



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 ЛОЯЛЬНОСТИ



50%
КЕШБЭК
ЗА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ*

ОПЛАЧИВАЙТЕ
ДО 20%

предложение доступно
для новых гостей

ХУМУС ИЗ БАКЛАЖАНОВ С БАСТУРМОЙ 550

закуска из отварного нута с добавлением специй, лимонного сока и запеченного на углях баклажана, подается со свежей зелены и бастурмой

ЛАБНЕ С ТРАВАМИ И ТОМАТАМИ 440

намазка на основе нежнейшего сливочного сыра с томатами и базиликом

БАБАГАНУШ 440

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

МУХАММАРА С СОЛЕНЫМ МИНДАЛЕМ 440

намазка из запеченной на углях паприки с молотым грецким орехом, вялеными томатами и свежей зеленью



- 1 **РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ** 650
- 2 **АЙРАН** 290
кисломолочный напиток на основе мацони с добавлением минеральной воды, свежего огурца и ароматной зелени
- 3 **ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ И КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ** 490
- 4 **АССОРТИ ПХАЛИ** 420
овощные биточки из свеклы, шпината и фасоли с добавлением грузинских специй, грецкого ореха и домашней аджики
- 5 **СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА** 440
овощная икра из обжаренной свеклы с добавлением томатов в собственном соку, украшенная грецкими
- 6 **БАКЛАЖАННАЯ ИКРА** 520
овощная икра из запеченных баклажанов, томатов, паприки, лука и чеснока
- 7 **САЦИВИ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА** 590
нежное мясо цыпленка под ореховым соусом с добавлением пряных специй и масла копченой паприки



АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК 580

рулетики из баклажан, ассорти пхали, свекольная икра, баклажанная икра

★ АССОРТИ ИЗ ФИРМЕННЫХ НАМАЗОК 880 (5 ВИДОВ НА ВЫБОР)
фирменные намазки подаются с домашним кукурузным хлебом

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



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 630

томаты, огурцы, паприка, редис, стручковый перец, базилик, кинза, зеленый лук, укроп, петрушка, тархун

АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СОЛЕНИЙ 630

маринованные чеснок и черемша, острый стручковый перец, огурцы, помидоры, гурийская капуста



