



КУКУРУЗА

уютный грузинский ресторан



ДОСТАВКА
СКАЧИВАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
И ПОЛУЧАЙТЕ ПРЕИМУЩЕСТВА

КУКУРУЗА
уютный грузинский ресторан
СДЕЛАТЬ ЗАКАЗ: +7 (931) 377-70-98



Отслеживание
приготовления
и доставки заказа
Подарки



по промокоду
Возможность
оплаты



заказа бонусными
баллами
Регулярные



акции и
спецпредложения

УСТАНОВИТЕ КАРТУ WALLET



50%
КЕШБЭК
ЗА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ*

ОПЛАЧИВАЙТЕ
ДО 20%

Если у вас Android, установите
приложение Wallet Union

*предложение доступно для новых гостей



5 ЛАБНЕ С ТРАВАМИ И ТОМАТАМИ 440
намазка на основе нежнейшего сливочного сыра с томатами и базиликом

2 ХУМУС ИЗ БАКЛАЖАНОВ С БАСТУРМОЙ 460
закуска из отварного нута с добавлением специй, лимонного сока и запеченного на углях баклажана, подается со свежей зеленью и бастурмой

3 БАБАГАНУШ 380
традиционная закуска из печенных на углях баклажанов, кунжутной пасты, лимонного сока и ароматной зелени

4 МУХАММАРА С СОЛЕНЫМ МИНДАЛЕМ 440
намазка из запеченной на углях паприки с молотым грецким орехом, вялеными томатами и свежей зеленью

5 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ 580

6 ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ И КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ 440

АЙРАН 220

7 АССОРТИ ПХАЛИ 420
острые биточки из шпината, капусты и фасоли

8 САЦИВИ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 540

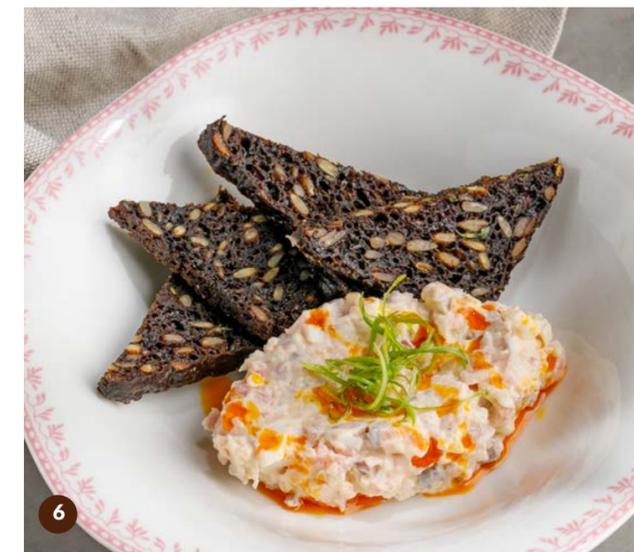
ТОМАТЫ ПО-ГРУЗИНСКИ 420
закуска из сочных томатов с красным луком и грузинской аджикой

