телятины, сушёная из курицы, сыровяленая свинина. Подаётся с хрустящим лавашом, зелёным и соусом нации.

890 ₴

185 г

В корзину



Бадриджани

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

590 ₴

220 г

В корзину



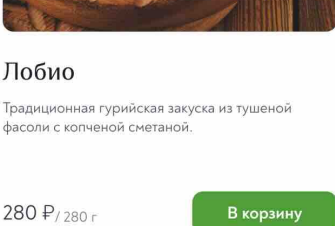
Ассорти пхали

Нажннее шарики из свеклы, красной фасоли и шпината с добавлением грузинских специй, посыпанные зернами граната!

490 ₴

270 г

В корзину



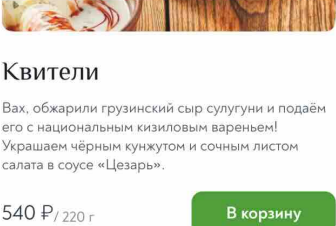
Лобио

Традиционная грузинская закуска из тушеной фасоли с копчёной сметаной.

280 ₴

280 г

В корзину



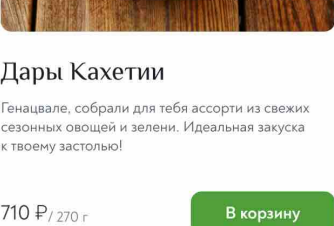
Квители

Вах, обжарили грузинский сыр сулугуни и подаём его с национальным кизильным вареньем! Украшаем чёрным кунжутом и сочным листом салата «Цезарь».

540 ₴

220 г

В корзину



Дары Кахетии

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



Бастурма

Скорее бери бутылочку вина и эту закуску из грузинских сыров — чанах, лори, сулугуни, чечил. Подаём с грецкими орехами, вареным фасолью и виноградом!

910 ₴

300 г

В корзину



Аджапсандали

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

490 ₴

210 г

В корзину

Детское меню



Бантики

Вай! Любимое вкусотидазе генацаликов — наварено, сыр, сливочное масло и ничего лишнего!

200 ₰ / 210 г

В корзину



Домашние котлетидзе

Нежные куриные котлетки! 2 штуки для богатерской силы генацалика!

350 ₰ / 150 г

В корзину



Лосось на пару

Смотри, рыбка приплыла! Полезна для косточек крепких и сил! Приготовили на пару, без всего лишнего.

750 ₰ / 102 г

В корзину



Овощной салатидзе

Свежесть лета в одной тарелке — огурчики, помидоры берии, специально ничем не заправляли! — знаем, не все генацалики это любят.

350 ₰ / 100 г

В корзину



Овощные палочки

Покрусти с нашим вкусотидазе! Палочки из моркови, огурчика и сладкого перца.

350 ₰ / 120 г

В корзину



Сырные кубики с томатным соусом

Тагучи хрустящий сыр с томатным кечупом. То, что любит все!

270 ₰ / 130 г

В корзину



Хачапури по-мегрельски мини

Хинкали не бывает — здесь смесь Сулугуни и Моцареллы внутри и снаружи. Украшение стола каждого джигита

430 ₰ / 220 г

В корзину



Хинкали с сыром

Эти хинкали — обязательная программа для любого гостя столицы Грузии: в них мягкий домашний сыр Сулугуни с особым сливочным соусом. Поешь, не иначе!

110 ₰ / 100 г

В корзину



Хинкали телятина

Генацвале, наши хинкали, как первый поцелуй солнечный, знаешь почему? В составе: японская отборная кука, диетические яйца, охлажденное мясо, грузинские специи и киза.

99 ₰ / 100 г

В корзину



Хинкали чкмерули

Хинкали из сочной курочки под сливочным соусом с ароматной сванской солью

99 ₰ / 100 г

В корзину



Хрустящая курочка

375 ₰ / 235 г

В корзину



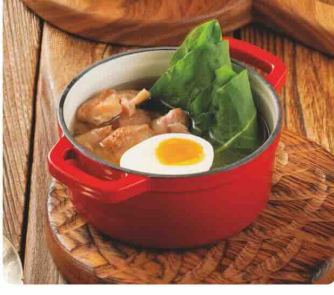
Хрустящие картофельные дольки

Ваша любимая хрустящая картошечка и томатный соус!

