



КУКУРУЗА

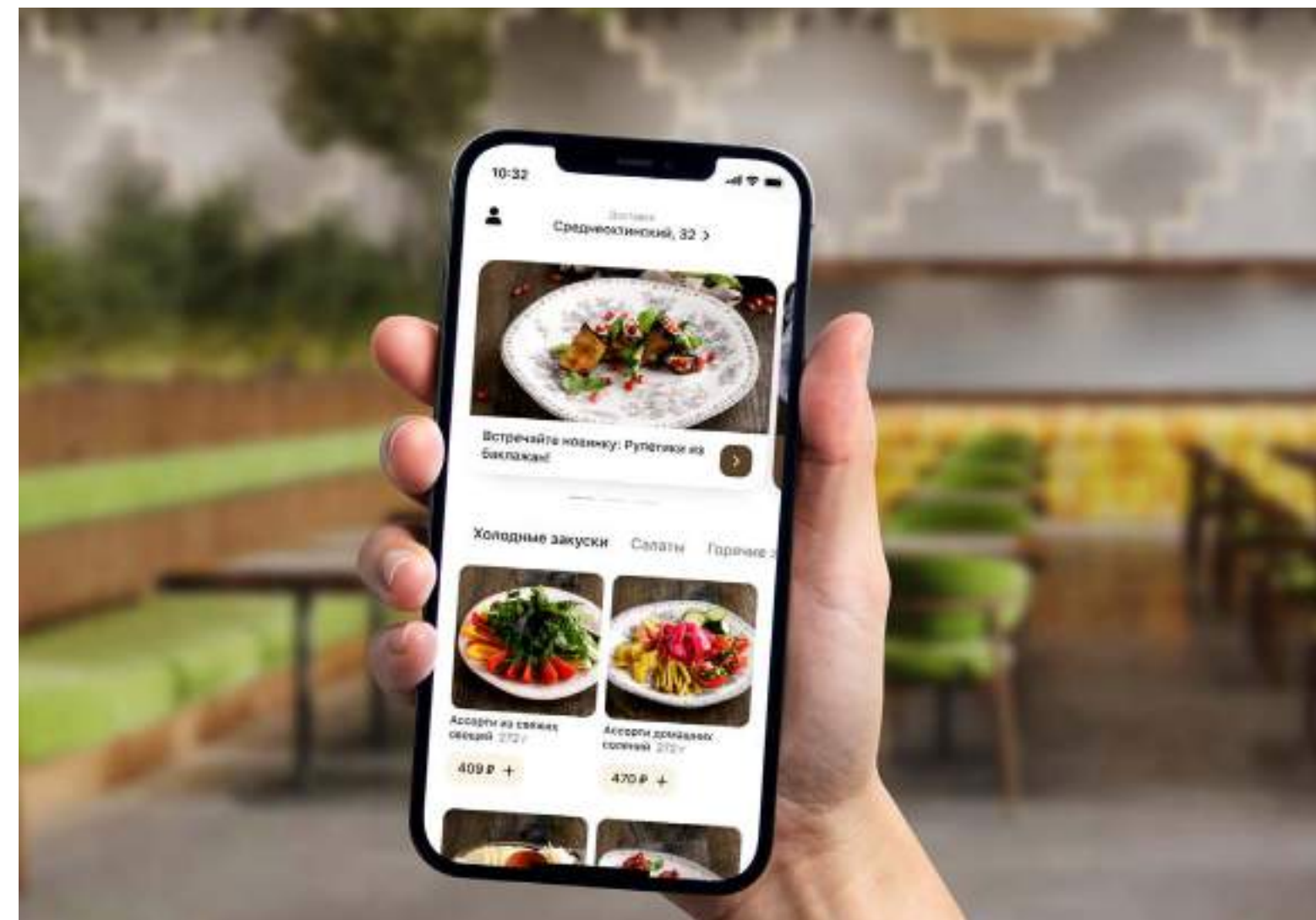
уютный грузинский ресторан



КУКУРУЗА
ОХТИНСКАЯ АЛЛЕЯ, 9

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

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



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

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СОЛЕНИЙ 650

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

ТОМАТЫ ПО-ГРУЗИНСКИ 460

АССОРТИ ПХАЛИ 450

овощные биточки из свеклы, шпината и фасоли с добавлением грузинских специй, грецкого ореха и домашней аджики

АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ СЫРОВ 880

домашний имеретинский сыр, сыр сулугуни, молочная косичка, чечил и копченые сыры подаются со спелым виноградом, грецкими орехами и домашней чурчхеллой"



1 РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАН 650
обжаренные баклажаны с начинкой из острой ореховой пасты
подаются с зернами граната и грецкими орехами

2 ФОРШМАК ИЗ КОПЧЕНОГО ЛОСОСЯ И СЕЛЬДИ 520
рубленый копченый лосось и селедочка с добавлением красного лука, зеленого яблока и отварного желтка

3 АЙРАН 290
кисломолочный напиток на основе мацони с добавлением минеральной воды, свежего огурца и ароматной зелени

4 РОСТБИФ С СОУСОМ ТОННАТО И ГРУЗИНСКИМИ СПЕЦИЯМИ 890
ростбиф домашнего приготовления подается с соусом тоннато, сальсой из спелых томатов и свежей зеленыю

5 САЦИВИ ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 590
нежное мясо цыпленка под ореховым соусом с добавлением пряных специй и масла копченой паприки

МАЦОНИ 220



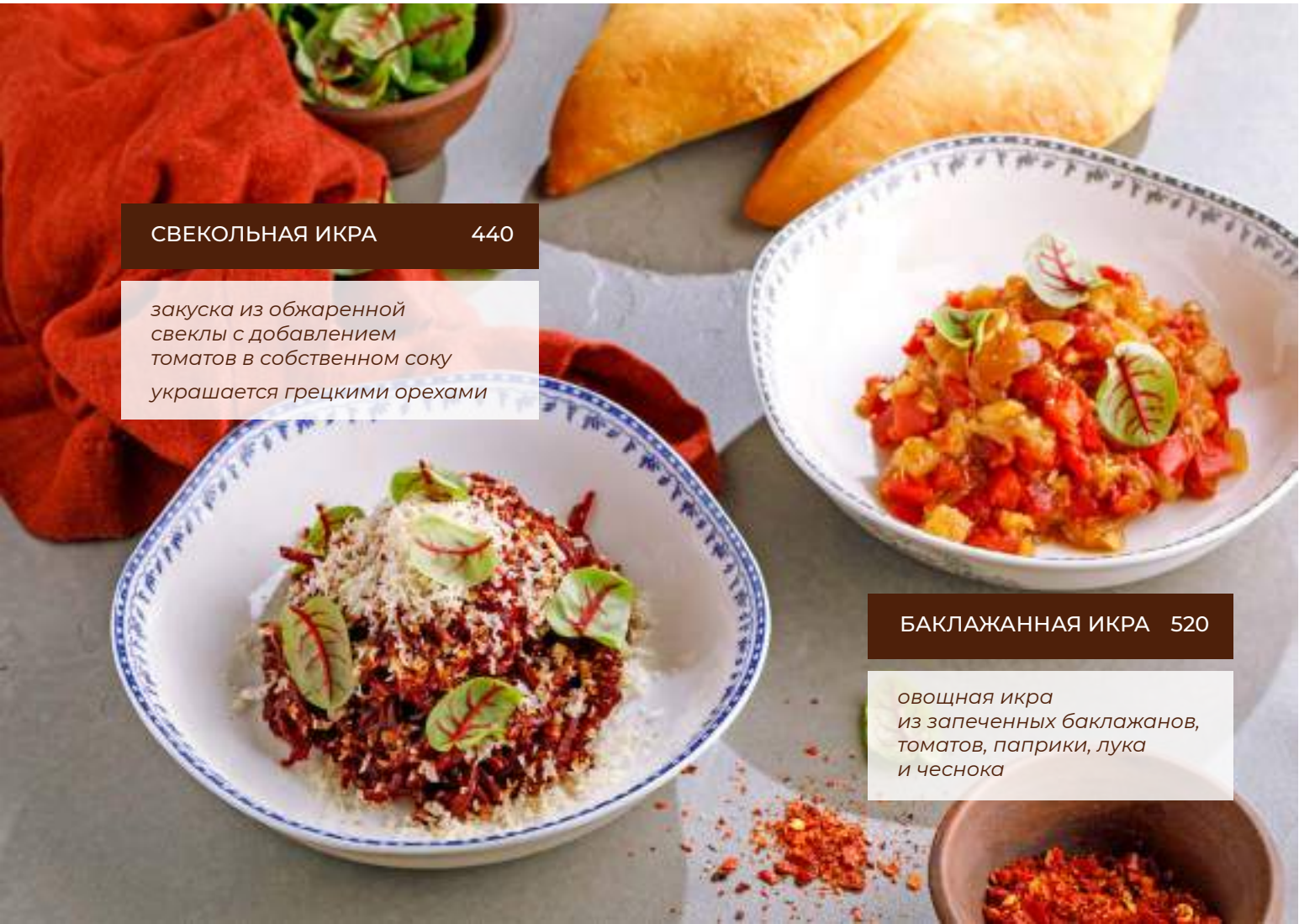
 **АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ** 750

