

A vibrant collage of fresh ingredients. In the foreground, a large, golden-brown, round flatbread (khachapuri) is topped with melted cheese, sliced tomatoes, onions, and fresh herbs, resting on a wooden cutting board. To the left, a wooden bowl is filled with several golden-brown, pleated dumplings (khinkali). The background features a variety of fresh produce: ears of yellow corn, several bright red tomatoes, a halved pomegranate showing its red seeds, and green leafy vegetables.

КУКУРУЗА

уютный грузинский ресторан



**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».*



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

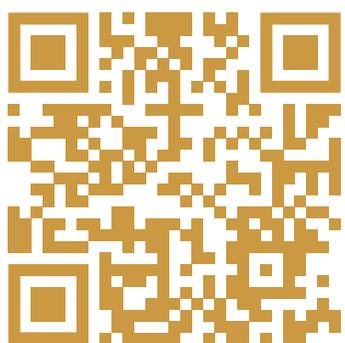


Возможность оплаты
заказа бонусными
баллами



Регулярные
акции и
спецпредложения

УСТАНОВИТЕ КАРТУ ЛОЯЛЬНОСТИ



50%
КЕШБЭК
ЗА ПЕРВЫЙ ЗАКАЗ*

ОПЛАЧИВАЙТЕ
ДО 20%

предложение доступно
для новых гостей

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ



 **АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ
СЫРОВ С ТРЮФЕЛЬНЫМ
МЕДОМ** 890

*Ассорти грузинских сыров с трюфельным мёдом: сыр сулугуни, домашний имеретинский сыр, молочный и копчёный чечил, страчателла на хрустящей чабатте с вишнёвым вареньем
подаётся с виноградом, грецкими орехами и трюфельным мёдом*

ТОПИНГИ

Сыр Домашний	180
Сулугуни	180
Сулугуни копченый	180
Чечил	200
Чечил копченый	200



1  **РУЛЕТКИ ИЗ БАКЛАЖАНОВ С ОРЕХАМИ** 680
 запеченные баклажаны, скрученные с ароматной начинкой из грецких орехов, чеснока и зелени с добавлением грузинской аджики

2 **АЙРАН** 290
 освежающий кисломолочный напиток на основе мацони с добавлением натуральной минеральной воды, свежего огурца и ароматной зелени

3 **БАКЛАЖАННАЯ ИКРА** 520
 овощная икра из запеченных баклажанов, томатов, паприки, лука и чеснока

4 **СЕЛЬДЬ С КАРТОФЕЛЕМ** 490
 маринованная по домашнему рецепту селедочка подается с обжаренным картофелем, маринованным луком и зеленью

5 **ХУМУС ИЗ БАКЛАЖАНОВ С БАСТУРМОЙ** 580
 закуска из отварного нута с добавлением специй, лимонного сока и запеченного на углях баклажана подается со свежей зеленью и бастурмой

6  **ТАДЖАССКИЕ ОЛИВКИ С АДЖИКОЙ И РОЗМАРИНОМ** 590
 крупные таджасские оливки, маринованные в ароматном масле с веточками розмарина и острой домашней аджикой



  **КАРТУЛИ СУПРА** 890
АССОРТИ ГРУЗИНСКИХ ЗАКУСОК

нежные рулетики из баклажанов и запеченных перцев с ореховой пастой, домашний имеретинский сыр, золотистые мчади, ароматная бастурма, нежное сациви из индейки и кремный хумус





1



2



3

1 ТАРТАР ИЗ ГОВЯДИНЫ 790
 мелконарезанная мраморная говядина с добавлением красного лука, каперсов, горчицы и соуса ворчестер, подается с перепелиным яйцом и сыром пармезан, заправляется оливковым маслом

2 ТАРТАР ИЗ УТКИ 690
 нежное филе утки *Magre*, нарезанное вручную, с красным луком и свежей кинзой, заправляется пикантным соусом айоли с легкой остротой чили-пастой подается с хрустящим картофелем «пай»



4



5

3 ТАРТАР ИЗ ЯГНЕНКА 690
 мелконарубленное мясо ягненка, с добавлением красного лука, каперсов и маринованных огурчиков, заправляется соусом ворчестер, дижонской горчицей и оливковым маслом подается с хрустящим хлебом

4 ★ ФОРШМАК ИЗ КОПЧЕНОЙ ФОРЕЛИ С МЧАДИ 590
 рубленая копченая форель и селедочка с добавлением красного лука, зеленого яблока и отварного желтка подается с традиционными кукурузными лепешками мчади

5 ★ САЦИВИ С ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ 590
 индейка, маринованная в аджике и абхазских специях, приготовленная на низких температурах, подается под ореховым соусом с добавлением пряных специй и масла копченой паприки



АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ И ЗЕЛЕНИ 690

сочные томаты, огурцы, паприка, редис, стручковый перец и букет свежей зелени: базилик, кинза, зеленый лук, укроп, петрушка, тархун



АССОРТИ ИЗ ГРУЗИНСКИХ СОЛЕНИЙ 690

маринованные огурцы и томаты, острый стручковый перец, чеснок, черемша и знаменитая гурийская капуста со свеклой



1 КАРПАЧО ИЗ ГОВЯДИНЫ 990
тончайшие ломтики маринованной говяжьей вырезки, подаются с пармезаном, руколой и изысканным трюфельным соусом

2 ПАШТЕТ ИЗ КУРИНОЙ ПЕЧЕНИ С ВИШНЕЙ И ОРЕХОМ ПЕКАН 550
закуска из печени цыпленка подается с вареньем из вишни, орехами пекан и хрустящей чабаттой