200 ₰ / 102 г

В корзину

Супы



Ачарули

Насыщенный бульон с шавелем, вареным яйцом и сытной курицей на хвостике. Такой же легкий, как воздух над Алазанской долиной.

460 ₰ / 430 г

В корзину

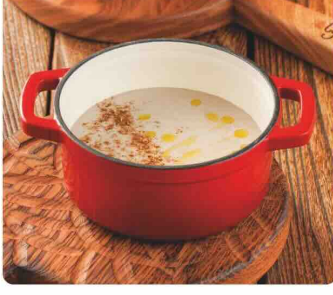


Чихиртма

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

390 ₰ / 320 г

В корзину

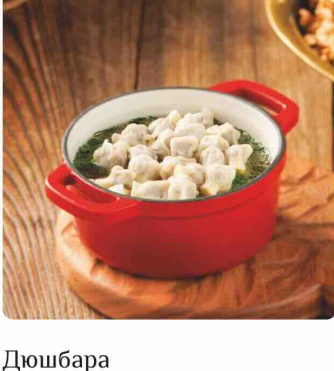


Дэда

Нежный, сливочный поцелуй касавуца, сливочный грибочки-хрен-суп с ароматным трюфельным маслом. Скорее попробуй это вкусотидазе!

560 ₰ / 310 г

В корзину

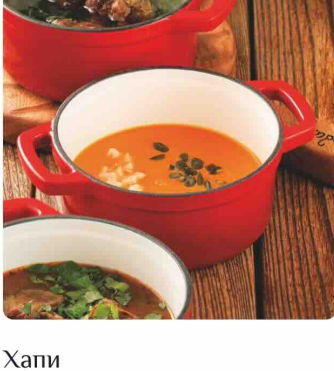


Дюшбара

Легкий куриный бульон с аппетитными мини-хинкали из телятины, рисом и кавказскими национальными поварами. Вкуснейший суп для твоего обеда!

550 ₰ / 350 г

В корзину

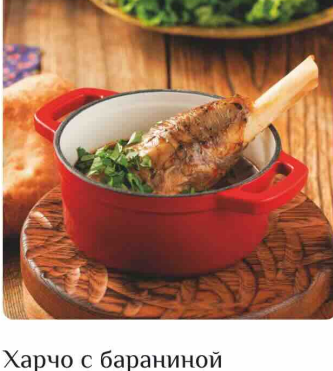


Хапи

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

490 ₰ / 250 г

В корзину

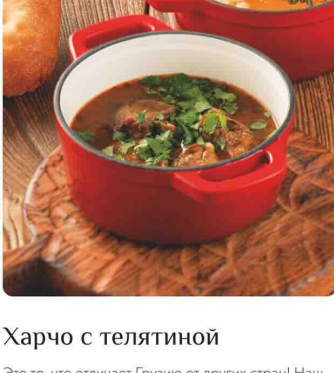


Харчо с бараниной

Насладись горечью, традиционным, островатым супом с гонимыми ягодами, кавказскими специями, рисом, томатами и зеленью. С грузинским хлебом шоти будет еще вкуснее!

890 ₰ / 470 г

В корзину



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

В корзину



Хашлама

Почувствуй, как наш наваристый бульон наполняет ароматными горными травами, зеленью, грибами, а нежная телятина, которая специально варится 6 часов, буквально тает во рту.

740 ₰ / 350 г

В корзину



Цители

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

690 ₰ / 290 г

В корзину

Гарниры



Казбек

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

330 ₰ / 170 г

В корзину



Картофельное пюре

Вкусное пюре, легкое, как облака на Кавказских горах!

