

ИНФОРМАЦИОННО-РАЗВЛЕКАТЕЛЬНЫЙ ЖУРНАЛ О РЕСТОРАНАХ И ПРОЕКТАХ «МАКСИМА»

# МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ

4 (77) – МАЙ 2017



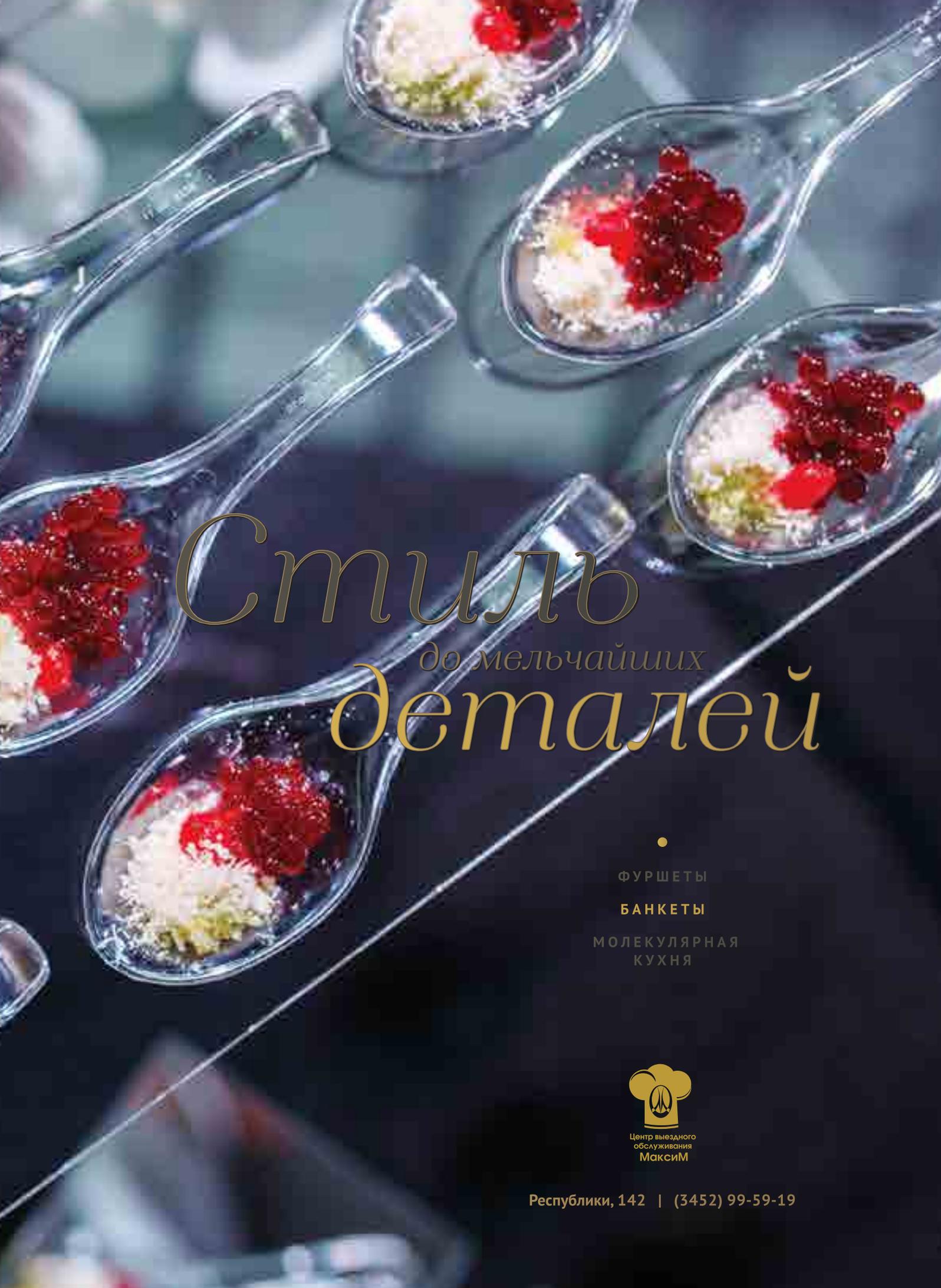
КОФЕЙНЕ  
«МАКСИМ»  
15 НА СЕМАКОВА  
ЛЕТ