3 МЯСНОЕ АССОРТИ 2200

Бастурма	580	Ростбиф	580
Куриный рулет	550	Язык говяжий	550

САЛАТЫ

ЗЕЛЕНЬ САЛАТ С ОРЕХОВЫМ СОУСОМ 690

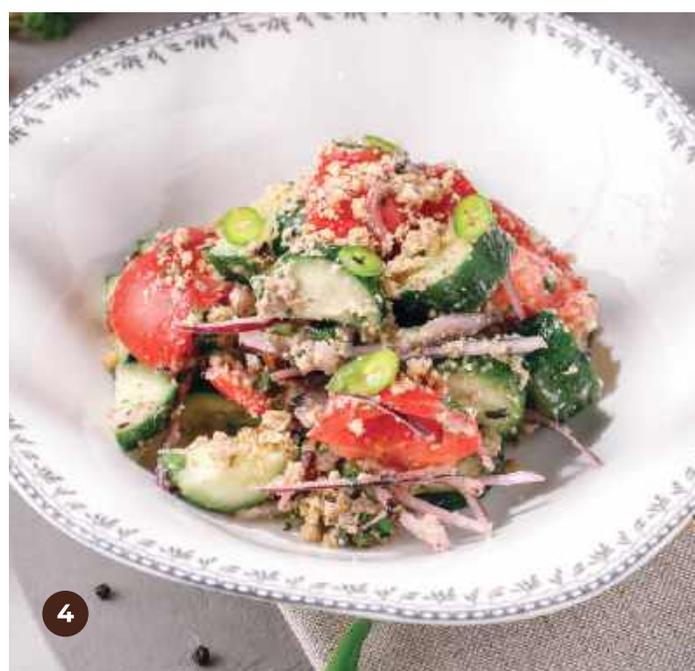
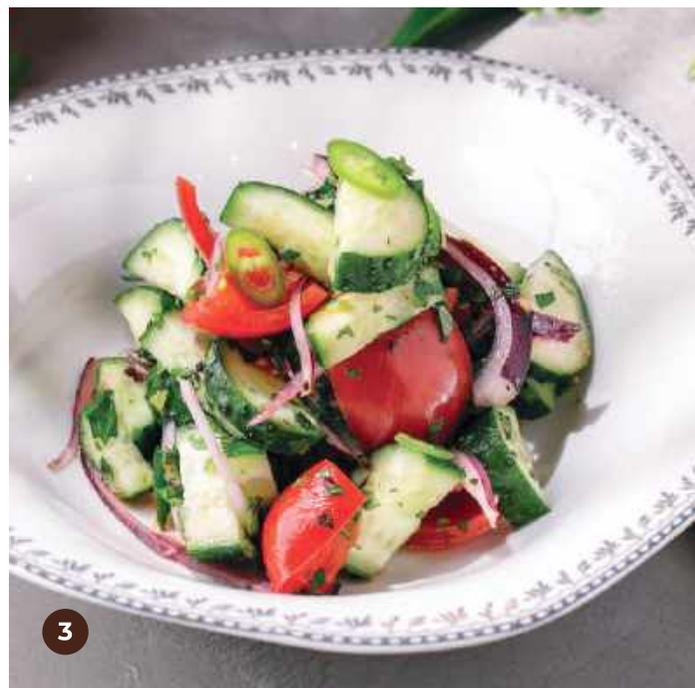
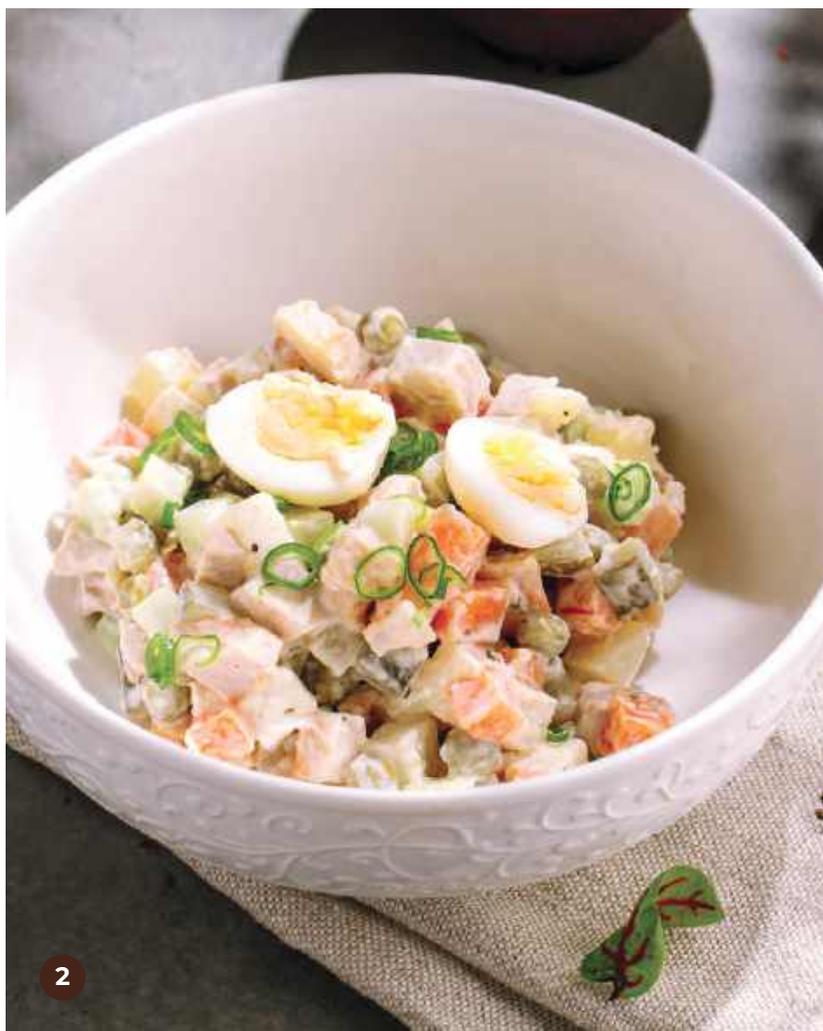
хрустящий и легкий салат из свежего авокадо, огурца, яблока, цукини и брокколи, заправленный нежным орехово-сливочным соусом



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КРЕВЕТКАМИ, ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ И МАНГО 790