330 ₰ / 200 г

В корзину



Мачахели

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

470 ₰ / 250 г

В корзину



Кебаб из картофеля

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

330 ₰ / 140 г

В корзину

Сладенькое



Кутаиси

Пышный хворост с грецким орехом и медовыми сотами.

390 ₰ / 240 г

В корзину



Майя

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

455 ₰ / 120 г

В корзину



Наполенидзе

Воздушный, как облака над Алазанской долиной, торт из слоеного теста, с кремом из сливок, спелой малиной и черникой. Офортня скорее предаказ, дорогой!

570 ₰ / 150 г

В корзину



Софиго

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

570 ₰ / 130 г

В корзину



Шоколадная колбаса

«Привет» из детства! Домашнее лакомство с добавлением коньяка и молотого печенья. Обязательно к твоему чаю

210 ₰ / 80 г

В корзину



Моркови

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

520 ₰ / 130 г

В корзину



Чизкейкдидзе

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

510 ₰ / 130 г

В корзину



Браунидидзе

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

550 ₰ / 130 г

В корзину



Чайный набор

Ассорти из грузинских сладостей: Орешки со сгущенкой, шоколадная колбаса с коньяком и чурчхела — то, что нужно к чаю!

390 ₰ / 170 г

В корзину

Напитки



Алазани 0,5

Наш фирменный лимонад на основе спелого хиви, тертого крыжовника и листьев тархуна. Вах, дорогой! Обрати внимание! Доставка лимонады безо льда!

470 ₰

290 ₰ / 500 г

В корзину



Барбарини 0,5

Лимонад с ярким вкусом сладкого барбариса и сочного апельсина! Вах, дорогой! Обрати внимание! Доставка лимонады безо льда!

470 ₰

290 ₰ / 500 г

В корзину



Чолоки 0,5

Домашний лимонад с насыщенными оттенками ягод земляники и сочного граната! Вах, дорогой! Обрати внимание! Доставка лимонады безо льда!

455 ₰

290 ₰ / 500 г

В корзину



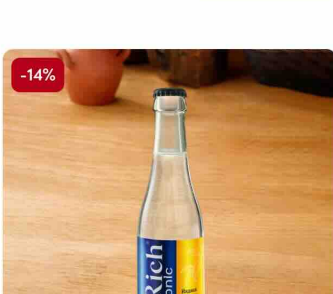
Морс

Яркий и бодрящий, как утро в горах. Насыщенная облепиха, сладкая малина, ароматная смородина или брусника с кислинкой. Настоящая Грузия в каждом глотке!



Морс 0,5 л

Яркий и бодрящий, как утро в горах. Насыщенная облепиха, сладкая малина, ароматная смородина или брусника с кислинкой. Настоящая Грузия в каждом глотке!