16+

КЕЙТЕРИНГ  
ОТ ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»





# Стиль

до мельчайших  
деталей

•  
ФУРШЕТЫ

БАНКЕТЫ

МОЛЕКУЛЯРНАЯ  
КУХНЯ



Центр выездного  
обслуживания  
Максим

Республики, 142 | (3452) 99-59-19



### НАША РАССАДКА

Разместить гостей мы можем несколькими вариантами: общий стол, круглые или квадратные столы на несколько человек



### ПРАЗДНИЧНОЕ МЕНЮ

Специальные свадебные блюда украсят ваше мероприятие



### КОНЦЕПЦИЯ СВАДЬБЫ ОТ А ДО Я ОТ НАШИХ ДЕКОРАТОРОВ

**СКИДКА на дизайн 20%**  
Оригинальные предложения по флористике



### КОРОЛЬ БАНКЕТА

Свадебный торт будет красив, вкусен, оригинален и неповторим



### СЛАДКИЙ СТОЛ

К тарту мы подарим сладкий стол с макаронсами, птифурами, кейк-попсами и т.д.



### ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И СЕРВИС

Мы проследим за безупречным ходом вашей свадебной церемонии



### ОРГАНИЗУЕМ ПОХМЕЛЬНЫЙ ДЕНЬ

На 2-й день мы пригласим ваших гостей на уху и рюмочку в ресторан «МаксиМыч»



### ОТЛИЧНЫЕ ВЕДУЩИЕ

Посоветуем ведущего, веселого, симпатичного и очень креативного  
**На нашего ведущего СКИДКА 10%**



### МЫ ЛЮБИМ СВОИХ ГОСТЕЙ

Мы сделаем все возможное, чтобы вы навсегда запомнили этот день

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

Республики, 129, (3452) 28-09-09  
(Здание Тюменского драматического театра)

maskabanket maximrest holdingmaxim





# СВАДЬБА МЕЧТЫ



*Красивые свадьбы  
для особенных пар!*





-15%  
САМОУРАСУ

Японская кухня  
с доставкой  
домой и офис



**хаси**  
СУШИ - БАР  
**хаус**

**-10%**  
на доставку

Луначарского, 47

**42-21-49**

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

**B** hasi\_house  
hasihouse



Кондитерская  
мастерская  
Максим

*Сладкие акценты  
вашей свадьбы*

- сладкий стол
- торт
- комплименты гостям

Олимпийская, 9  
телефон для заказа  
**33-65-65**

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

 maximscakes  
 maximscakes  
 holdingmaxim



# СЛОВО В НОМЕР

---



**М**айский номер у нас получился совсем кофейным. А все потому, что 1 мая отмечает свое 15-летие кофейня «МаксиМ» на Семакова. Это не только самая первая кофейня в семействе «МаксиМ», но в целом в городе Тюмени. Именно мы одними из первых стали пристально следить за тем, насколько тщательно взбивается пенка для капучино, и научили наших гостей говорить «эспрессо», а не «Экспрессо», тем самым зародив кофейную культуру в городе. В честь круглой даты мы решили наградить кофейными «Оскарами» главных действующих лиц заведения, а пока этот номер сдается в печать, награды найдут своих героев и среди постоянных гостей кофейни «МаксиМ» на празднике в честь Юбилея 1 мая.

В апреле к нам с гастролями приезжали ребята из ресторана Zuma (Владивосток). Шеф-повар ресторана Егор Анисимов 22 апреля провел паназиатский гала-ужин в кафе Brasserie, для которого он лично привез все морепродукты с Дальнего Востока. Нам удалось побеседовать с Егором в перерывах между подготовкой к ужину и узнать о профессиональных и личных секретах успеха.