нежные обжаренные креветки и золотистые баклажаны с хрустящей корочкой, подаются с ломтиками сочного манго и сыром страчателла, украшаются кунжутными семечками и заправляются соусом свит чили





1 САЛАТ ПО-ТБИЛИССКИ 620

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

2 ОЛИВЬЕ ПО-ДОМАШНЕМУ С КОПЧЕНЫМ ЦЫПЛЕНКОМ 520

запеченные картофель и морковь, зеленый горошек, хрустящие огурчики, зеленый лук, сочный копченый цыпленок, заправленные домашним майонезом
подается с отварным перепелиным яйцом

3 ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ СО СПЕЦИЯМИ 550

легкий салат из сочных томатов, свежих огурцов, красного лука, острого стручкового перца, ароматной зелени и сванской соли

4 ОВОЩНОЙ САЛАТ ПО-ГРУЗИНСКИ С ОРЕХАМИ 580

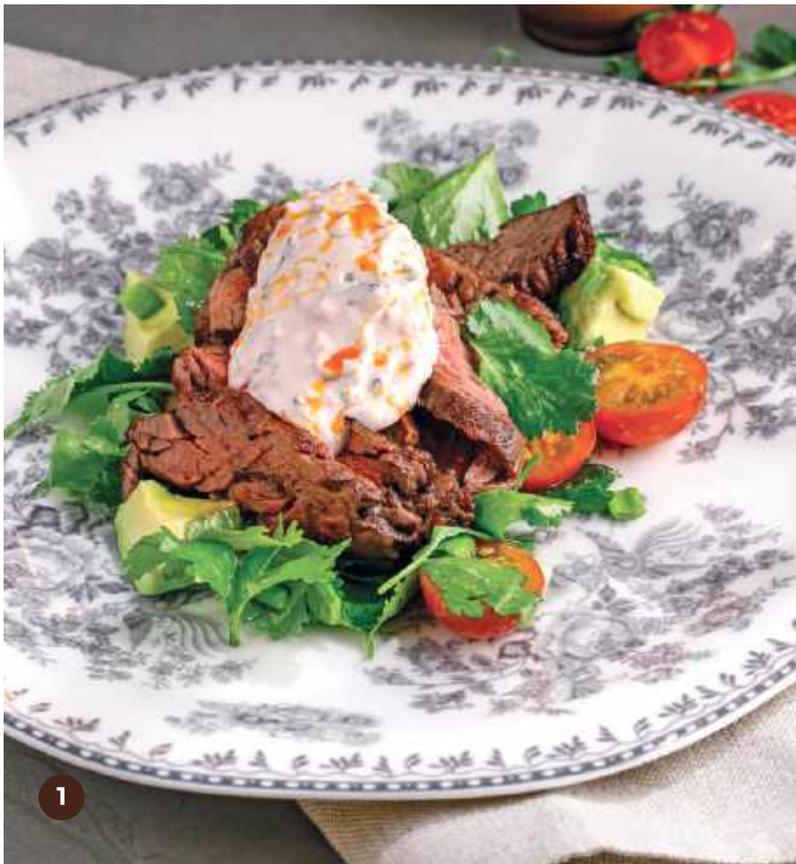
салат из сочных томатов и свежих огурцов с добавлением зелени,пряного базилика и красного лука, с ореховой заправкой из молотого грецкого ореха



**САЛАТ С ПАСТРАМИ
ИЗ ИНДЕЙКИ**

590

нежная пастроми из индейки, сочные томаты, освежающий грейпфрут и сельдерей на подушке из шпината и мангольда, заправленные бальзамическим соусом



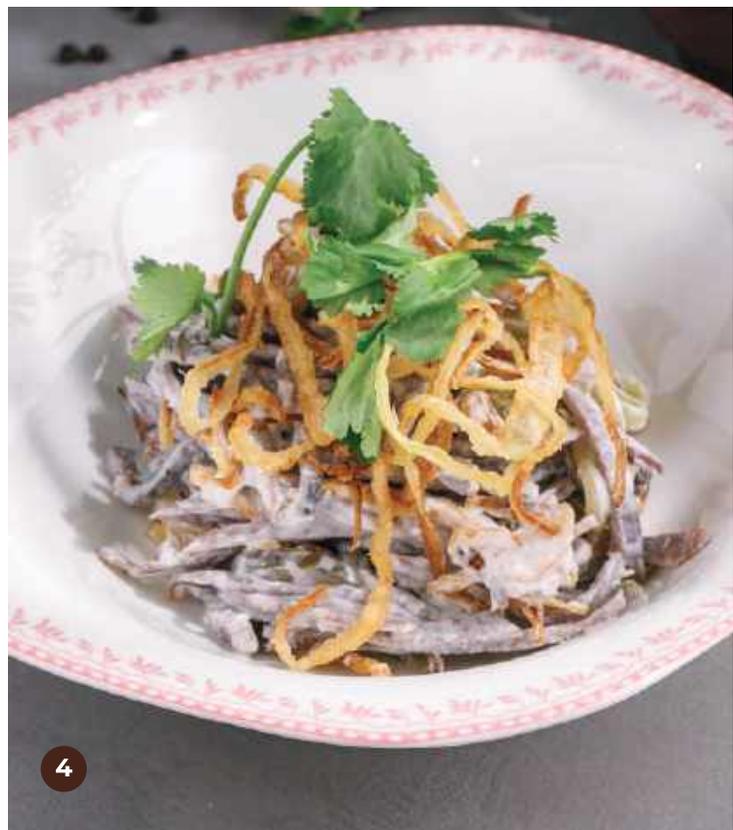
1



3



2



4

1 🌶️ **СТЕЙК-САЛАТ С СОУСОМ МАЧЕТЕ** 890

сочный стейк из мраморной говядины, обжаренный на огне до ароматной корочки, подается с миксом свежей зелени, томатами черри и авокадо, заправляется пикантным соусом мачете