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



  **АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК** 580

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



СВЕКОЛЬНАЯ ИКРА 440

закуска из обжаренной свеклы с добавлением томатов в собственном соку украшается грецкими орехами

БАКЛАЖАННАЯ ИКРА 520

овощная икра из запеченных баклажанов, томатов, паприки, лука и чеснока



ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ 480

закуска из печени цыпленка подается с домашним вареньем из черной смородины, грецкими орехами и хрустящей чиабаттой

ЗЕЛЕНый САЛАТ С
ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 670

легкий салат со шпинатом,
авокадо, свежим огурцом,
яблоком и цуккини,
заправленный нежным
ореховым соусом

ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КРЕВЕТКАМИ, ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ И МАНГО 790

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

САЛАТ «ТАБУЛЕ»
С КРЕВЕТКАМИ 720

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



1 САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ 620

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

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 чабатты

3 ★ ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ
БАКЛАЖАНАМИ 650

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

4 КВЕЛЛИ С ТОМАТАМИ 680

грузинская закуска из домашнего имеретинского
сыра со сладкими томатами и ароматной зеленью
заправляется соусом песто из тархуна

ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ
СО СПЕЦИЯМИ / С ОРЕХАМИ 530 / 550

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

САЛАТ «ТИЛ» С ЯЗЫКОМ 560

отварной говяжий язык, маринованные
огурчики и хрустящий лук фри

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ 580

легкий салат с обжаренной в соусе терияки куриной
печенью, сладкими томатам, творожным сыром
и кунжутом

ХАЧАПУРИ



КУТАБЫ /2 шт./

тонкие лепешки из пресного теста с разными начинками

подаются с соусом мацони

С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	440
С БАРАНИНОЙ	440
С СЫРОМ	440



- 1 ★ ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ 690
хачапури круглой формы с двойной начинкой сыра сулгуни и домашнего имеретинского сыра
- 2 ★ ХАЧАПУРИ ПО -АДЖАРСКИ 640
хачапури в форме лодочки с домашним имеретинским сыром и сыром сулгуни, с добавлением яичного желтка и сливочного масла
- 3 ★ ХАЧАПУРИ С КОПЧЕНЫМ СЫРОМ СУЛУГУНИ 690
хачапури с начинкой из имеретинского сыра и сыра сулгуни, украшенный слайсами копченого сыра сулгуни
- 4 ★ ХАЧАПУРИ ПО-ГУРИЙСКИ 550
хачапури в формы луны с начинкой из молодого сыра сулгуни и отварными рублеными яйцами
- 5 ★ ХАЧАПУРИ С ТОМАТАМИ И ТАРХУНОМ 760
классический хачапури, который подается с салатом из красной аджики, спелых томатов, красным луком и тархуном
- 6 ★ ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ 590
домашний пирог с нежной начинкой из сыра сулгуни и картофельного пюре