И, конечно, в нашей традиционной рубрике #КомандаМаксиМ, посвященной предстоящему 25-летнему Юбилею «МаксиМа», мы расскажем вам о людях, которые творили историю нашей компании.

**ВИКТОРИЯ БАРСУКОВА**  
Исполнительный директор  
ООО «МаксиМ»

# СОДЕРЖАНИЕ



## 14 ТЕМА НОМЕРА

КОФЕЙНАЯ ПРЕМИЯ «ОСКАР»

*Первая тюменская кофейня  
отмечает День рождения*



## 22 НАШИ ГОСТИ

ВЛАДИВОСТОК 3000

## 28 НОВИНКИ МЕНЮ

ГРИЛЬ ВСЕМУ ГОЛОВА

## 42 ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ

«ЧУМОВОЙ» ТОП-5

## 50 ФОТОПРОЕКТ

КОФЕЙНЫЕ КИНОИСТОРИИ



НА ОБЛОЖКЕ

КОЛЛЕКТИВ КОФЕЙНИ «МАКСИМ»  
НА СЕМАКОВА



**1** ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ РЕСТОРАН «МАКСИМ»  
ЧЕЛЮСКИНЦЕВ, 45  
(В ЗДАНИИ ТЮМЕНСКОЙ ФИЛАРМОНИИ)  
(3452) 45-05-00

**2** РУССКИЙ СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН «МАКСИМЫЧ»  
50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 52  
(3452) 41-31-30

**3** РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН»  
ЛУНАЧАРСКОГО, 47,  
(3452) 43-40-30

**4** РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «ЧУМ»  
МАЛЫГИНА, 59,  
(3452) 62-16-60

**5** ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕСТОРАН MAXIMILIAN  
8 МАРТА, 2/9,  
(3452) 50-80-00

**6** БАНКЕТНЫЙ РЕСТОРАН «МАСКА»  
РЕСПУБЛИКИ, 129,  
(3452) 28-09-09

**7** КАРАОКЕ-КЛУБ «ШАЛЯПИН»  
КИРОВА, 40,  
(3452) 46-43-00

**8** РЕСТОРАН-БАР «МОХИТО»  
КИРОВА, 40,  
(3452) 73-16-15

**9** КАФЕ BRASSERIE  
РЕСПУБЛИКИ, 142/2,  
(3452) 68-98-68

СЕТЬ КОФЕЕН «МАКСИМ»

**10** РЕСПУБЛИКИ, 24/4,  
(3452) 46-60-83

**11** РЕСПУБЛИКИ, 40/1,  
(3452) 64-63-62

**12** МЕЛЬНИКАЙТЕ, 78/1,  
(3452) 68-33-50

**13** ЭРВЬЕ, 12,  
(3452) 66-77-76

**14** ТЦ «ГАЛЕРЕЯ ВОЯЖ»,  
ГЕРЦЕНА, 94,  
(3452) 68-48-95

**15** «ТЮМЕНЬ СИТИ МОЛЛ»  
Т. ЧАРКОВА, 60, **new**  
(3452) 69-39-77

**16** АЭРОПОРТ РОЩИНО  
С. ИЛЬЮШИНА, 10  
(3452) 49-66-11

**17** ГРУЗИНСКИЙ РЕСТОРАН «ВАЕ ГОГИ» **СКОРО**  
РЕСПУБЛИКИ, 26,  
(3452) 99-34-52

**18** СУШИ-БАР «ХАСИ-ХАУС»  
ЛУНАЧАРСКОГО, 47,  
(3452) 42-21-49

КОНДИТЕРИИ «МАКСИМ»