АССОРТИ ИЗ ДОМАШНИХ СЫРОВ 780

сыр сулугуни, сыр сулугуни копченый, домашний сыр, сыр чечил, сыр чечил копченый

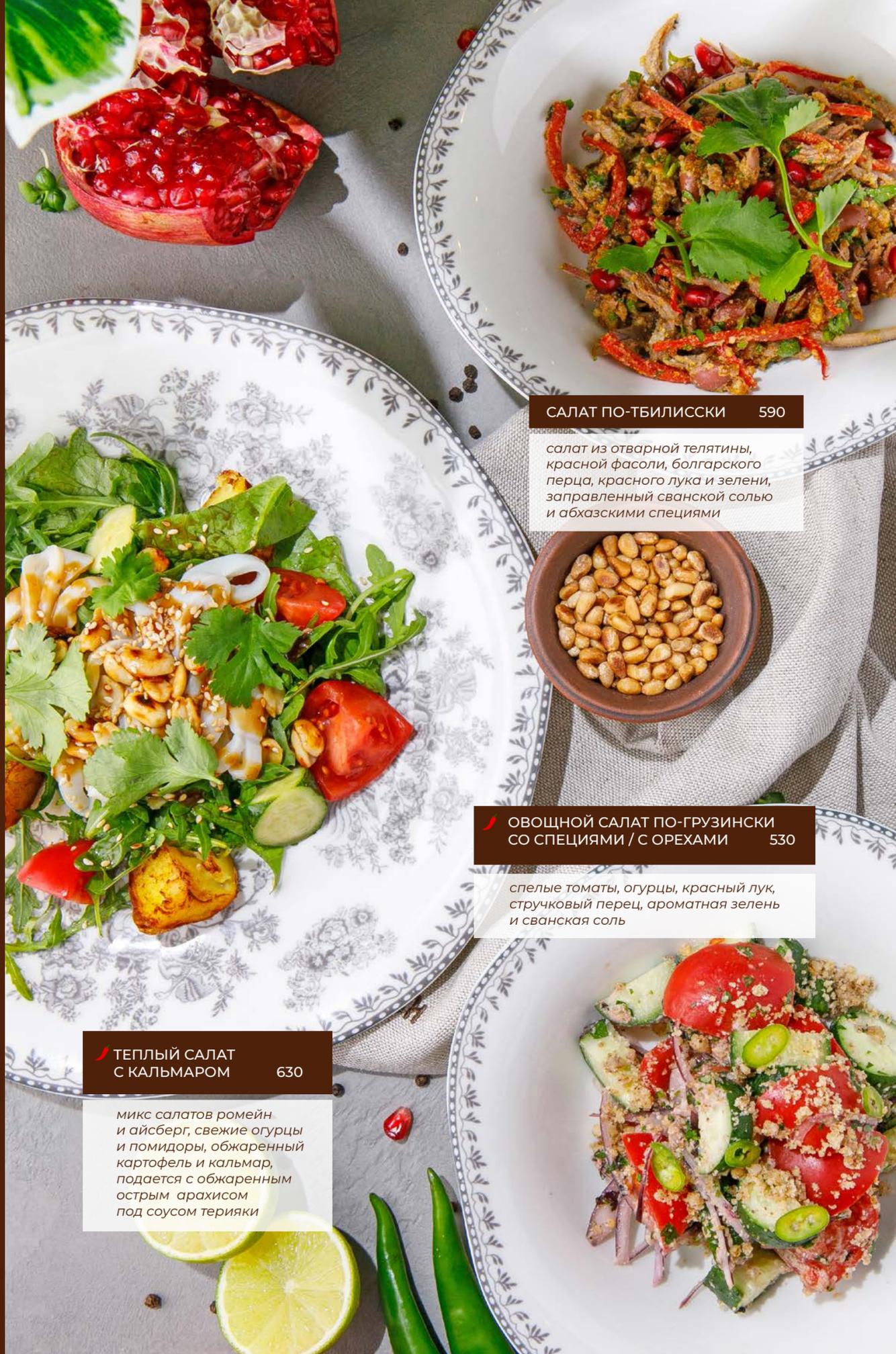


МЯСНОЕ АССОРТИ 2200

домашний куриный рулет, говяжий язык, ростбиф, бастурма, подается с горчицей и хреном



- 1 **ПАШТЕТ ИЗ БАРАБУЛЬКИ** 440
закуска из черноморской барабульки, подается с зеленым луком, картофелем пай и хрустящей чиабаттой
- 2 **ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ** 670
мелконарезанная говяжья вырезка с добавлением красного лука, каперсов и соуса вотчестера
- 3 **РОСТБИФ С СОУСОМ ТОННАТО И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ** 890
ростбиф домашнего приготовления подается с соусом тоннато, сальсей из спелых томатов и свежей зелению
- 4 **КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ** 670
закуска из сладких томатов, домашнего имеретинского сыра и зелени, заправленная соусом песто из тархуна
- 5 **ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ** 480
закуска из печени цыпленка, подается с домашним вареньем из черной смородины, грецкими орехами и хрустящей чиабаттой
- 6 **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ** 440
маринованная по-домашнему рецепту селедочка, подается с обжаренным картофелем, маринованным луком и зеленью



САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ 590

салат из отварной телятины, красной фасоли, болгарского перца, красного лука и зелени, заправленный сванской солью и абхазскими специями



ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ 530

спелые томаты, огурцы, красный лук, стручковый перец, ароматная зелень и сванская соль

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КАЛЬМАРОМ 630

микс салатов ромейн и айсберг, свежие огурцы и помидоры, обжаренный картофель и кальмар, подается с обжаренным острым арахисом под соусом терияки



1



2



3

1 ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ

650

обжаренные баклажаны, сочные томаты, свежие кинза, базилик и мята, заправляются соусом свитчили и кунжутным нерафинированным маслом, с добавлением кунжута, семечек подсолнечника и сливочного сыра

2 ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ

460

запеченные на мангале картофель, морковь, маринованный зеленый горошек и огурец, лук, копченый цыпленок, заправляются домашним майонезом и украшаются отварным яйцом

3 САЛАТ С ТЕЛЯТИНОЙ, СВЕКЛОЙ И СЫРОМ СУЛУГУНИ

690

салат из отварной телятины и свеклы с добавлением копченого сыра сулугуни, заправленный домашним майонезом

**ЗЕЛЕНый САЛАТ С
ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 670**

легкий салат со шпинатом, авокадо, листьями салата, свежим огурцом, яблоком и цукини, заправленный нежным ореховым соусом

**САЛАТ «ТАБУЛЕ»
С КРЕВЕТКАМИ 720**

легкий салат с кускусом, пряной зеленью, томатами и креветками, заправляется гранатовым соусом, оливковым маслом и соком лимона

**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ, ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ И МАНГО 790**

обжаренные баклажаны и креветки подаются с манго и сыром страчателла, украшается кунжутными семечками, заправляется соусом свит-чили



1



2



3

1 **СТЕЙК-САЛАТ С СОУСОМ МАЧЕТЕ 830**
мраморная говядина, обжаренная на огне, подается с миксом свежей зелени, томатами черри и авокадо, заправляется соусом мачете

2 **ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНЫМ
БЕДРОМ / С КРЕВЕТКАМИ 670 / 690**
легкий салат из листьев салатов ромейн и айсберг, обжаренного на мангале куриного бедра или креветок, томатами, сыром сулугуни и хрустящими чипсами из чиабатты

3 **САЛАТ «ТИЛ» С ЯЗЫКОМ** 560
отварной говяжий язык, рубленные маринованные огурчики и хрустящий лук фри

**ЖАРЕНый СЫР
СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ** 580

*слайсы сыра сулугуни
запеченные со спелыми
томатами на глиняной кецы*

**★ ТАШМИДЖАБИ
С СОУСОМ СОТОЛИЯ** 460

*печеный картофель
с копченым сыром сулугуни,
обваленный в панировке*

**★ ПЕЧЕНый БАКЛАЖАН
С МУССОМ ИЗ СЫРА
СУЛУГУНИ** 690

*печеный баклажан
со свежими овощами,
домашним творогом надуги,
зеленью и абхазскими
специями, подается
с ростбифом и муссом
из сыра сулугуни*