АССОРТИ САЛА 780

Сало соленое 280

Сало копченое 280

Грудинка копченая 280

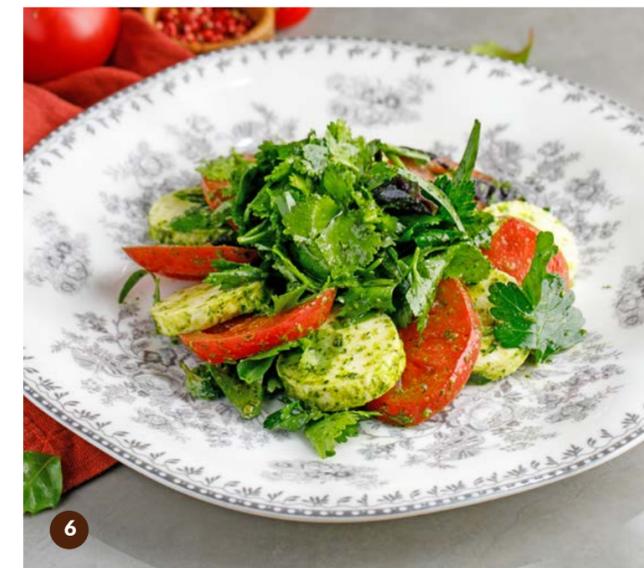




 **АССОРТИ
ИЗ ФИРМЕННЫХ НАМАЗОК
(5 ВИДОВ НА ВЫБОР)**
*фирменные намазки
с домашним кукурузным хлебом*

880

- ① ПХАЛИ ИЗ ФАСОЛИ
- ② ПХАЛИ ИЗ СВЕКЛЫ
- ③ ЛАБНЕ
- ④ МУХАММАРА
- ⑤ ОРЕХОВАЯ НАМАЗКА
- ⑥ ХУМУС
- ⑦ БАБАГАНУШ
- ⑧ ПХАЛИ ИЗ ШПИНАТА



①	МЯСНОЕ АССОРТИ говяжий язык куриный рулет бастурма ростбиф	1950 520 480 480 520
②	АССОРТИ ДОМАШНИХ СЫРОВ сыр сулугуни сыр сулугуни копченый домашний сыр сыр чечил сыр чечил копченый	760 150 150 150 160 160
	АССОРТИ ЕВРОПЕЙСКИХ СЫРОВ пармезан горгонзола камамбер чеддер	880 240 240 240 240
	СВЕЖИЕ ОВОЩИ И ЗЕЛЕНЬ	560
	АССОРТИ ДОМАШНИХ СОЛЕНИЙ	580
③	ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ подается с муссом из сыра пармезан и трюфельным маслом	650
④	ТАРТАР ИЗ ФОРЕЛИ подается с гуакамоле из авокадо и зеленого яблока	650
⑤	ВИТЕЛЛО ТОННАТО телятина с соусом из тунца, анчоусов и каперсов, подается с пряной руколой	640
⑥	КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ закуска из сладких томатов, домашнего имеретинского сыра и зелени, заправленная соусом песто из тархуна	580
⑦	ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ	480
	СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ	380
	РЫБА ШЕФ-ПОСОЛА	680



- ① САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ
салат из отварной телятины, красной фасоли, болгарского перца, красного лука и зелени, заправленный сванской солью и абхазскими специями
- ② ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ
обжаренный кальмар, картофель, огурец и микс салата под соусом терияки

- ③ ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ 460 / 490
- ④ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ 620
- ⑤ ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ 580
- ⑥ САЛАТ «ТИЛ» С ЯЗЫКОМ
отварной говяжий язык, рубленые маринованные огурчики и хрустящий лук фри 520



1



3



2



4

- 1 САЛАТ С СЫРОМ СТРАЧАТЕЛЛА 580
*пряная руккола, сливочный сыр
 страчателла и сочные томаты*
- 2 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ
 БЕДРОМ / С КРЕВЕТКАМИ 560 / 660
- 3  СТЕЙК САЛАТ 690
*мраморная говядина, обжаренная
 на огне, подается с миксом свежей
 зелени, томатами черри и авокадо
 под соусом мачете*
- 4 САЛАТ С АВОКАДО, РУКОЛОЙ
 И КРЕВЕТКАМИ 680
*обжаренные креветки с добавлением
 белого вина подаются с пряной
 руколой, мятным соусом, томатами
 черри и авокадо, дополненные
 сливочным сыром чечил*



- | | | | |
|--|-----------|--|-----|
| ① ПАСТРАМИ
запеченная маринованная
говяжья грудинка | 640 | ⑥ ТАШМИДЖАБИ С СОУСОМ СОТОЛИЯ
печеный картофель с копченым
сыром сулугуни, обваленный в панировке | 440 |
| ② ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ
тигровые креветки, обжаренные
с добавлением белого вина и чеснока,
подаются с ароматной кинзой и чили перцем | 880 | ПЕЧЕННЫЙ БАКЛАЖАН
С МУССОМ ИЗ СЫРА СУЛУГУНИ
печеный баклажан со свежими
овощами, домашним творогом, зеленью
и абхазскими специями, подается
с говяжьей грудинкой под муссом
из сыра сулугуни | 620 |
| ③ ЖАРЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ | 540 | КВАРИ
грузинские вареники
с сыром сулугуни | 380 |
| ④ ДОЛМА С БАРАНИНОЙ / С КОЗЛЕНКОМ | 590 / 620 | ⑦ АДЖАПСАНДАЛ | 520 |
| ⑤ ЛОБИО ХАРКАЛИЯ
грузинское блюдо из цельной
красной фасоли, обжаренной с томатами,
луком и кинзой в сопровождении
кавказских специй | 460 | | |