Рич Тоник 330 мл

639-₽

390 ₪ / 1000 г

В корзину

326-₽

250 ₪ / 1000 г

В корзину

226-₽

190 ₪ / 330 г

В корзину

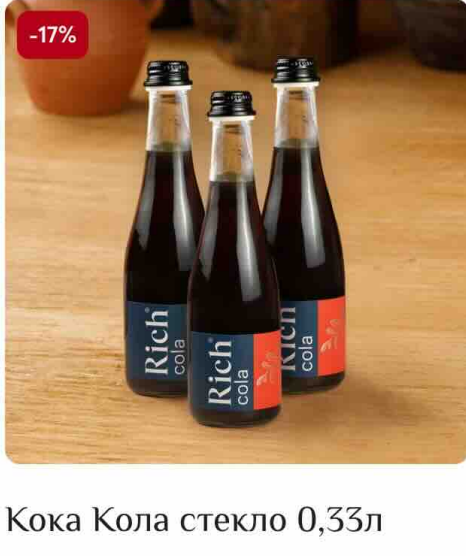


Боржоми 0,5л
Природная минеральная водичка

250-₽

220 ₪ / 500 г

В корзину

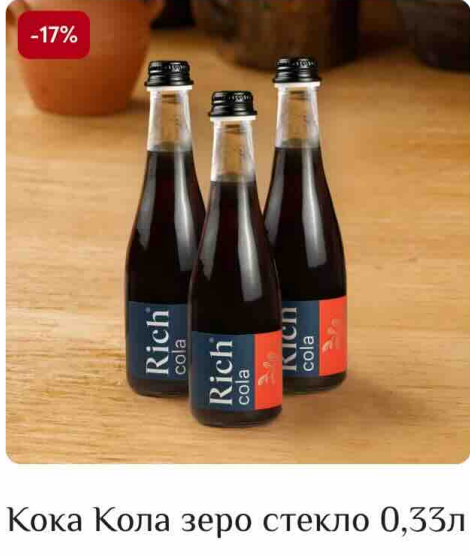


Кока Кола стекло 0,33л

236-₽

190 ₪ / 330 г

В корзину



Кока Кола zero стекло 0,33л

236-₽

190 ₪ / 330 г

В корзину



Компот

595-₽

530 ₪ / 1000 г

В корзину



Вода «Супра» не газ 0,5л
Не газированная водичка! Освежись, джигит

495-₽

150 ₪

В корзину



Вода «Супра» газ 0,5л
Газированная водичка! Взбодрись, джигит

495-₽

150 ₪

В корзину



Алазани 1,0
Наш фирменный лимонад на основе спелого киви, терпкого крыжовника и листьев тархуна. Вах, дорогой! Обрати внимание! Доставляем лимонады безо льда!

739-₽

550 ₪ / 1000 г

В корзину



Барбарини 1,0
Лимонад с ярким вкусом сладкого барбариса и сочного апельсина

739-₽

550 ₪ / 1000 г

В корзину



Чолоки 1,0
Домашний лимонад с насыщенными оттенками ягод земляники и сочного граната! Вах, дорогой! Обрати внимание! Доставляем лимонады безо льда!

739-₽

550 ₪ / 1000 г

В корзину



Пиво 6/а 330мл

320 ₪ / 330 г

В корзину



Сагареджо 0,5
Спелый нектарин, сочное яблоко и ароматный тархун-сладость встречается с прохладой!

476-₽

290 ₪ / 300 г

В корзину



Тбилиси Бриз 500 мл
Ананас, фейхоа и кисло-сладкая алыча встречаются в одном стакане. Тропики приехали в Тбилиси!

476-₽

290 ₪ / 300 г

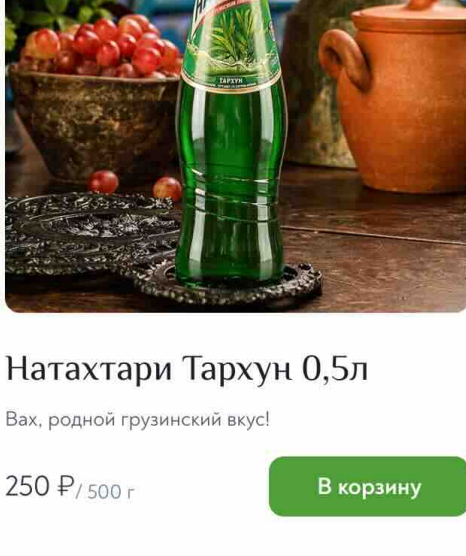
В корзину



Натахтари Фейхоа 0,5л
Вах, родной грузинский вкус!

250 ₪ / 500 г

В корзину



Натахтари Тархун 0,5л
Вах, родной грузинский вкус!