**19** №1 – ОЛИМПЕЙСКАЯ, 9,  
(3452) 68-50-38

**20** №2 – ВОЛОДАРСКОГО, 38,  
(3452) 39-03-11

**21** №3 – СОВЕТСКАЯ, 126,  
Т(3452) 25-76-59

**22** №5 – ШИРОТНАЯ, 189,  
(3452) 68-88-54



**23 РЕСТОРАН-БАР MIX MUSIC**  
ЛЕНИНА, 2 А,  
(3452) 52-96-97

**24 КАРАОКЕ-КЛУБ «АРТИШОК»**  
ЛЕНИНА, 4,  
(3452) 68-00-88

**25 КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА  
«МАКСИМ. КЛАСС»**  
25-ГО ОКТЯБРЯ, 34/6  
(3452) 68-98-87

**26 КОНДИТЕРСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «МАКСИМ»**  
(3452) 33-65-65

**27 ЦЕНТР ВЫЕЗДНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»**  
РЕСПУБЛИКИ, 142,  
(3452) 99-59-19

**28 СЛУЖБА ДОСТАВКИ «МАКСИМ»**  
(3452) 90-86-06,  
www.ishop.maxim-rest.ru

**ПЕКАРНЯ «МАКСИМ»**  
(3452) 68-33-90

**ДОСТАВКА РЕЦЕПТОВ  
«ПОД КЛЮЧ» iamChef**  
(3452) 64-63-62  
www.vk.com/iamchef

**ДЛЯ ОТЗЫВОВ  
И ПРЕДЛОЖЕНИЙ:**

**ДЕПАРТАМЕНТ КАЧЕСТВА  
«МАКСИМ»**  
qdep@maxim-rest.ru  
(3452) 97-81-37

# МАКСИМУМ

У Д О В О Л Ъ С Т В И Я

УЧРЕДИТЕЛЬ: ООО «МАКСИМ»  
АДРЕС РЕДАКЦИИ:  
Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. ОЛИМПИЙСКАЯ, 9,  
ТЕЛ. (3452) 68-96-62

ИЗДАТЕЛЬ: ООО «МАКСИМ»  
АДРЕС ИЗДАТЕЛЯ:  
Г. ТЮМЕНЬ, УЛ. ОЛИМПИЙСКАЯ, 9,  
ТЕЛ. (3452) 68-96-62

**РЕКЛАМА В ЖУРНАЛЕ: ТЕЛ. (3452) 68-96-62,  
e-mail: adv@maxim-rest.ru**

**ПО ВОПРОСАМ СОТРУДНИЧЕСТВА:  
ТЕЛ. (3452) 68-96-62,  
e-mail: press@maxim-rest.ru**

**ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР** МАРИНА ФИЛИПОВА  
**НАД НОМЕРОМ РАБОТАЛИ** ДАРЬЯ ЖАЙВОРОНОК  
ТАТЬЯНА ХРУЩЕВА  
ЯНА ЗУБАРЕВА  
СЕМЕН ПИСКУЛИН  
ЮЛИЯ КУКУШКИНА  
МАРИНА ШАЛЫГИНА  
**ВЕРСТКА** МАРИНА БЕЛЕВА  
**ФОТОГРАФ** НИКОЛАЙ ЮЖАНИН

**ПЕЧАТЬ:** ТИПОГРАФИЯ «ВИК»,  
ТЕЛ.: (3452) 388-688,  
www.vik72.ru, Г. ТЮМЕНЬ,  
УЛ. КОМСОМОЛЬСКАЯ, 58

**ТИРАЖ:** 4 000 ЭКЗЕМПЛЯРОВ  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО  
ВЫХОДИТ ЕЖЕМЕСЯЧНО

**ДАТА ВЫХОДА:** 03.05.2017

СВИДЕТЕЛЬСТВО О ГОСУДАРСТВЕННОЙ  
РЕГИСТРАЦИИ СРЕДСТВ МАССОВОЙ  
ИНФОРМАЦИИ ПИ ФС17-0729  
ОТ 26.06.2007, ВЫДАНО ЗАПАДНО-  
СИБИРСКИМ УПРАВЛЕНИЕМ ФЕДЕРАЛЬНОЙ  
СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ ЗА СОБЛЮЖДЕНИЕМ  
ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА В СФЕРЕ МАССОВЫХ  
КОММУНИКАЦИЙ И ОХРАНЕ КУЛЬТУРНОГО  
НАСЛЕДИЯ РФ.