СУПЫ

БОРЩ С ТЕЛЯТИНОЙ И ЧЕСНОЧНЫМИ ПАМПУШКАМИ 490

домашний борщ по-грузинскому рецепту из свеклы, картофеля, моркови, капусты, лука, паприки, томатов с нежной телятиной, подается со сметаной и чесночными пампушками

ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП С ИМБИРЕМ И КОКОСОВЫМ МОЛОКОМ 490

крем-суп из запеченной тыквы с добавлением кокосового молока и имбиря, подается с тыквенными семечками и сыром страчателла

БАЛЫК ШУРПА 650

ароматный бульон с форелью и судаком, овощами и тархуном

ХАРЧО С БАРАНИНОЙ 650

национальный, пряный грузинский суп с бараниной, белым рисом, мясистыми томатами и душистым разнотравием кинзы, укропа и петрушки с непревзойденными специями Кавказа

ШУРПА 550

наваристый суп из томленого ягненка с морковью, картофелем и грузинскими специями

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП 490

фирменный крем-суп из молочной кукурузы со сладким жареным беконом

КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ 390

домашний куриный бульон с лапшой собственного приготовления

★ ЖАРЕННЫЙ СЫР
СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ 580

слайсы сыра сулугуни,
запеченные со спелыми
томатами на глиняной кеци

★ 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

1 🌶️ ★ ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ 890
тигровые креветки, обжаренные
с добавлением белого вина и чеснока
подаются с ароматной кинзой и чили перцем

2 ★ ДОЛМА С БАРАНИНОЙ /
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ 680 / 640
сочный фарш из баранины / свинины-говядины
с грузинскими специями и рисом, завернутый
в малосольные листья винограда
подается с чесночным соусом на основе мацони

3 КВАРИ 440
грузинские вареники с сыром сулугуни

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

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

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	160
 С ТЕЛЯТИНОЙ	150
 СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	150
С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ	150
КВАРИ / 3 шт. грузинские вареники с сыром сулгуни	440
ЛЮБОЙ ЖАРЕНЫЙ ХИНКАЛИ	170



- 1 ГОВЯЖЬЯ ГРУДИНКА 930
 - 2 ТРЕСКА С ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ 750
 - 3 КОТЛЕТЫ КУРИНЫЕ С СОУСОМ ДЕМИГЛАС 620
 - 5   ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА 690
- кусочки сочного куриного бедра, обжаренные до румяной корочки, с томатами, рубленой зеленью, луком и абхазскими специями