2 🌶️ ⭐ **ТЕПЛЫЙ САЛАТ С ХРУСТЯЩИМИ БАКЛАЖАНАМИ** 690

обжаренные до хрустящей корочки баклажаны, сочные томаты, свежая зелень кинзы, базилика и мяты, заправляются соусом свит чили и кунжутным нерафинированным маслом с добавлением кунжута, семечек подсолнечника и сливочного сыра

3 **САЛАТ С ТОМАТАМИ, СТРАЧАТЕЛЛОЙ И ГРУЗИНСКИМ СОУСОМ ПЕСТО** 650

сладкие томаты, пряная рукола, зелень и нежный сыр страчателла, заправленные соусом песто из тархуна

4 **САЛАТ «ТИЛ» С ЯЗЫКОМ** 580

нежный отварной говяжий язык, пикантные маринованные огурчики и хрустящий лук фри

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

ДОЛМА С ЧЕСНОЧНЫМ СОУСОМ 690

грузинская долма по семейному рецепту: ароматный фарш из отборной говядины и свинины с рисом и специями, завернутый в молодые виноградные листья, подается с освежающим чесночным соусом на основе мацони

ЗАПЕЧЕННЫЙ СЫР СУЛУГУНИ С ТОМАТАМИ 590

золотистые слайсы сыра сулугуни, запеченные в грузинской глиняной кеци вместе с сочными спелыми томатами и зеленью

КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С КРЕВЕТКАМИ И СЫРОМ СУЛУГУНИ 540

картофель, запеченный на углях, с начинкой из нежных креветок и тянущегося сыра сулугуни

ЛЕНИВАЯ АЧМА 690

слои свежего теста, томленая говядина и тягучий сыр сулугуни под ароматным соусом демиглас

ПАТАРА ХИНКАЛИ С КРЕВЕТКАМИ В СОУСЕ «ЧКМЕРУЛИ» 690

нежные миниатюрные хинкали с начинкой из сочных креветок, томатов и страчателлы, подающиеся с традиционным грузинским соусом «чкмерули» на основе сметаны, чеснока, красной аджики и ароматных специй



1



2

1 ★ ПЕЧЕНЬ БАКЛАЖАН С ПАСТРАМИ ИЛИ КРЕВЕТКАМИ 850

на выбор: с пряной пастромой из индейки или с нежными креветками, под соусом из копченого сулугуни

2 ТАШМИДЖАБИ С СОУСОМ СОТОЛИЯ 480

печеный картофель с копченым сыром сулугуни, обваленный в панировке

3 ★ ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ЧКМЕРУЛИ» 990

тигровые креветки, обжаренные с чесноком и белым вином, подаются в традиционном соусе «Чкмерули» на основе сметаны, красной аджики, чеснока и уксуса

4 ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ В СОУСЕ «ЧАХОХБИЛИ» 990

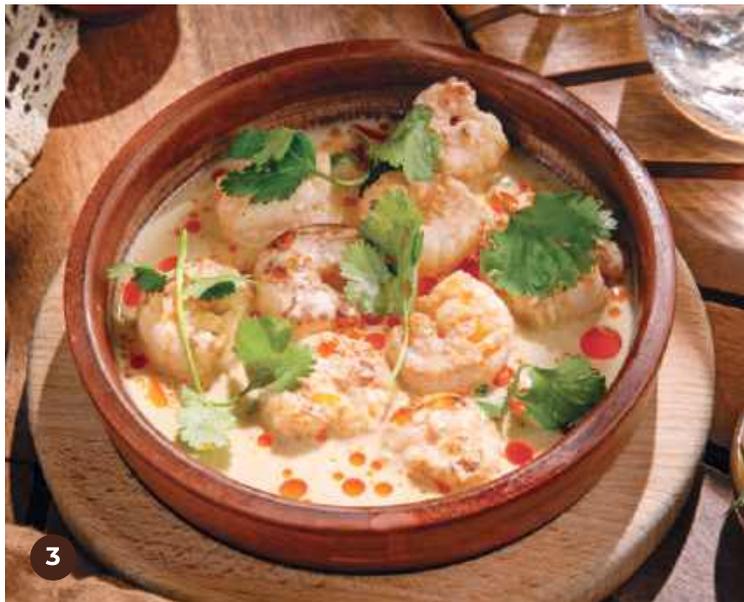
крупные креветки, обжаренные до золотистой корочки, томятся в ароматном грузинском соусе «Чахохбили» с томатами, репчатым луком, чесноком и пряными травами

5 ЖАРЕННЫЕ КРЕВЕТКИ С ЧЕСНОКОМ 990

сочные тигровые креветки, обжаренные с чесноком и белым вином

6 ЛОБИО «ХАРКАЛИЯ» 560

грузинское блюдо из цельной красной фасоли, обжаренной с томатами, луком и кинзой



3



4



5



6

ХАЧАПУРИ

ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

750

хачапури круглой формы с двойной начинкой из рассольного сыра сулугуни и нежнейшего домашнего имеретинского сыра

ПО-АДЖАРСКИ

690

хачапури в форме лодочки с домашним имеретинским сыром и сулугуни с добавлением яичного желтка и сливочного масла

С БРЫНЗОЙ И КРАСНЫМ
БАЗИЛИКОМ

790

классический хачапури, украшенный спелыми томатами, красным луком, кинзой, брынзой и красным базиликом



ЧЕБУРЕКИ /1 ШТ./

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

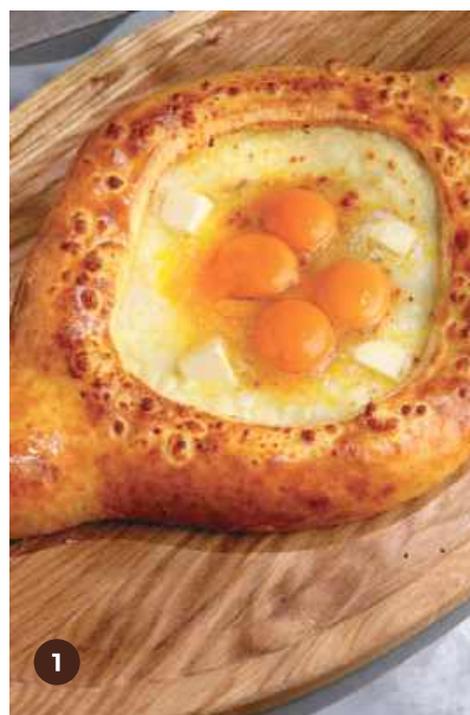
С БАРАНИНОЙ	490
СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	490
С СЫРОМ	490