1



2



3



4



5

4 ЖАРЕНые КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ 880
*тигровые креветки, обжаренные
с добавлением белого вина и чеснока,
подаются с ароматной кинзой и чили перцем*

**5 ДОЛМА С БАРАНИНОЙ /
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ** 640
*сочный фарш из баранины/свинины-говядины
с грузинскими специями и рисом, завернутый
в малосольные листья винограда, подается с
чесночным соусом на основе мацони*

6 КВАРИ 440
грузинские вареники с сыром сулугуни

7 ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 480
*грузинское блюдо из цельной
красной фасоли, обжаренной с томатами,
луком и кинзой в сопровождении
кавказских специй*

**8 КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ
С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ** 490
*запеченный на углях картофель
с нежной сырной начинкой и креветками*

ХАЧАПУРИ



- 1 ПО-МЕГРЕЛЬСКИ** 690
хачапури круглой формы с двойной начинкой сыра сулугуни и домашнего имеретинского сыра
- 2 ★ ПО-АДЖАРСКИ** 640
хачапури в форме лодочки с домашним имеретинским сыром и сыром сулугуни, с добавлением яичного желтка и сливочного масла
- 3 С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ** 690
хачапури с начинкой из имеретинского сыра и сыра сулугуни, украшенный слайсами копченого сыра сулугуни
- 4 ПО-ГУРИЙСКИ** 520
хачапури в форме луны с начинкой из молодого сыра сулугуни и отварными рублеными яйцами
- 5 С БРЫНЗОЙ И КРАСНЫМ БАЗИЛИКОМ** 720
классический хачапури украшенный спелыми томатами, красным луком, кинзой, брынзой и красным базиликом
- 6 ПО-АДЖАРСКИ НА КОМПАНИЮ (1,5 КГ)** 1450



★ ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ
С КАРТОФЕЛЕМ
И СЫРОМ СУЛГУНИ 580

домашний пирог с нежной
начинкой из сыра сулгуни
и картофельного пюре

КУБДАРИ 720

домашний мясной пирог
с рубленой говядиной
и абхазскими специями

✓ ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ
И ТАРХУНОМ 720

классический хачапури,
который подается с салатом
из красной аджики, спелых
томатов, красным луком
и тархуном



ЧЕБУРЕКИ /1 ШТ./

тонкие, воздушные пирожки из
пресного теста, обжаренные во
фритюре с разными начинками
подаются с соусом сацебели

С БАРАНИНОЙ	480
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	480
С СЫРОМ	480



КУТАБЫ /2 ШТ./

тонкие лепешки из пресного
теста с разными начинками
в порции 2 шт.
подаются с соусом мацони

С СЫРОМ	440
С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	440
С БАРАНИНОЙ	440

ЛАГМАН 620

ароматный, наваристый суп с домашней тянутой лапшой, ягненком, овощами и свежей зеленью

ШУРПА 490

наваристый суп из томленного ягненка с морковью, сельдереем, картофелем и грузинскими специями

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП 490

ароматный, наваристый суп с домашней тянутой лапшой, ягненком, овощами и свежей зеленью

ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ 790

традиционный тайский суп на основе кокосового молока с томатами черри, креветками, обжаренными шампиньонами и кинзой подается с рисом басмати и кунжутом



1 БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ 490

2 ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ИМБИРЕМ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ 530
крем-суп из печеной тыквы с добавлением кокосового молока, имбиря и сыра страчателла

3 ДОМАШНЯЯ УХА 590
домашний суп с форелью и судаком, картофелем, морковью и зеленью
на выбор: классическая уха/ уха со сливками/ уха с водкой

4 ХАРЧО С БАРАНИНОЙ 650
национальный грузинский суп с бараниной, рисом, кинзой, укропом, петрушкой, томатами и специями

5 КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 410

6 ЧАКОНДРИЛИ 790
телятина, томленная в овощах, приготовленная су-вид и запеченная под хлебной корочкой



ХИНКАЛИ /1 шт./

национальное грузинское блюдо, особенностью которого является необычная форма, разнообразные начинки и сочный мясной бульон

рекомендуем пробовать с разными соусами

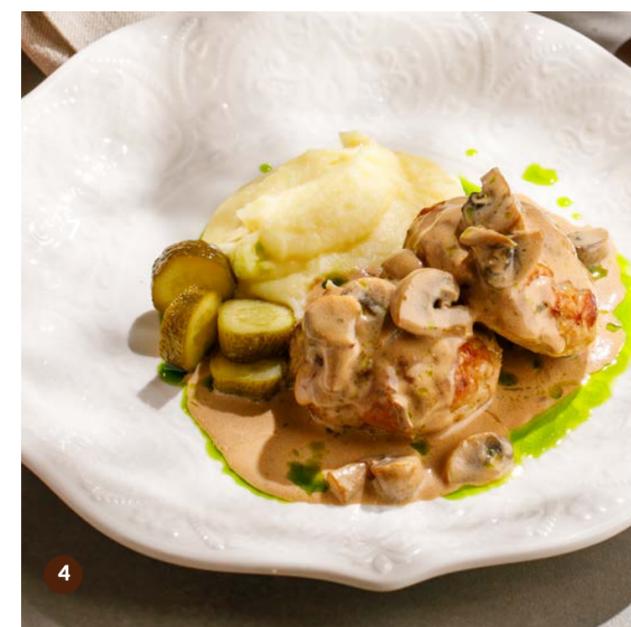
можно приготовить отварными или обжаренными

