



ВАЖНЫЕ СЛОВА ДЛЯ ЛЮБИМЫХ ГОСТЕЙ®

Весна в «Супре» – это обновление, свежесть и яркие вкусы! Долгожданное солнце, первые тёплые вечера на веранде и, конечно, щедрый стол, полный ароматной зелени и сочных овощей. Мы подготовили для вас особенное весеннее меню – лёгкое, освежающее и по-грузински щедрое!

Попробуйте салат натэли – спелые томаты, запечённый перец, зелень и пряный джонджоли под сметаной из мацони с огоньком аджики. Оцените горячее блюдо марико – сочные свиные рёбрышки с перцем чили в густом соусе ткемали, от которых невозможно оторваться. А для гурманов – хинкали качо э пепе, мини-хинкали с нежной сырной начинкой в сливочно-сырном соусе с черным перцем – итальянцы бы ахнули от зависти! И это лишь малая часть новых блюд, полных вкуса, свежести и настоящей гамарджобы, чтобы подарить вам весеннее настроение.

Встречайте тёплые дни вкусно, легко и по-грузински!



Весенняя сикварули

Натэли

На одной тарелке собрались спелые томаты, запечённый перец, зелень и пряный джонджоли. Заправляем кремовой сметаной из мацони с огоньком аджики.

530.- / 180 г

Наринджи

Яркий, сочный, хрустящий! Именно такой наш салат с уткой, апельсинами, помидорами, зеленью и сыром. Заправили его фирменным лимонно-медовым соусом и получили вкуснотидзе, в которое невозможно не влюбиться!

530.- / 195 г

Татишвили

Сочные томаты, запечённый перец и свежая зелень пропитываются ароматным шафрановым маслом. Добавили сыр брынза, хрустящий лаваш и семечки. Свежо, сочно и с грузинским акцентом!

550.- / 200 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!

580.- / 150 г





Весенняя сикварули

Хачапури с тархуном и мятой

Румяное тесто, тянущийся сыр и ароматный дуэт мяты с тархуном – как будто хачапури сбежал на грузинский пикник! Хруст, аромат, сырная нежность – бери кусочек и наслаждайся вкусом весны!

560.- / 460 г



Хинкали качо э пепе

Мини-хинкали с сырной начинкой в насыщенном сливочно-сырном соусе и с черным перцем. Итальянцы бы ахнули от зависти!

320.- / 200 г

Габриадзе

Что получится, если объединить нежные креветки и сочное мясо свинины? Вахсхитительный шедевр! Добавляем томаты черри, зелень, соус и подаем всё это с лавашом. Осталось только взять вилку и наслаждаться!

720.- / 260 г



Чакапули

Сочная, тающая во рту баранина встречается с ароматным соусом чакапули – зелень, кислинка, специи, всё как надо! Добавили маринованные томаты, зёрна граната и кинзу для яркого акцента. Грузинский вкус в лучшем виде!

830.- / 240 г



Весенняя сикварули

Марико

Обжаренные свиные ребрышки с пикантным перцем чили, щедро покрытые густым соусом ткемали. Попробуешь один кусочек – остановиться уже не получится!

670.- / 300 г



Мзиури

Сочная свиная котлета с добавлением креветки, мягкое пюре и невероятный соус чакapuли, полный грузинского темперамента. Для яркого весеннего вкуса украшаем кинзой, базиликом и тархуном.

690.- / 280 г



Маспинзело

Сочные щёчки томились на низком огне, чтобы стать нежными, как забота грузинской бабушки! В компании картофельного пюре, хрустящего огурца, кинзы и капли лукового масла – это блюдо просто создано, чтобы покорять сердца!

790.- / 300 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.

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

Вах, вкусная
цена на все
хинкали,
браг
2100.-

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 вкушотидзе!

110.- / 100 г

Чкмерули

Хинкали с нежной курочкой в сливочном соусе и специях.

99.- / 100 г

Гребешок #кавказия

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

280.- / 100 г

Креветка #кавказия

Хинкали с креветкой, сыром страчателла и томатом.

260.- / 100 г

Краб #кавказия

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 #кавказия

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

260.- / 100 г



* Вах, узнай легенду о блюде!

Вах, хинкали с соусом вкуснее!

пткемали

мациони

наршараб

Национальная выпечка

Натэххи

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

430.- / 250 г

Хачапури по-карбонарски

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

430.- / 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!

590.- / 400 г



* Вах, узнай легенду о блюде!

Чебурек

Такие чебуречные облака
проплывают только
над нашей Грузией:

Телятина и сыр

430.- / 280 г

Ягненок

450.- / 280 г

Белые грибы и сыр

450.- / 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.

550.- / 320 г

Хачапури по-имеретински

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

620.- / 440 г

390.- / 220 г



Кубдаридзе

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

810.- / 630 г



Национальная выпечка

Хачапури по-мегрельски

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

670.- / 440 г

420.- / 220 г

Хачапури со свежей зеленью

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

600.- / 440 г

Жачапури по-гурийски

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

420.- / 280 г

Кебабули

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

760.- / 415 г / 30 г

Хычин

Сытные лепёшки, без которых не обходятся застолья Кавказа. Попробуй с дальневосточной начинкой на выбор: с креветкой и сыром или гребешком в соусе чкмерули.

Креветка	Гребешок
350.- / 100 г	380.- / 100 г

Закусочки к столу

Сациви

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

465.- / 210 г



Ассорти пхали

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

480.- / 270 г



Лобио

Традиционная гурийская закуска из тушеной фасоли с копченой сметаной.

280.- / 280 г

Лобио с говядиной

520.- / 340 г



Метехи

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

545.- / 170 г



Бадриджани

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

545.- / 220 г



Аджапсандали

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

460.- / 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.

140.- / 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!

710.- / 270 г



Соленья бабушки Тамрико

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

560.- / 280 г

Мцхета

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

420.- / 210 г

Квэли

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

410.- / 150 г / 30 г

Латавра

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

460.- / 200 г

Закусочки к столу

Квители

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

460.- / 220 г / 30 г

Гебжалия

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

490.- / 300 г

Царцы

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

380.- / 130 г / 30 г



Дегелодеби

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

550.- / 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!

880.- / 300 г



Бастурма

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

835.- / 185 г

Хрустящие салаты

Руставели

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

550.- / 260 г

Аркали

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

430.- / 175 г



Тинани

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

640.- / 170 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.

520.- / 240 г