КУТАБЫ /2 ШТ./

тонкие лепешки из пресного теста с разными начинками подаются с соусом мацони

С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ	490
С БАРАНИНОЙ	490
С СЫРОМ	490



1



2

1 ПО-АДЖАРСКИ НА КОМПАНИЮ (1,5 КГ) 1660

большая сырная лодочка для дружной компании: наше знаменитое хачапури весом 1,5 кг с начинкой из имеретинского сыра и сулгуни

2 ★ ГРУЗИНСКИЙ ПИРОГ С КАРТОФЕЛЕМ И СЫРОМ СУЛУГУНИ 580

домашний грузинский пирог с золотистой корочкой и щедрой начинкой из запеченного картофеля и пикантного сыра сулгуни

ЛАГМАН

640

густой наваристый суп с лапшой домашнего приготовления, телятиной, овощами и ароматной зеленью

СУП ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ФАСОЛИ С ТУШЕННЫМ РЕБРОМ И СОУСОМ ТКЕМАЛИ

560

наваристый суп на томленом ребрышке с гармоничным сочетанием трех видов фасоли, овощей и грузинского соуса ткемали

ХАРЧО С ГОВЯЖЬЕЙ ГРУДИНКОЙ ПО РЕЦЕПТУ 1864 Г

660

аутентичный харчо по рецепту 1864 года: томленая говяжья грудинка, рис и грузинские специи в насыщенном бульоне

БОРЩ ФИРМЕННЫЙ С КОПЧЕНОЙ ВИШНЕЙ И ПАСТРАМИ ИЗ ИНДЕЙКИ

590

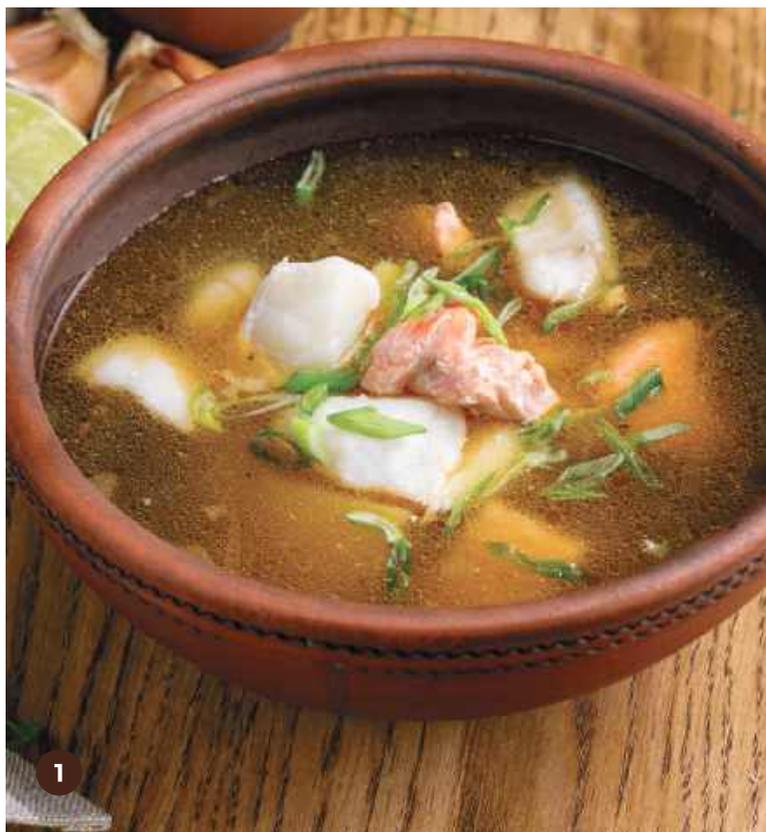
авторская интерпретация классики: густой борщ с легкой кислинкой копченой вишни и пикантной пастроми из индейки подается с хрустящими гренками из бородинского хлеба и намазкой из сала

**ТОМ ЯМ С КРЕВЕТКАМИ****790**

острый и ароматный тайский суп на нежном кокосовом молоке с креветками, томатами черри, шампиньонами и свежей кинзой подается с рисом басмати и кунжутом

КУКУРУЗНЫЙ КРЕМ-СУП**490**

суп на основе молодой кукурузы, овощей и сливок подается с чипсами из бекона

**1****2****1 ДОМАШНЯЯ УХА****640**

наваристый бульон из двух видов рыбы: форели и трески, с добавлением картофеля, моркови и зелени подается на выбор подается на выбор со сливками или без

2 КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**440**

ароматный золотистый бульон с нежным куриным мясом и тонкой домашней лапшой

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

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	160
 СО СВИНИНОЙ И ГОВЯДИНОЙ	160
С КАРТОФЕЛЕМ, СЫРОМ И ГРИБАМИ	160
С КРЕВЕТКОЙ, ТОМАТАМИ И СТРАЧАТЕЛЛОЙ	200



1



2



4



3

- 1 **ЦЫПЛЕНОК ПО-ТБИЛИССКИ С ЦИТРУСОВОЙ ЗАПРАВКОЙ** 660
 филе цыпленка, обжаренное до золотистой корочки подается с ароматным картофелем и цитрусовым соусом с каперсами и сливочным маслом
- 2 **ТЕЛЯЧЬИ ЩЕЧКИ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ** 990
 блюдо из нежных телячьих щёк, маринованных в грузинском вине Саперави и обжаренных до золотистой корочки
- 3 **★ САМАРКАНДСКИЙ ПЛОВ С ЯГНЕНКОМ** 690
 подается на выбор: со свежими овощами или домашними соленьями
- 4 **КОТЛЕТЫ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С ГРИБНЫМ СОУСОМ** 690
 подаются на подушке из нежного картофельного пюре с грибным соусом, трюфельным маслом и маринованным огурчиком