-  С БАРАНИНОЙ 140
-  С ТЕЛЯТИНОЙ 140
-  СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 140
- С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ 140
-  ДЮЖИНА ХИНКАЛЕЙ С БАРАНИНОЙ 1440
-  ДЮЖИНА ХИНКАЛЕЙ С ТЕЛЯТИНОЙ 1440



①   **ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА** 690
кусочки сочного куриного бедра, обжаренные до румяной корочки, с томатами, рубленной зеленью, луком и абхазскими специями

② **ЧКМЕРУЛИ** 990
цыпленок, запеченный в сметанно-сливочном соусе с чесноком, сванской солью и свежей кинзой



③  **ЧАНАХИ** 630
домашнее жаркое из молодого ягненка с овощами в ароматном бульоне, томленное в глиняном горшочке

④ **КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ** 620
домашние куриные котлеты из цыпленка подаются на подушке из нежного картофельного пюре с грибным соусом, трюфельным маслом и маринованным огурчиком



ТРЕСКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ И СЛИВОЧНЫМ СОУСОМ 780

филе трески, маринованное в грузинских специях обжаривается и подается с картофельным пюре с нежным сливочным соусом на основе сыра сулугуни

ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 990

нежные телячьи щечки маринуются в вине Саперави, обжариваются до румяной корочки и подаются с нежным картофельным пюре

ЦЫПЛЕНОК ПО-ТБИЛИССКИ С ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ 620

нежное филе цыпленка, обжаренное на открытом огне подается с обжаренным картофелем и лимонным соусом с добавлением каперсов и сливочного масла



1



2



3

1 ★ САМАРКАНДСКИЙ ПЛОВ С ЯГНЕНКОМ 690

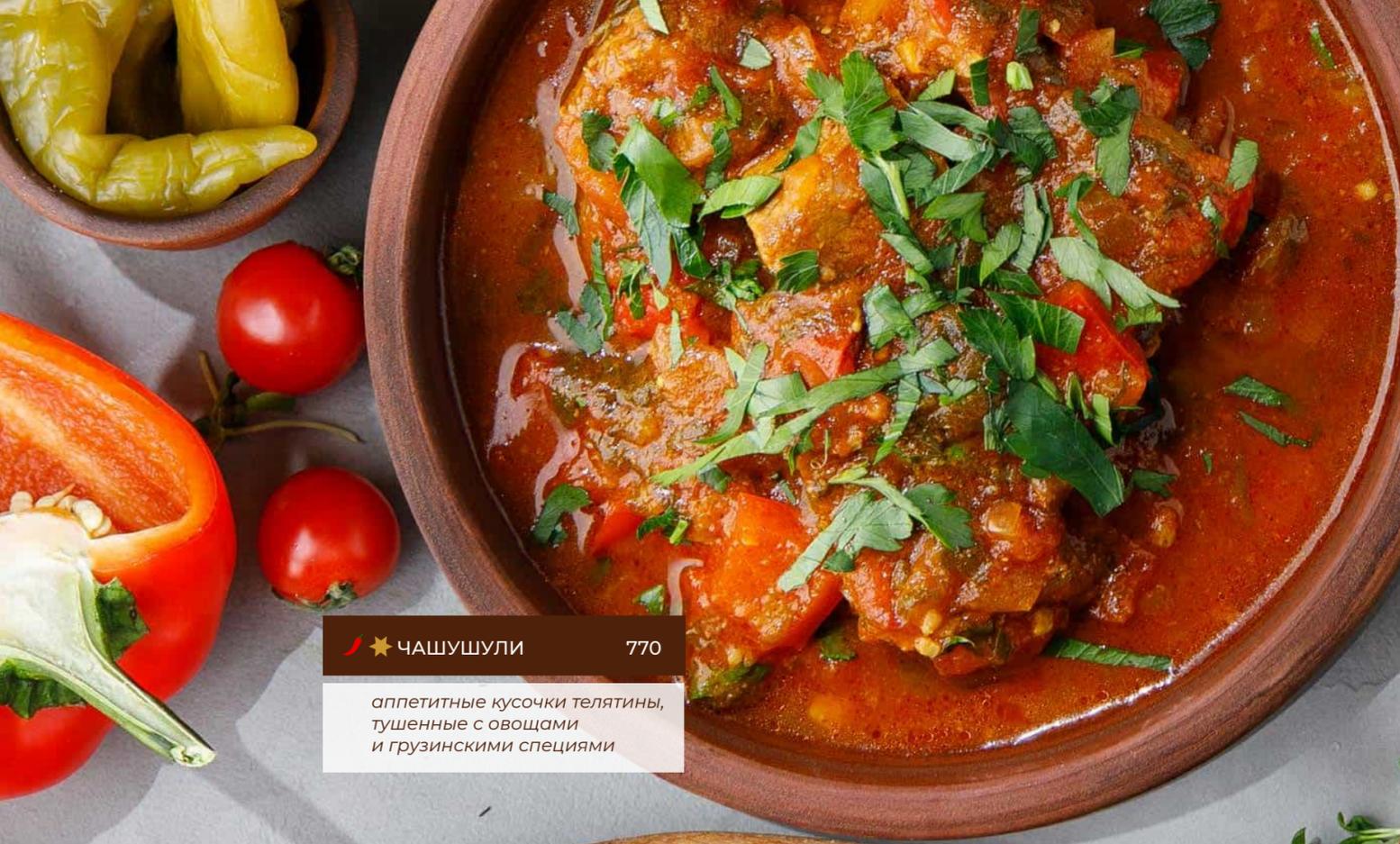
подается на выбор со свежими овощами или домашними соленьями традиционный узбекский плов с ягнёнком и ароматными специями