РЕДАКЦИЯ ЖУРНАЛА НЕ НЕСЕТ  
ОТВЕТСТВЕННОСТИ ЗА СОДЕРЖАНИЕ  
РЕКЛАМНЫХ МАТЕРИАЛОВ. РЕДАКЦИЯ НЕ  
ВСТУПАЕТ В ПЕРЕПИСКУ И НЕ РЕЦЕНЗИРУЕТ  
ПРИСЛАННЫЕ МАТЕРИАЛЫ.  
ПЕРЕПЕЧАТКА ЛЮБЫХ МАТЕРИАЛОВ  
ВОЗМОЖНА ТОЛЬКО С ПИСЬМЕННОГО  
РАЗРЕШЕНИЯ ИЗДАТЕЛЯ.

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПРОДУКЦИЯ  
С ВОЗРАСТНЫМ ОГРАНИЧЕНИЕМ 18+

holdingmaxim holdingmaxim  
maximrest

ЗАКУЛИСНАЯ ЖИЗНЬ РЕДАКЦИИ  
maximrest\_magazine



## ВАХ! КАКОЙ! СКОРО!

Вы наверняка заметили, что Грузии в кафе tnp стало очень много. Появившись здесь на один сезон, она покорила и захватила сердца персонала и гостей. Поэтому пришло время уступить ей место и дать главную роль. Итак, встречайте новый грузинский ресторан «Ван Гоги». Уже вовсю идет трансформация места на Республики, 26, и совсем скоро нам громко объявят об открытии нового Вах! Какого! ресторана в семействе «МаксиМ». А чтобы ожидание было более приятным, даже во время ремонта вы можете заказать грузинские вкусности с доставкой на дом или офис. Готовить хинкали, хачапури, шашлык и многое-многое другое повара будут в обычном режиме. Заказ можно оформить на сайте [ishop.maxim-rest.ru](http://ishop.maxim-rest.ru) и по телефону: (3452) 99-3452.

## РЕСТОРАНУ-БАРУ MIX MUSIC 6 ЛЕТ

Шесть лет назад ресторан-бар Mix Music открыл свои двери для первых гостей. Многие посетители с самого открытия и по сей день преданы заведению и продолжают проводить здесь свои вечера, встречаться с друзьями и обедать в перерывах между работой. 20 мая Mix Music приглашает своих любимых гостей для того, чтобы вместе отпраздновать этот приятный праздник. Суббота обещает быть жаркой. Горячие танцы, фирменные коктейли, зажигательная музыка от резидентов, приятные воспоминания и поиск счастливого обладателя новенького велосипеда, который он получит в эту ночь в подарок от Mix Music. Бронь столов по телефону: (3452) 52-96-97.





## НОЧЬ МУЗЕЕВ С «МАКСИМ»

«Музейной революции» быть! В этом году компания «МаксИМ» 20 мая присоединится к культурному мероприятию «Ночь музеев-2017», которое ежегодно вовлекает тысячи горожан. Во время прогулок по музеям вы сможете перевести дух около гастрономических точек «МаксИМа», перекусить, выпить чашечку кофе или полноценно поужинать. Ищите брендированные шатры «МаксИМ» на территории Археологического музея-заповедника, на территории музеев: «Городская Дума», «Музей-Усадьба Колокольниковых», «Дом Машарова», на территории уличных городских площадок: «Площадь Борцов Революции» и «Сквер Исторический». Присоединяйтесь к самой культурной ночи этого года!