СОЛЯНКА ПО-ГРУЗИНСКИ 790

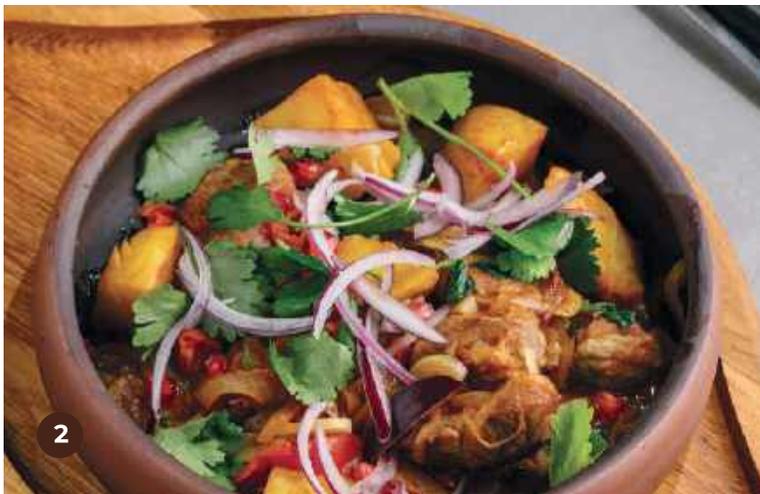
сытное блюдо из сочной свинины, томатов, лука и чеснока с пикантными нотками красной аджики

ЧАХОХБИЛИ ИЗ ЦЫПЛЕНКА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ЭЛАРДЖИ И КРАСНОЙ АДЖИКОЙ 690

сочные кусочки куриного бедра, обжаренные до золотистой корочки, тушатся с томатами, луком и ароматной зеленью в душистых абхазских специях подается с картофельным эларджи — нежное
подаются с картофельным эларджи – нежным пюре с сыром сулугуни

ШНИЦЕЛЬ ИЗ СВИНИНЫ С КАРТОФЕЛЬНЫМ КРЕМОМ И ОГУРЦАМИ ПО-ГРУЗИНСКИ 720

нежный шницель из свиной шеи с хрустящей панировкой, воздушным картофельным кремом и маринованными огурцами с грузинскими специями, поданный под соусом демиглас с имбирем



1 КОВУРМА-ЛАГМАН 790

сочная говядина, обжаренная с овощами, с домашней лапшой, жареным яйцом и свежим зеленым луком

2 ★ ОДЖАХУРИ ИЗ СВИНИНЫ 890

свинина, обжаренная на мангале, с золотистым картофелем, томатами, красным луком и чесноком, украшается свежей кинзой и зернами граната

3 ОДЖАХУРИ ИЗ КУРИЦЫ 890

сочная курица, обжаренная на мангале до хрустящей корочки, с картофелем, свежими томатами, сладкой паприкой, красным луком, чесноком и сванской солью

4 КАХЕТИНСКАЯ КОТЛЕТА С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ 660

сочное куриное филе, фаршированное свежей зеленью, сливочным маслом и копченым сыром сулугуни, в хрустящей панировке



ДОМАШНЯЯ ПАСТА

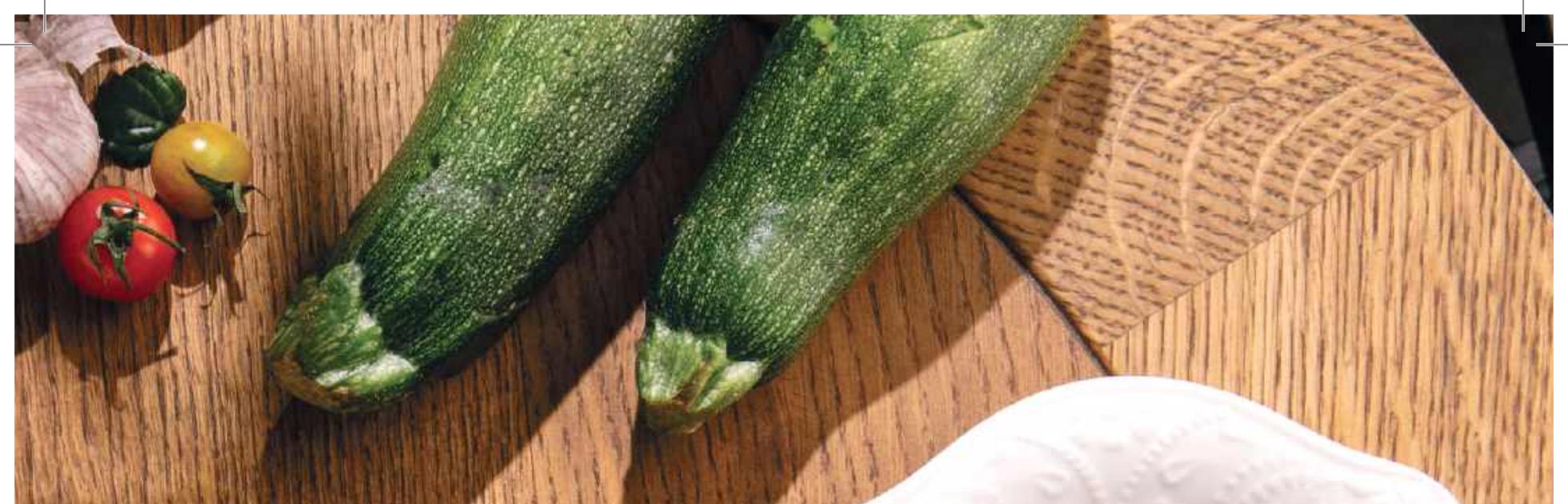


**ПАСТА С ТЕЛЯЧЬИМИ
ЩЕЧКАМИ**

890

*домашняя паста с томленой
говяжьей щекой, овощами
и томатным соусом*





ПАСТА КАРБОНАРА 690

домашняя паста с обжаренным беконом в нежном сливочном соусе с сыром пармезан



ПАСТА С ЦУКИНИ И КРЕВЕТКАМИ 790

легкая паста с нежными креветками, обжаренными в белом вине, с добавлением цуккини и сливочного соуса