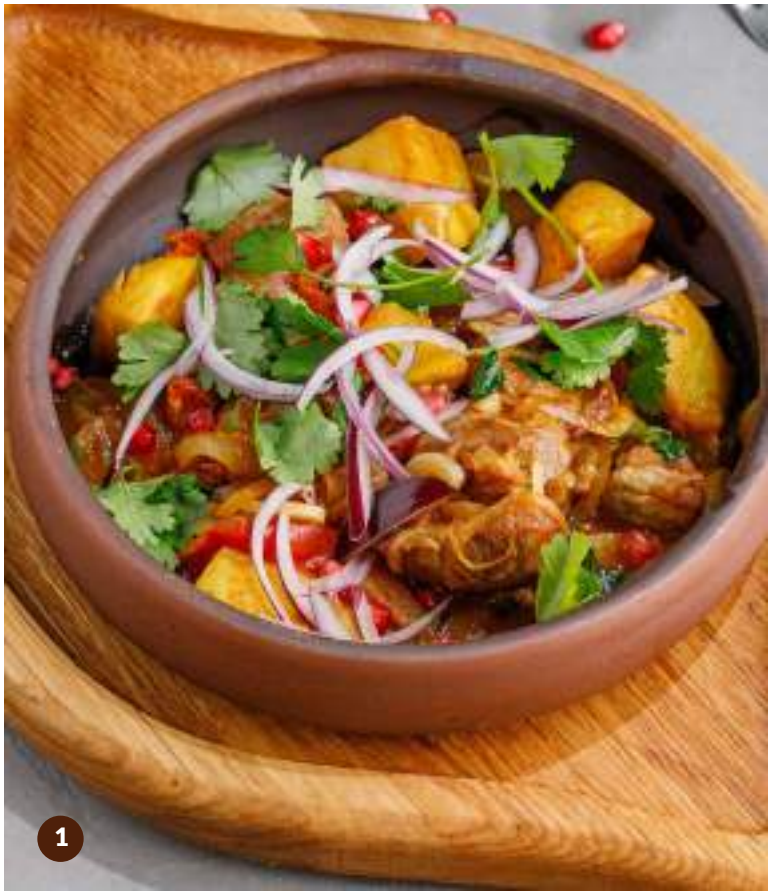


  **ЧАШУШУЛИ** 750

аппетитные кусочки телятины, тушенные с овощами и грузинскими специями

ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ 750

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



1



2



3



4



5

- 1**  **ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ** 790
- свинина, обжаренная до золотистой корочки на мангале, с добавлением томатов, аджики, чеснока, красного лука и молодого картофеля украшается зернами граната и кинзой
- 2** **ЧАНАХИ** 710
- нежный ягненок с сочными овощами и ароматным бульоном, томленные в глиняном горшочке
- 3** **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
- 4** **КАХЕТИНСКАЯ КОТЛЕТА С МЯТЫМ КАРТОФЕЛЕМ** 620
- куриное филе начиняется свежей зеленью, сливочным маслом и копченым сыром сулугуни, обваливается в сухарях и обжаривается
- подается с домашним мятым картофелем

- 5** **ЧКМЕРУЛИ** 990
- бедро цыпленка, запеченное в сметанно-сливочном соусе с чесноком, сванской солью и свежей кинзой