## ПАРАД ПОБЕДЫ

Компания «МаксИМ» примет участие в параде Победы. 9 мая десятки сотрудников «МаксИМ» пройдут в колонне, чтобы почтить память своих дедов и прадедов и вместе отпраздновать День Великой Победы. Колонну «МаксИМа» возглавит военный автомобиль с задорными музыкантами. После парада Победы сотрудники «МаксИМа» будут ждать всех желающих на прилегающей к кафе Brasserie территории, чтобы угостить всех блюдами полевой кухни.



## ВАШ УЛЕТНЫЙ ВЫПУСКНОЙ

Совсем скоро начнется пора выпускных вечеров. А выпускной — это всегда ответственно и очень важно. Этот день должен быть прекрасен и продуман до мелочей. Центр Выездного Обслуживания «МаксИМ» предлагает всем выпускникам и их родителям организацию улетных выпускных балов «под ключ». ЦВО «МаксИМ» может предложить разнообразное меню, декор, программу, ведущих, а самое главное — вы сами выбираете площадку для проведения праздника, а «МаксИМ» без труда подстраивается под нее и ваши желания. Подробности на сайте: [catering-maxim.ru](http://catering-maxim.ru) и по телефону: (3452) 99-59-19.



# КОФЕЙНАЯ ПРЕМИЯ «ОСКАР»

ДАВНЫМ-ДАВНО 1 МАЯ 2002 ГОДА РАСПАХНУЛА СВОИ ДВЕРИ ПЕРВАЯ ТЮМЕНСКАЯ КОФЕЙНЯ «МАКСИМ» НА СЕМАКОВА. ПО ВОСПОМИНАНИЯМ ОЧЕВИДЦЕВ, ВСЮ ПОСЛЕДУЮЩУЮ НЕДЕЛЮ ЛЮДИ ВЫСТРАИВАЛИСЬ В ОЧЕРЕДЬ В ОЖИДАНИИ СВОБОДНОГО СТОЛИКА. ЭТО БЫЛ НАСТОЯЩИЙ КОФЕЙНЫЙ «БУМ», И «МАКСИМ» С РАДОСТЬЮ СОГРЕВАЛ СЕРДЦА ГОРОЖАН СВОЕЙ «ГОРЯЧЕЙ» КОФЕЙНОЙ КАРТОЙ. БЫСТРОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ, ЕВРОПЕЙСКОЕ МЕНЮ, ШИКАРНЫЙ ИНТЕРЬЕР И ПОТЯСАЮЩИЙ АРОМАТ – ЧЕГО ЕЩЕ МОЖНО БЫЛО ЖЕЛАТЬ? ДОВОЛЬНО СКОРО В КОФЕЙНЕ ПОЯВИЛИСЬ РАННИЕ ЗАВТРАКИ, ДЕТСКИЕ ПРАЗДНИКИ И УМОПОМРАЧИТЕЛЬНЫЕ ДЕСЕРТЫ. ВОТ УЖЕ 15 ЛЕТ ПЕРВАЯ КОФЕЙНЯ ТЮМЕНИ РАСТЕТ И ПРОЦВЕТАЕТ, ЗАВОЕВЫВАЕТ ЛЮБОВЬ ВСЕ НОВЫХ И НОВЫХ ГОСТЕЙ, РАДУЕТ НАС СВОИМИ ВЫДУМКАМИ. В ЕЕ ЧЕСТЬ МЫ РЕШИЛИ ПРОВЕСТИ ПЕРВУЮ В СВОЕМ РОДЕ КОФЕЙНУЮ ПРЕМИЮ «ОСКАР» И ВЫДЕЛИТЬ ВСЕ САМОЕ ЛУЧШЕЕ, ЧТО БЫЛО ЗА ЭТИ СЧАСТЛИВЫЕ 15 ЛЕТ.