250 ₪ / 500 г

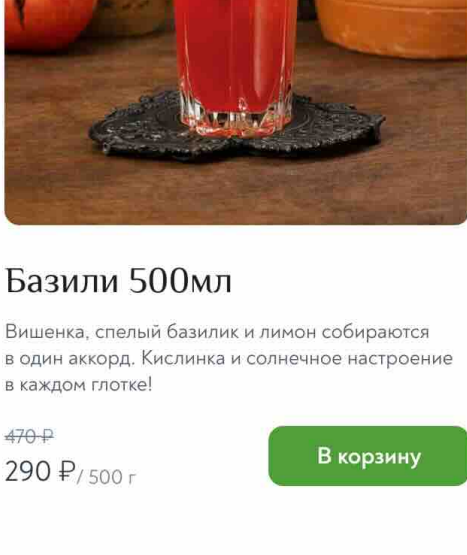
В корзину



Натахтари Груша 0,5л
Вах, родной грузинский вкус!

250 ₪ / 500 г

В корзину



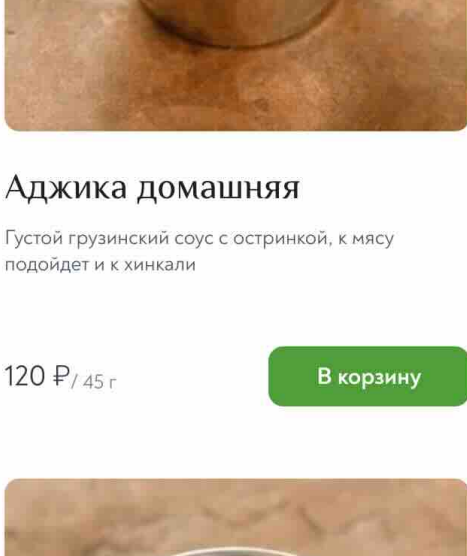
Базили 500мл
Вишенка, спелый базилик и лимон собираются в один аккорд. Кислинка и солнечное настроение в каждом глотке!

479-₽

290 ₪ / 500 г

В корзину

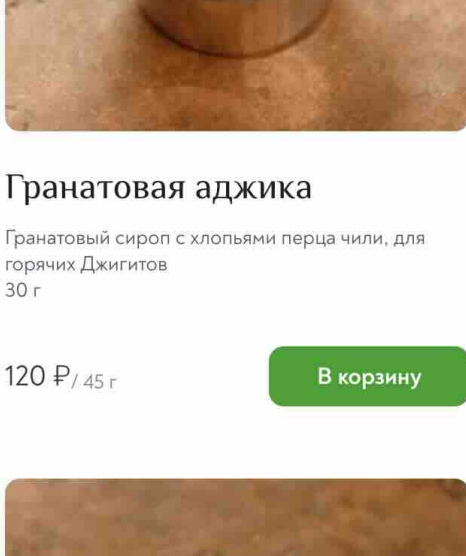
Соусы и специи



Аджика домашняя
Густой грузинский соус с остринкой, к мясу подойдет и к хинкали

120 ₪ / 45 г

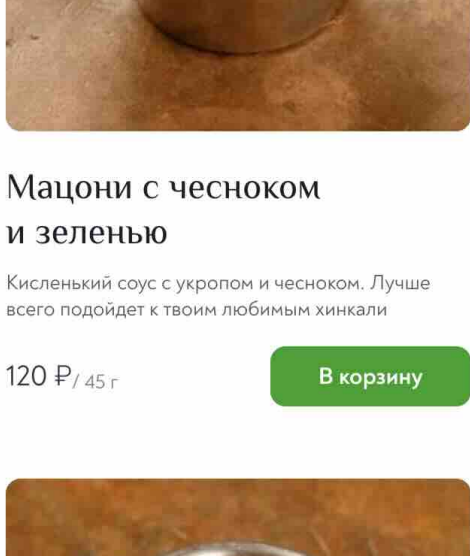
В корзину



Гранатовая аджика
Гранатовый сироп с хлопьями перца чили, для горячих Джигитов 30 г

120 ₪ / 45 г

В корзину



Мациони с чесноком и зеленью
Кисленький соус с укропом и чесноком. Лучше всего подойдет к твоим любимым хинкали