БЛЮДА НА МАНГАЛЕ

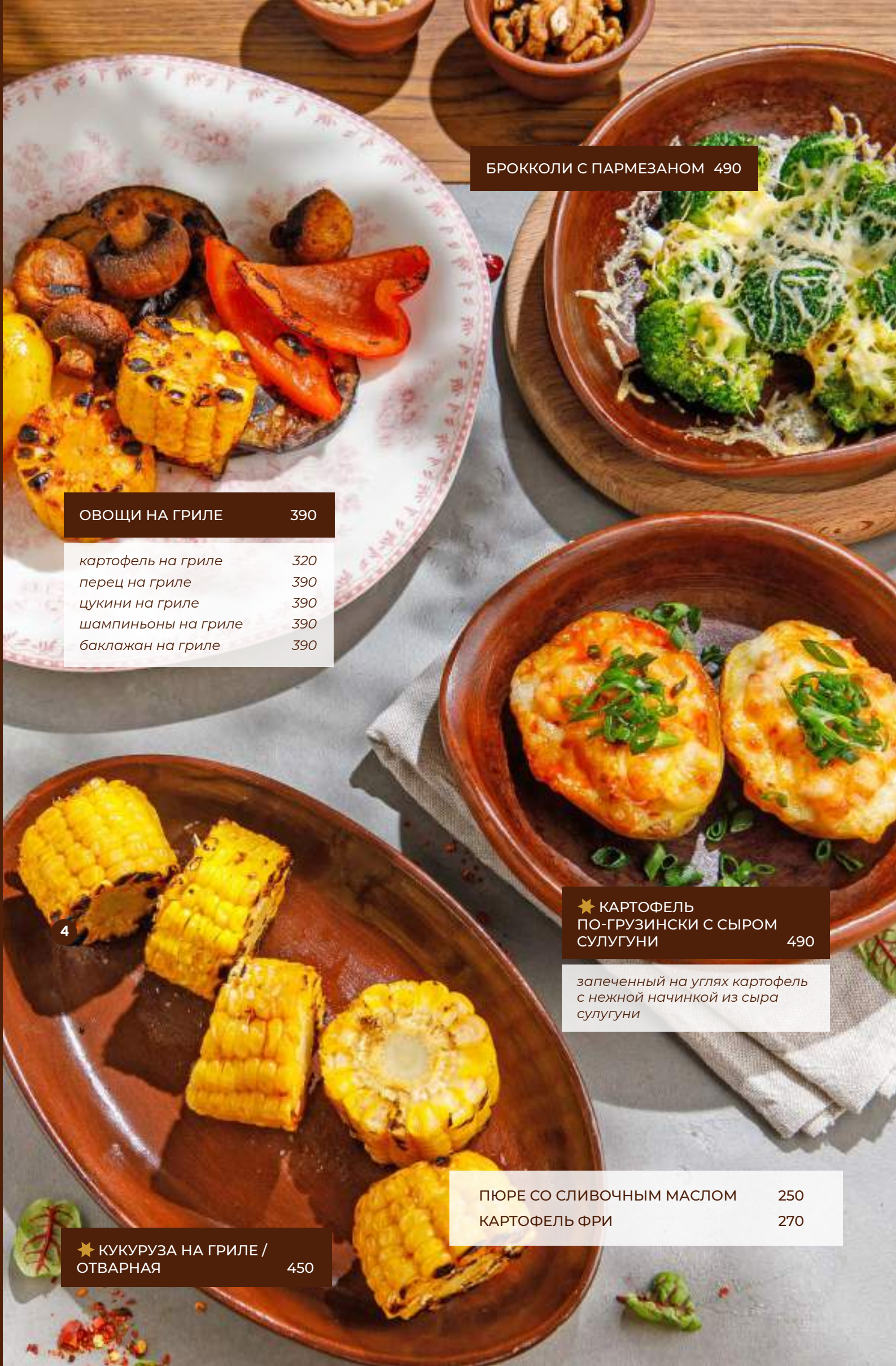


- сочные шашлыки, маринованные в грузинских специях подаются с маринованным луком, капустой по-гурийски, соусом сацибели на тонком лаваше
- 1 ШАШЛЫК ИЗ КОРЕЙКИ ЯГНЕНКА 1790
 - 2 ШАШЛЫК ИЗ КУРИНОГО БЕДРА 720
 - 3 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ БАРАНИНЫ 890
 - 4 ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ 690
 - 5 ШАШЛЫК ИЗ МЯКОТИ ЯГНЕНКА 1250
 - 6 ★ ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ 830



- 7 СТЕЙК БАВЕТ 1490
альтернативный стейк с пониженной жирностью
- 8 СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ 1350
филе форели, обжаренное на углях
подается с соусом тар-тар и лимоном, запеченным на углях
- 9 ★ ЯЗЫЧКИ ЯГНЕНКА НА ГРИЛЕ 1350
молочные бараньи язычки, маринованные в абхазских специях и красной аджике, подаются с соусом ранчо
- 10 СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ НА УГЛЯХ 790
ребрышки, замаринованные в белом вине, сванской соли и грузинских специях
подаются с соусом сацибели





ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 390

- картофель на гриле 320
- перец на гриле 390
- цукини на гриле 390
- шампиньоны на гриле 390
- баклажан на гриле 390

БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ 490

★ 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

- ЛАВАШ ГРУЗИНСКИЙ 150
- ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ 100
- ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ 150

СОУСЫ

- КРАСНАЯ АДЖИКА 70
- МАЦОНИ 70
- ТКЕМАЛИ 150
- СМЕТАНА 70
- САЦЕБЕЛИ 70
- ЧЕСНОЧНЫЙ 70
- ХРЕН 70
- КЕТЧУП 70
- МАЧЕТЕ 90
- НАРШАРАБ 150

ДЕСЕРТЫ



МАЦОНИ С МЕДОМ
И ОРЕХАМИ

380

грузинский домашний
йогурт на основе молока
с добавлением грецких орехов,
меда и шоколадной кураги