ХАЧАПУРИ

- ① ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 640
- ② ПО-АДЖАРСКИ 580
- ③ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 640

- ④ ПО-ГУРИЙСКИ С ЯЙЦОМ И ЗЕЛЕНЫМ ЛУКОМ 520
- ⑤ С БРЫНЗОЙ И КРАСНЫМ БАЗИЛИКОМ 660
- ⑥ ПО-АДЖАРСКИ НА КОМПАНИЮ (1,5 КГ) СЛОЕНЫЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ 1350 520



КУТАБЫ /2 ШТ./

- С СЫРОМ 380
- С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ 380
- С ЗЕЛЕНЬЮ 380
- С БАРАНИНОЙ 420



ЧЕБУРЕКИ /1 ШТ./

- С БАРАНИНОЙ 440
- СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 440



САМСА /2 ШТ./

- С КУРИЦЕЙ 340
- С БАРАНИНОЙ 380



- 1 **БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ** 440
- 2 **ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ИМБИРЕМ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ** 440
крем-суп из печеной тыквы с добавлением кокосового молока, имбиря и сыра страчателла
- 3 **ДОМАШНЯЯ УХА** 480
- 4 **ХАРЧО С БАРАНИНОЙ** 580
национальный грузинский суп с бараниной, белым рисом, душистым разнотравием кинзы, укропа, петрушки, мясистыми томатами и непревзойденными специями Кавказа

- 5 **ЧАКОНДРИЛИ** 680
телятина, томленная в овощах, приготовленная су-вид и запеченная под хлебной корочкой
- 6 **КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ** 360
- 7 **ХАШЛАМА С КОЗЛЕНКОМ** 580
наваристый бульон с зеленью, отдельно подаются отварные кусочки козлятины с репчатым луком и зернами граната



- 1** **ЧАШУШУЛИ** 660
аппетитные кусочки телятины, тушенные с овощами и грузинскими специями
- 2** **ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ** 690
- 3** **ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ** 720
свинина, обжаренная до золотистой корочки на мангале, с добавлением томатов, аджики, чеснока, красного лука и молодого картофеля
- 4** **КУРИНЫЕ КОТЛЕТЫ С ПЮРЕ ДОМАШНИЕ КОТЛЕТЫ** 540
580
- 5** **ЧАНАХИ** 580
нежная баранина с сочными овощами и ароматным бульоном, томленная в глиняном горшочке
- 6** **ЧКМЕРУЛИ** 880
цыпленок, запеченный в сметанно-сливочном соусе с чесноком, сванской солью и свежей кинзой
- 7** **ТРЕСКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ** 680



ХИНКАЛИ /1 ШТ./

- 🔪 С БАРАНИНОЙ 140
- 🔪 С ТЕЛЯТИНОЙ 140
- 🔪 СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 140
- С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ 140
- С КАЛЬМАРОМ И КРЕВЕТКОЙ 160