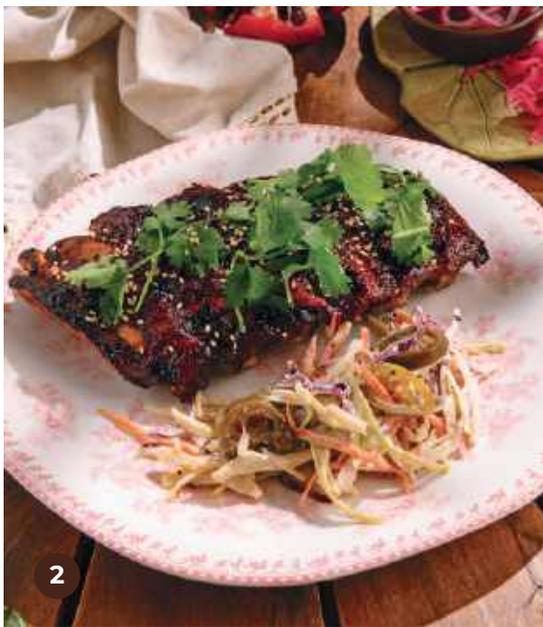
БЛЮДА НА МАНГАЛЕ



Шашлык из куриного бедра	800
Шашлык из свинины	840
Люля-кебаб из баранины с хумусом и лепешкой	990
Люля-кебаб из курицы с сыром и салатом коул слоу	790



1



2



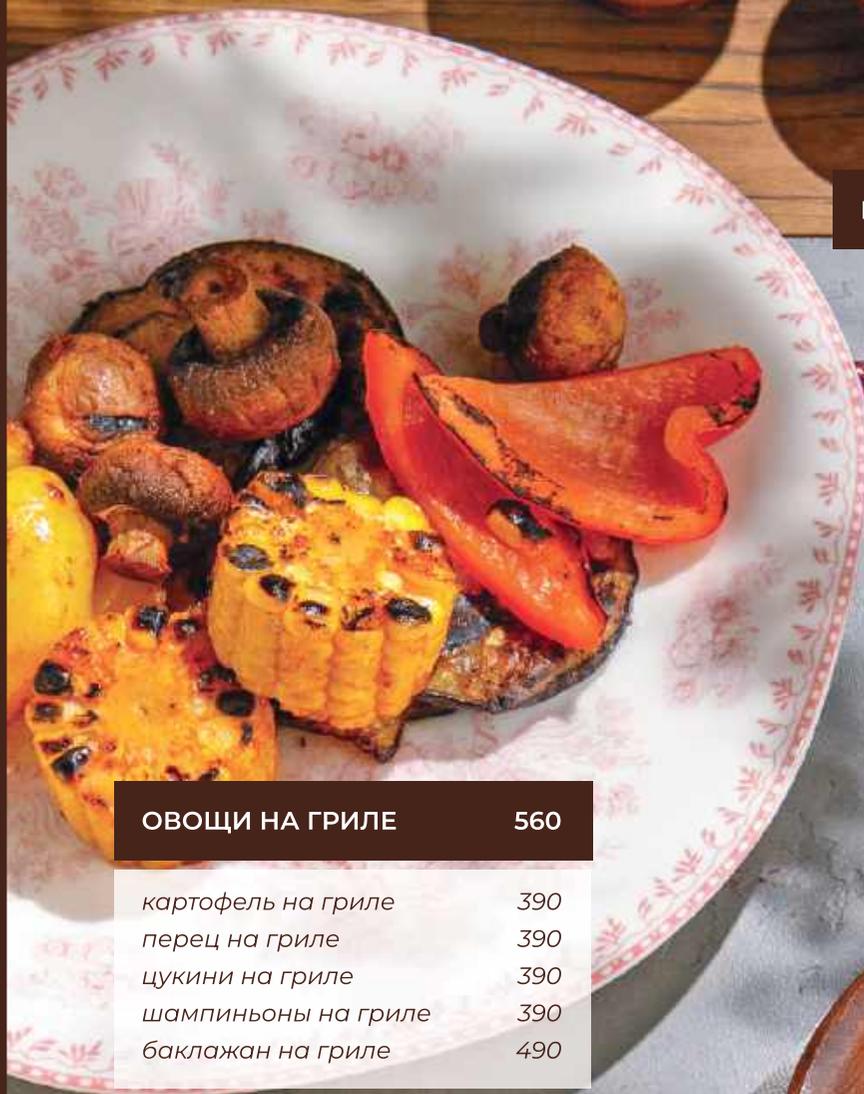
4



3

- | | |
|---|--------------------|
| <p>① БИФШТЕКС ИЗ МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
 <i>приготовлен из отборной мраморной говядины с луком, сыром сулугуни и соусами: табаско и ворчестер подается с хрустящим жареным картофелем, яйцом пашот и пикантным перечным соусом</i></p> | <p>790</p> |
| <p>② СВИНЫЕ РЕБРЫШКИ НА УГЛЯХ
 <i>свинные ребрышки, замаринованные в белом вине с ароматной сванской солью и грузинскими специями, подаются с соусом сацебели</i></p> | <p>790</p> |
| <p>③ СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ С БРОККОЛИ</p> | <p>1590</p> |
| <p>④ СКУМБРИЯ НА ОГНЕ С ТОМАТАМИ И НУТОМ
 <i>целая скумбрия на огне, подается с отварным нутом, пряной кинзой, томатами и оливковым маслом</i></p> | <p>1590</p> |