2 СВИННЫЕ РЕБРЫШКИ, ТУШЕННЫЕ В САПЕРАВИ 790

нежные свиные ребрышки, тушенные в вине Саперави, томленные в су-вид, подаются с пикантным соусом нью-йорк

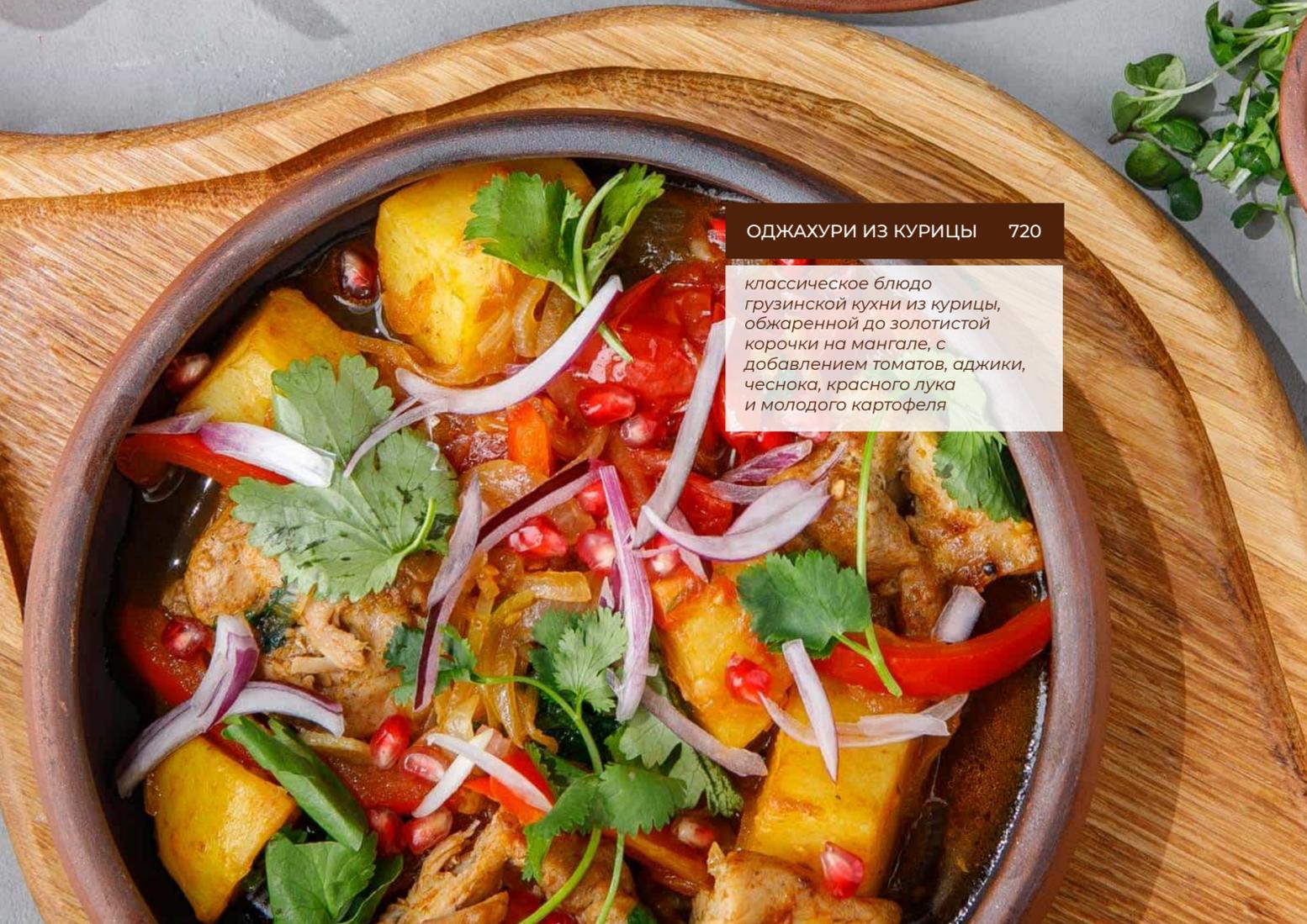
3 КАХЕТИНСКАЯ КОТЛЕТА С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ 590