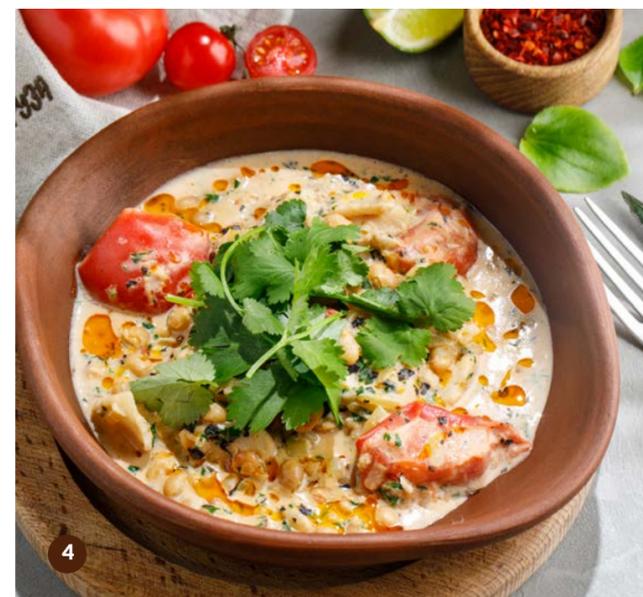


① 🔪 **БРИСКЕТ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 990
 томленая говяжья грудинка с картофельным пюре, соусом демиглас и перцем халапеньо

② 🔪 **ЧАХОХБИЛИ** 580
 кусочки сочного куриного бедра, обжаренные до румяной корочки, с томатами, рубленой зеленью, луком и абхазскими специями

③ **СУДАК С ЧЕРНОСЛИВОМ** 680

④ **СУДАК С ФАСОЛЬЮ ПО-ГРУЗИНСКИ** 740



ПЛОВ

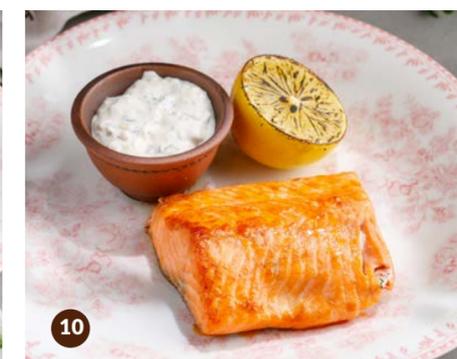
ПОДАЕТСЯ СО СВЕЖИМИ ОВОЩАМИ / С СОЛЕНЬЯМИ