НАПОЛЕОН

520

классический рецепт
домашнего торта из хрустящих
коржей с нежным заварным
кремом

★ АБРИКОСЫ СО СЛИВОЧНЫМ
КРЕМОМ, ЧАЧЕЙ
И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ

440

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

ВАРЕНЬЕ
В АССОРТИМЕНТЕ

210

инжир / грецкий орех / белая
черешня / черная смородина

ЧУРЧХЕЛА С ГРЕЦКИМИ
ОРЕХАМИ

480

сладкое лакомство, которое
готовят из виноградного сока
и грецких орехов

подается со свежим
виноградом и орехами



1



2



3



4

1 ★ КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ КУКУРУЗЫ 490

фирменный десерт на основе заварного крема
подается под карамельной корочкой со свежими
ягодами и сорбетом из дыни

2 МЕДОВИК 490

нежные медовые коржи со сливочным кремом

3 ЗГАПАРИ 520

медово-шоколадный торт с нежным
сливочно-сметанным кремом

4 БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК 490

десерт полностью состоящий из сырного
крема со слегка обожженной корочкой
подается с домашним вареньем из черной
смородины

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ 210

на выбор: ванильное, швейцарский шоколад,
клубничное, фисташковое, бабл-гам, халва

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ 190

на выбор: лимон-лайм, дыня, груша

ДЕТИ НА КУХНЕ

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА
СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН
ДЕТСКИЙ ГОРОДОК

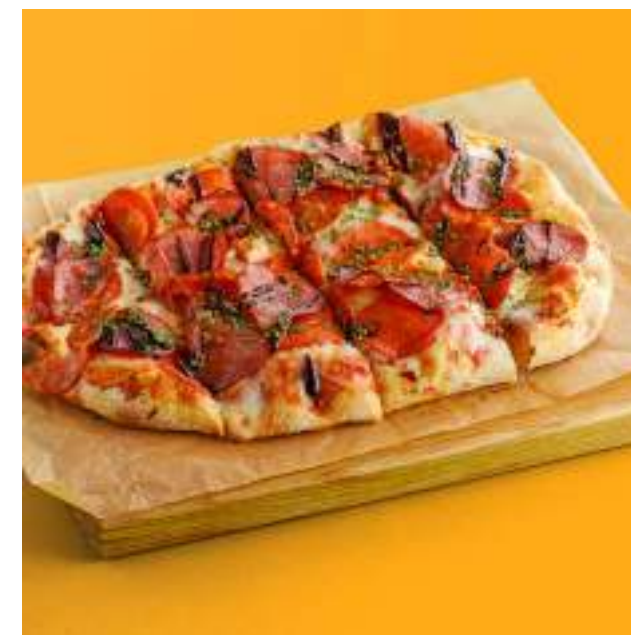
В РЕСТОРАНЕ
«КУКУРУЗА» ВЫ МОЖЕТЕ
ЗАКАЗАТЬ ЛЮБИМЫЕ
ДЕСЕРТЫ
В ВИДЕ ТОРТА!

1 КГ — 2800 Р

ПРИГЛАШАЕМ ПРОВЕСТИ
СЕМЕЙНЫЕ ТОРЖЕСТВА
И ПРАЗДНИКИ
В РЕСТОРАНЕ «КУКУРУЗА»

Поможем устроить настоящее щедрое застолье, организовать развлекательную программу или провести индивидуальный мастер-класс.