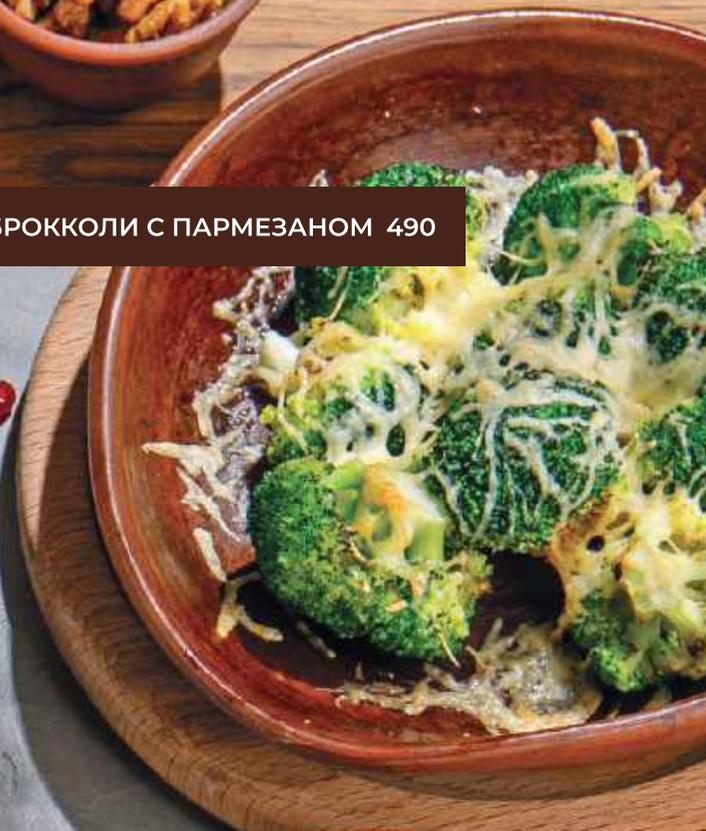
ГАРНИРЫ, ХЛЕБ И СОУСЫ



ОВОЩИ НА ГРИЛЕ 560

картофель на гриле	390
перец на гриле	390
цукини на гриле	390
шампиньоны на гриле	390
баклажан на гриле	490

БРОККОЛИ С ПАРМЕЗАНОМ 490



★ КАРТОФЕЛЬ ПО-ГРУЗИНСКИ С СЫРОМ СУЛУГУНИ 490

запеченный на углях картофель с нежной начинкой из сыра сулугуни



★ КУКУРУЗА НА ГРИЛЕ / ОТВАРНАЯ 490

ПЮРЕ СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ 290
КАРТОФЕЛЬ ФРИ 290

A wooden table with various breads, tomatoes, and condiments. In the foreground, there are several golden-brown breads, some with sesame seeds and others with melted cheese. In the background, there are fresh tomatoes, a bowl of green herbs, and a bowl of red chili flakes. The table is set with a white napkin that has the word 'КУКУРУЗА' printed on it.

ХЛЕБ

ЧИАБАТТА	80
ЗЕРНОВОЙ ХЛЕБ	100
ЛАВАШ АРМЯНСКИЙ	100
ЛАВАШ ИЗ ТАНДЫРА	160
ЛЕПЕШКА ИЗ ТАНДЫРА	160
ДОМАШНИЙ ХЛЕБ	320

СОУСЫ

КЕТЧУП	80
КРАСНАЯ АДЖИКА	80
МАЦОНИ	80
СМЕТАНА	80
САЦЕБЕЛИ	80
ЧЕСНОЧНЫЙ	80
ХРЕН	80
ТКЕМАЛИ	90
ТАРТАР	90
МАЧЕТЕ	90
НАРШАРАБ	90
НЬЮ-ЙОРК	90

ДЕСЕРТЫ

КОФЕЙНО-ОРЕХОВЫЙ ТИРАМИСУ 590

нежное сочетание печенья савоярди, пропитанного кофе и сиропом из лесных орехов, со слоями вареной сгущенки, сливочного сыра и вишневого варенья

★ БАСКСКИЙ ЧИЗКЕЙК НА МАЦОНИ 590

необычный чизкейк с кремовой текстурой на основе мацони, с золотистой корочкой и нежной творожной начинкой подается с домашним вареньем

★ КРЕМ-БРЮЛЕ ИЗ КУКУРУЗЫ 590

фирменный десерт на основе легкого заварного крема с ярким вкусом кукурузы, покрытый хрустящей карамельной корочкой подается со свежими ягодами и освежающим сорбетом

★ АБРИКОСЫ СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ, ЧАЧЕЙ И ГРЕЦКИМИ ОРЕХАМИ 390

вяленые абрикосы, томленные в сиропе с грузинской чачей, с начинкой из воздушного крем-чиза и хрустящими грецкими орехами



1 НАПОЛЕОН 560
классический торт из тончайших слоев хрустящего теста и нежного заварного крема

2 ЗГАПАРИ 540
нежный шоколадно-медовый торт с легким сливочно-сметанным кремом

3 МЕДОВИК 540
торт из тонких медовых коржей, пропитанных воздушным сметанным кремом

4 ТАРТ С СЕЗОННЫМИ ЯГОДАМИ И ФРУКТАМИ 690
открытый пирог из рассыпчатого песочного теста с легкой сметанной начинкой и яркими сезонными ягодами или фруктами

5 МАЦОНИ С МЕДОМ И ОРЕХАМИ 390
грузинский домашний йогурт на основе молока с добавлением грецких орехов, меда и шоколадной кураги

6 МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК) 220
ванильное / швейцарский шоколад / клубничное / бабл гам

СОРБЕТ В АССОРТИМЕНТЕ (1 ШАРИК) 220
лимон-лайм / дыня

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА 1290
сезонные фрукты и ягоды

ВАРЕНЬЕ В АССОРТИМЕНТЕ 250
инжир/грецкий орех/белая черешня/черная смородина/вишня





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

1 КГ — 3000 Р

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.