- С БАРАНИНОЙ 640
- С КОЗЛЕНКОМ 640

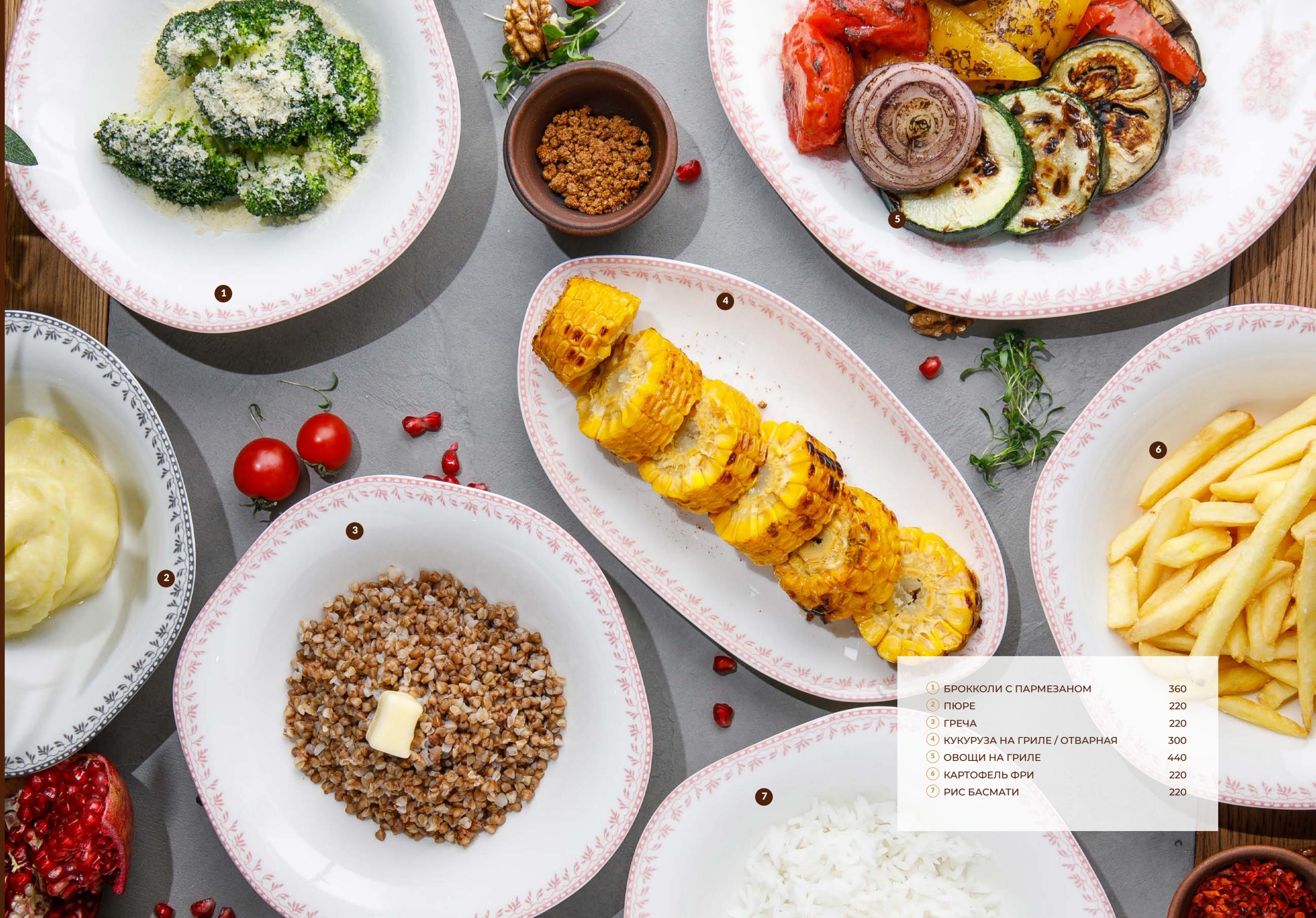
ПАСТА И РИЗОТТО



- | | | | |
|--------------------------|-----|----------------------------|-----|
| ① ПАСТА «КАЧО Э ПЕПЕ» | 520 | ⑤ РИЗОТТО С КАЛЬМАРОМ | 680 |
| ② ПАСТА «КАРБОНАРА» | 580 | ⑥ РИЗОТТО С МОРЕПРОДУКТАМИ | 680 |
| ③ ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ | 680 | ⑦ РИЗОТТО С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ | 680 |
| ④ ПАСТА СО СТРАЧАТЕЛЛОЙ | 660 | | |



① ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА	1390	⑦ ФЛАНК СТЕЙК С КАМАМБЕРОМ И ЖАРеныМИ ВЕШЕНКАМИ	1300
② ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА	680	стейк из пашины, подается с обжаренными вешенками и плавленным камамбером	
③ ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ	880	⑧ СТЕЙК БАВЕТ	1200
④ ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	680	альтернативный стейк с пониженной жирностью и насыщенным вкусом	
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КОЗЛЕНКА	880	⑨ СТЕЙК ПЕКАНЬЯ	1100
⑤ ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА	990	альтернативный стейк из мраморной говядины с ярко выраженным вкусом и ароматом	
⑥ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ	720	⑩ СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ	1100



1

2

3

4

5

6

7

1	БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ	360
2	ПЮРЕ	220
3	ГРЕЧА	220
4	КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ / ОТВАРНАЯ	300
5	ОВОЦИ НА ГРИЛЕ	440
6	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	220
7	РИС БАСМАТИ	220



ХЛЕБ

КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ	320
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	140
ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДЫРА	140
ГРЕНКИ БУРЖЕ	80
ЧИАБАТТА	80

СОУСЫ

КРАСНАЯ АДЖИКА	70
МАЦОНИ	70
ТКЕМАЛИ	70
СМЕТАНА	70
САЦИБЕЛИ	70
ЧЕСНОЧНЫЙ	70
ХРЕН	70
КЕТЧУП	70
ТАРТАР	90
МАЧЕТЕ	90
НАРШАРАБ	90
НЬЮ-ЙОРК	90



- ① МЕДОВИК 460
- ② ЗГАПАРИ 480
- ③ НАПОЛЕОН 480
- ④ АБРИКОСЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, ЧАЧЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 360
- ⑤ КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ КУКУРУЗЫ 440