120 ₪ / 45 г

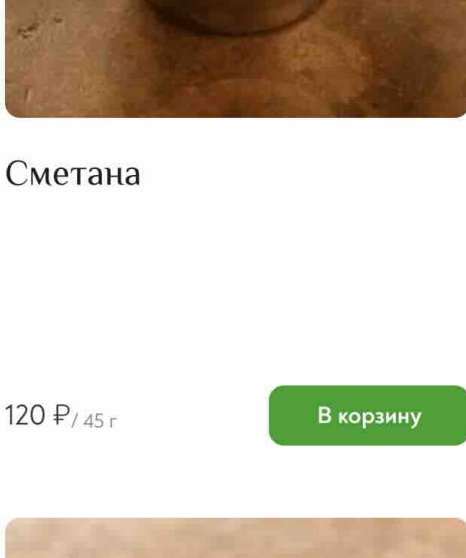
В корзину



Наршараб из сочных гранатов
Натуральный гранатовый соус, обладающий ярким рубиновым оттенком, густой консистенцией и кисло-сладким вкусом с нотками свежих зерен граната

120 ₪ / 45 г

В корзину



Сметана

120 ₪ / 45 г

В корзину



Соус для шашлыка
Спелые томаты нарезали кубиками, добавили чеснок, кинзы и получилось, Вах, пальчики оближешь

120 ₪ / 45 г

В корзину



Соус Сацебели
Пикантный томатный соус для шашлыка из баранины

120 ₪ / 45 г

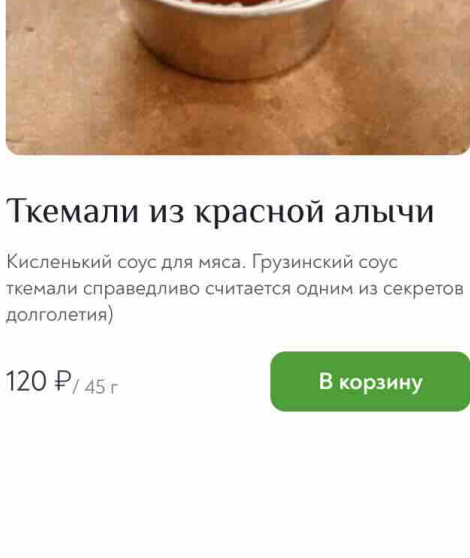
В корзину



Ткемали из зеленой алычи
Аутентичный грузинский сладковато-острый соус, что называется классикой

120 ₪ / 45 г

В корзину



Ткемали из красной алычи
Кисленький соус для мяса. Грузинский соус ткемали справедливо считается одним из секретов долголетия)

120 ₪ / 45 г

В корзину

Подарки от Супры



Джиббитсы «Супра»

300 ₪

В корзину



Картидзе

790 ₪ / 1000 г

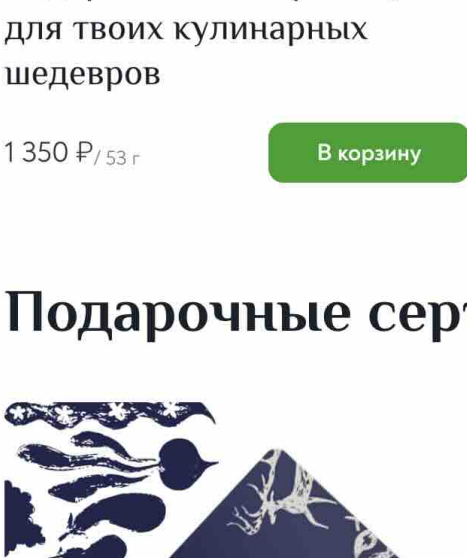
В корзину



Подстаканник «Супра»