куриное филе начиняется свежей зеленью, сливочным маслом и копченым сыром сулугуни, обваливается в сухарях и обжаривается в большом количестве масла и подается с домашним мятым картофелем



★ ЧАШУШУЛИ 770

аппетитные кусочки телятины, тушенные с овощами и грузинскими специями



ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ 720

классическое блюдо грузинской кухни из курицы, обжаренной до золотистой корочки на мангале, с добавлением томатов, аджики, чеснока, красного лука и молодого картофеля



1 КОВУРМА-ЛАГМАН 780
сытное блюдо из нежного ягненка, овощей и вытянутой лапши домашнего приготовления

2 ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ 760
свинина, обжаренная до золотистой корочки на мангале, с добавлением томатов, аджики, чеснока, красного лука и молодого картофеля

3 ТРЕСКА С ФАСОЛЬЮ ПО-ГРУЗИНСКИ 790
запеченное филе трески, подается с картофельным пюре и соусом из сливочного масла и отварного яйца, заправляется лимонным соком и рубленой мятой





ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ 760

домашняя паста с креветками и кальмаром, прованскими травами и томатами



ПАСТА С ТЕЛЯЧЬИМИ ЩЕЧКАМИ 890

домашняя паста с томленной говяжьей щекой, овощами и томатным соусом



ПАСТА «КАРБОНАРА» 650

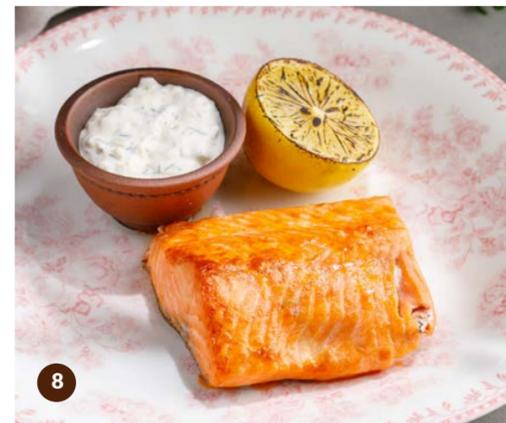
домашняя паста с обжаренным беконом, сливками и сыром пармезан



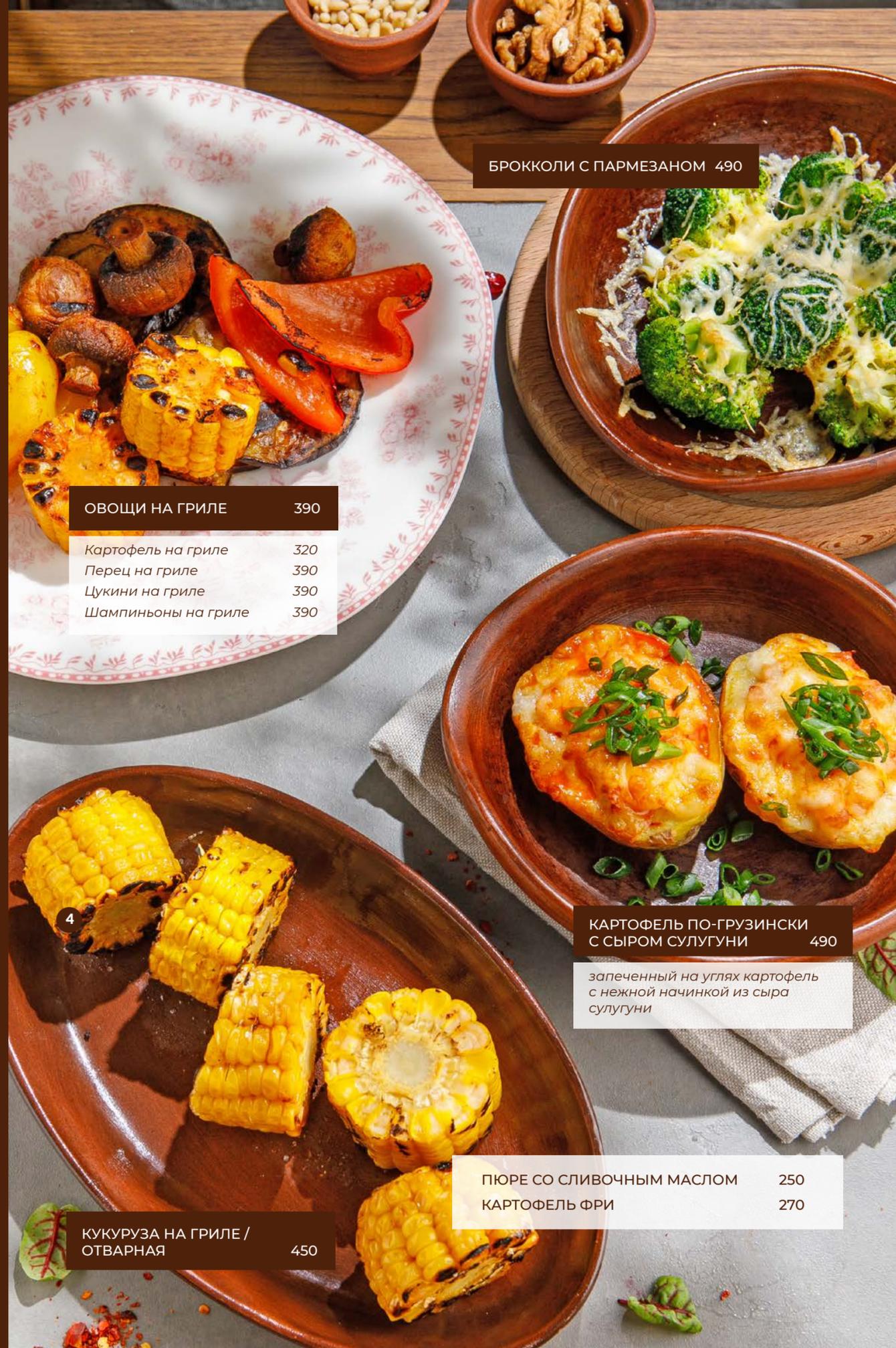
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



- ① ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 1790
- ② ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 720
- ③ ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 890
- ④ ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 690
- ⑤ ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 1100
- ⑥ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 790



- ⑦ СТЕЙК БАВЕТ 1490
альтернативный стейк с пониженной жирностью
- ⑧ СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ 1300
- ⑨ МАЧЕТЕ-СТЕЙК 1490
альтернативный, нежнейший стейк, из диафрагмы бычка, подается с соусом мачете
- ⑩ СТЕЙК РИБАЙ ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ 2690
классический стейк наивысшей степени мраморности, подается с соусом нью-йорк
- ⑪ ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ 1290
молочные бараньи язычки, маринованные в абхазских специях и красной аджике, подаются с соусом ранч
- ⑫ КУРИНЫЕ НОЖКИ В СОУСЕ "ТОМ ЯМ" 660
нежные ножки цыпленка, маринованные в остром соусе том ям и грузинских специях с добавлением домашней аджики
- ⑬ СВИННЫЕ РЕБРЫШКИ НА УГЛЯХ 790
ребрышки, замаринованные в белом вине, сванской соли и грузинских специях, подаются с соусом сацебели
- ⑭ КРЫЛЫШКИ ПО-ТБИЛИССКИ 650
молочные крылышки цыпленка, маринованные в грузинских специях и обжаренные на углях



БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ 490

ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 390

- Картофель на гриле 320
- Перец на гриле 390
- Цукини на гриле 390
- Шампиньоны на гриле 390

КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ 490

запеченный на углях картофель с нежной начинкой из сыра сулугуни

ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 250

КАРТОФЕЛЬ ФРИ 270

КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ / ОТВАРНАЯ 450



ХЛЕБ

- ★ КУКУРУЗНЫЙ ХЛЕБ 320
- ДОМАШНИЙ ХЛЕБ 320
- ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА 140
- ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДЫРА 140
- ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ 80
- ЧИАБАТТА 80
- ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 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



ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ ШУ С ВАРЕНОЙ СГУЩЕНКОЙ 450

домашние профитролы со сливочным кремом из вареной сгущенки

МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ 380

грузинский домашний йогурт на основе цельного коровьего молока с добавлением грецких орехов и шоколадной кураги



АБРИКОСЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, ЧАЧЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 380

вяленые абрикосы томятся в сахарном сиропе с добавлением грузинской чачи и начиняются нежным крем-чизом, украшаются грецкими орехами



ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 180

инжир, грецкий орех, белая черешня, черная смородина



ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 430

сладкое лакомство, которое готовят из виноградного сока и грецких орехов, подается со свежим виноградом и орехами



1



2 3



4

- 1 **★ БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК 490**
десерт полностью состоящий из сырного крема со слегка обожженной корочкой, подается с домашним вареньем из черной смородины
- 2 **МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК) 190**
ванильное, швейцарский шоколад, клубничное, фисташковое, бабл-гам, халва
- 3 **СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК) 190**
лимон-лайм, дыня, груша
- 4 **БАНАНОВЫЙ ДЕСЕРТ 420**
шоколадные хрустящие коржи в сочетании сливочно-бананового крема подаются с карамелью и грецкими орехами



В РЕСТОРАНЕ «КУКУРУЗА»
ВЫ МОЖЕТЕ ЗАКАЗАТЬ
ЛЮБИМЫЕ ДЕСЕРТЫ
В ВИДЕ ТОРТА!