- ⑥ БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК 450
- ДЕСЕРТ «ПАВЛОВА» 520
- ⑦ МОРОЖЕНОЕ / СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК) 180
- ⑧ БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ 380
- ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 180

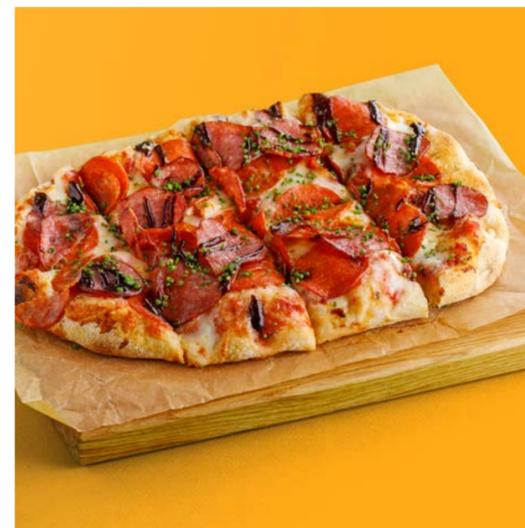


КУКУРУЗА

НА ЭНГЕЛЬСА, 41

ДЕТИ НА КУХНЕ

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ДЕТСКИЙ ГОРОДОК



- Меню для взрослых и детей
- Детская комната с няней
- Организация незабываемых детских праздников
- Кулинарные мастер-классы целый день. Учим готовить с шеф-поварами!
- Кулинарные дни рождения, выпускные
- Образовательный поварской годовой курс «Юный шеф» 7+

Телефон: +7 (800) 222-87-08



ДОСТАВКА
СКАЧИВАЙТЕ ПРИЛОЖЕНИЕ
И ПОЛУЧАЙТЕ ПРЕИМУЩЕСТВА



Отслеживание приготовления и доставки заказа



Возможность оплаты заказа бонусными баллами



Регулярные акции и спецпредложения



Подарки по промокоду

**УСТАНОВИТЕ
КАРТУ WALLET**



**50%
КЕШБЭК
ЗА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ***

ОПЛАЧИВАЙТЕ
ДО 20%
Если у вас Android,
установите приложение
Wallet Union

*предложение доступно для новых гостей



**ОНЛАЙН КУРС «УРА!
Я УМЕЮ ГОТОВИТЬ!»
ПОЛУЧИ В ПОДАРОК
БЕСПЛАТНЫЙ УРОК**



**ПОДПИСЫВАЙСЯ
НА НАШ ТЕЛЕГРАМ
@DETINAKUHNE2020**

📍 KUKURUZA_RESTO 📞 KUKURUZA_RESTO 🌐 KUKURUZAREST.RU ☎️ +7 (812) 640-33-73

м. «Удельная», пр. Энгельса, 41 | м. «Девяткино», ТРЦ «ЭКО ПАРК», Охтинская аллея, 9



СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ
**МОСКОВСКИЙ
РЫНОК**

КОЖЕВЕННАЯ ЛИНИЯ, 40, БАШНЯ А, 2 ЭТАЖ
М. «ПРИМОРСКАЯ», М. «ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ»

УЛИЦА РЕШЕТНИКОВА, 12, 2 ЭТАЖ
М. «ЭЛЕКТРОСИЛА»



Просьба предупредить вашего официанта об имеющейся у вас аллергии на определенные продукты питания.

В процессе приготовления блюд и кулинарных изделий пищевые добавки, биологически активные добавки и компоненты, полученные с применением генно-инженерно-модифицированных организмов, не используются.

В связи с поступлением на предприятие сырья различной сортности от различных поставщиков, возможны отклонения в пищевой и энергетической ценности блюд, а также содержание в продукции следов глютеносодержащих злаков и лактозы, поступивших в продукты искусственным путем.

Данное издание является рекламным материалом. Полную информацию о стоимости блюд, выходе и пищевой ценности вы сможете найти в прейскуранте, который находится на доске потребителя и предоставляется гостям по первому требованию.