3 300 ₪

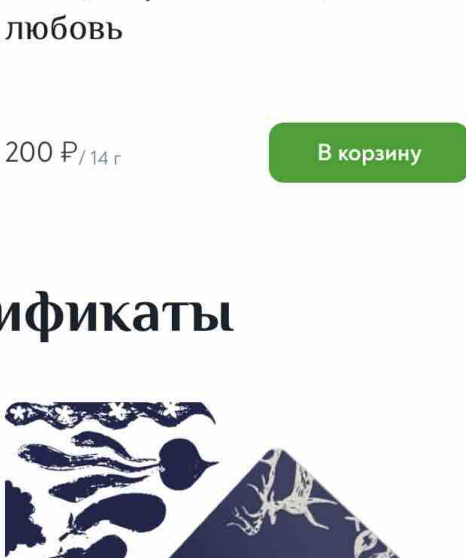
В корзину



Подарочный набор специй для твоих кулинарных шедевров

1 350 ₪ / 53 г

В корзину



Специи, разжигающие любовь

200 ₪ / 14 г

В корзину

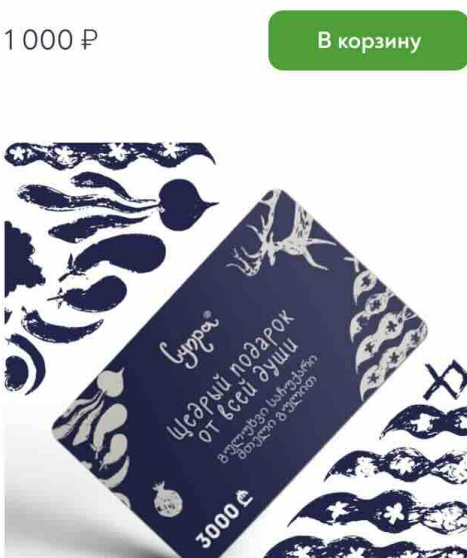


Солонка «Хинкали»

900 ₪

В корзину

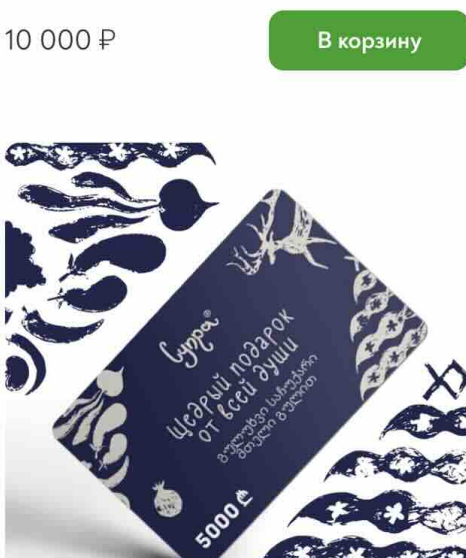
Подарочные сертификаты



Сертификат подарочный 1000
Лучший подарок — грузинское застолье!

1 000 ₪

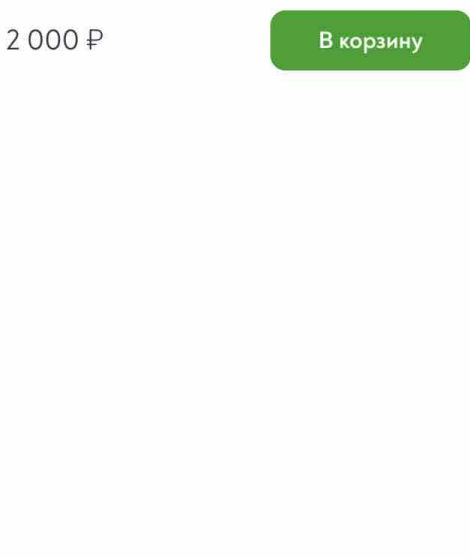
В корзину



Сертификат подарочный 10 000
Лучший подарок — грузинское застолье!

10 000 ₪

В корзину



Сертификат подарочный 2000
Лучший подарок — грузинское застолье!

2 000 ₪

В корзину



Сертификат подарочный 3000
Лучший подарок — грузинское застолье!

3 000 ₪

В корзину



Сертификат подарочный 5000
Лучший подарок — грузинское застолье!

5 000 ₪

В корзину