*С любовью,
Ваша «Кукуруза».*



- 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



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

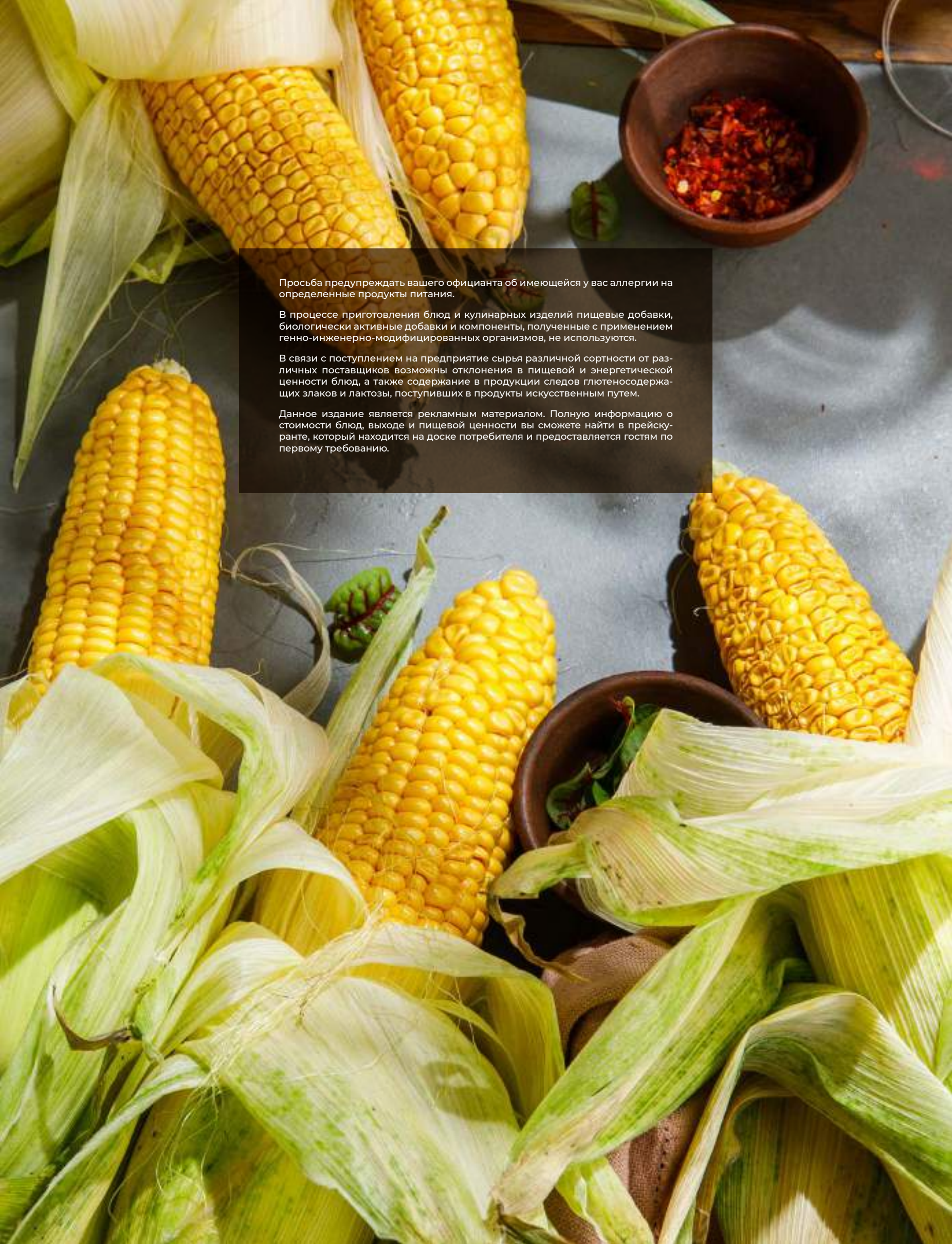


ПОДПИСЫВАЙСЯ
НА НАШ ТЕЛЕГРАМ
@DETINAKUHNE2020



СЕВКАБЕЛЬ ПОРТ
МОСКОВСКИЙ
РЫНОК

КОЖЕВЕННАЯ ЛИНИЯ, 40, БАШНЯ А, 2 ЭТАЖ
М. «ПРИМОРСКАЯ», М. «ВАСИЛЕОСТРОВСКАЯ»
УЛИЦА РЕШЕТНИКОВА, 12, 2 ЭТАЖ
М. «ЭЛЕКТРОСИЛА»



Просьба предупреждать 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.