1 КГ — 2800 Р



1



4



2



5



3

- | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 1 | ★ КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ КУКУРУЗЫ
фирменный десерт на основе сливок и молочной кукурузы, подается под карамельной корочкой со свежими ягодами и сорбетом из дыни | 490 |
| 2 | НАПОЛЕОН
классический рецепт домашнего торта из хрустящих коржей с нежным заварным кремом | 450 |
| 3 | ЗГАПАРИ
медово-шоколадный торт с нежным сливочно-сметанным кремом | 450 |
| 4 | МЕДОВИК
нежные медовые коржи со сливочным кремом | 450 |
| 5 | ТАРТ С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ
открытый пирог из песочного теста, сметанной начинки с сезонными фруктами или ягодами | 690 |
| | ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА
сезонные фрукты и ягоды | 1290 |

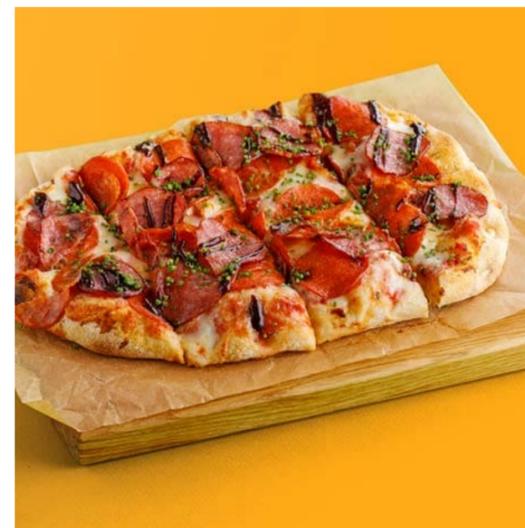


КУКУРУЗА

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 ЛОЯЛЬНОСТИ



50% КЕШБЭК
ЗА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ*

ОПЛАЧИВАЙТЕ ДО 20%
*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

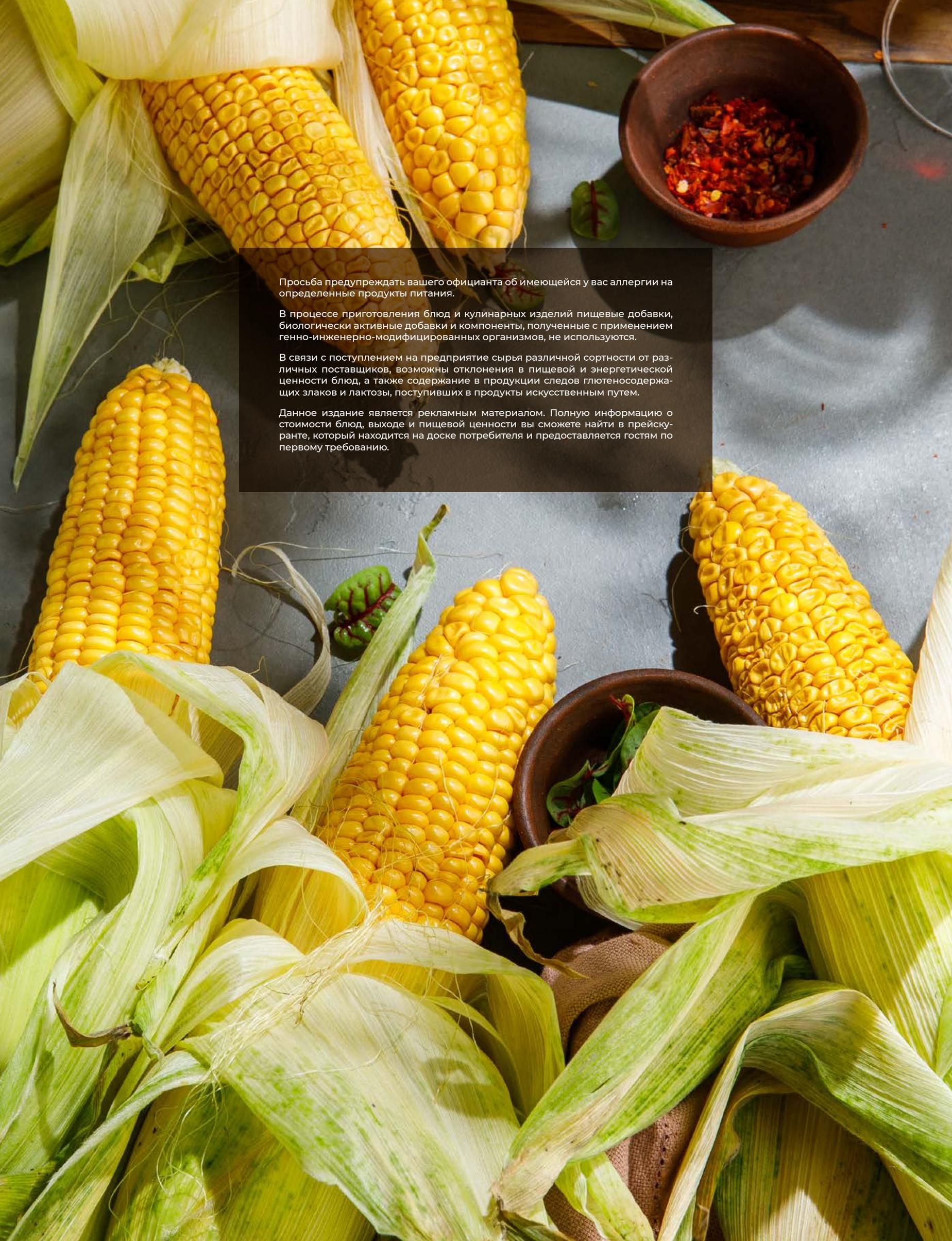


СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ

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.