**ЛУЧШАЯ РЕЖИССУРА**  
**МАРИНА ГИЛЬМАНШИНА**  
ДИРЕКТОР СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ»

Марина Александровна работает в компании «МаксиМ» уже 17 лет. Ее трудовой путь начался с работы официанта. Следующей ступенью была должность администратора, далее она стала управляющей нескольких кофеен и, наконец, директором целой сети. Сейчас она одновременно режиссирует семь кофейных историй, семь отдельных и независимых друг от друга фильмов с участием множества актеров, именно на ее плечах лежит самая большая ответственность за успешность этих картин. Марина становится безоговорочным победителем в этой почетной номинации.



**ЛУЧШИЙ СЦЕНАРИСТ**  
**АЛЕКСЕЙ ЛАПИН**  
БРЕНД-ШЕФ СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ»:

10 лет назад компания «МаксиМ» пригласила к себе на работу молодого, талантливого и амбициозного повара из Москвы и не прогадала. Спустя несколько лет Алексей стал бренд-шефом всей сети кофеен «МаксиМ». Именно он пишет сценарии всех новых блюд, завтраков и ланчей. Он продумывает каждую реплику всех десертов и строит диалоги между салатом и горячим. Алексей делает свою работу так, что у нас не остается сомнений, что он, как никто другой, достоин этой премии.



**ЛУЧШАЯ ЖЕНСКАЯ РОЛЬ  
НАДЕЖДА АРКАНОВА**

УПРАВЛЯЮЩАЯ КОФЕЙНИ НА СЕМАКОВА,  
ГОРОДСКОЙ КОФЕЙНИ,  
КОФЕЙНИ В ТРЦ «ГАЛЕРЕЯ ВОЯЖ»

Надежда – это прима кофейной истории Семакова. Ее стаж работы равен возрасту самой кофейни-именинницы. За 15 лет она прошла путь от официанта до управляющего. Чего только не было в ее карьере, но мечта сыграть главную роль в лучшей картине сбылась, и Надежда стала любимицей режиссеров и самое главное – зрителей. Благодаря ее потрясающей игре кофейня на Семакова остается звездным проектом.



**ЛУЧШИЙ ПОВАР-ПОСТАНОВЩИК  
МАРИНА СИТНИКОВА**

ШЕФ-ПОВАР КОФЕЙНИ «МАКСИМ»  
НА СЕМАКОВА И В ТРЦ «ГАЛЕРЕЯ ВОЯЖ»

За время работы в кофейне «МаксИМ» Марина добилась непревзойденных успехов. Она настоящий лидер на кухне, отвечает за работу всего гастрономического процесса внутри кофейни, учит и стажировывает новичков, под ее началом слаженно трудится большая команда профессионалов. По версии нашего компетентного жюри Марина Ситникова одерживает 100% победу в номинации «Лучший повар-постановщик».





**ЛУЧШЕЕ НАЧАЛО ДНЯ**  
ДЕРЕВЕНСКИЙ ЗАВТРАК

Главная утренняя звезда – это домашний, вкусный и сытный деревенский завтрак.

Пышное и нежное трио из сырников с вареньем из айвы и сочный фруктовый салат с йогуртом быстро стал любимчиком гостей кофейни. Для тех, кто предпочитает начинать день не спеша и со вкусом, это идеальный вариант и безусловный лидер.

**ЛУЧШИЙ МАСТЕР ПО КОФЕ**  
**РАХИМ МИШЕЛАШВИЛИ**

ШЕФ-БАРИСТА СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ»

Рахим – настоящий художник. Каждый день он творит для гостей сети кофеен. Творит невероятные вещи с таким нежным материалом, как кофе. Благодаря ему кофейный аромат окутывает всякого, кто прикоснется к его искусству. А ведь каждый напиток, который выходит из под рук Рахима и его учеников, – это целое произведение.



**ЛУЧШАЯ КОФЕЙНАЯ РАБОТА**  
РАФ-КОФЕ «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ»

Эта работа заслуживает самых высших похвал и уважения. Исконно русскому раф-кофе удалось сделать невероятное: он забрал львиную долю популярности у своих иностранных коллег и собрал шумные овации даже самых искушенных критиков. А соленая карамель стала вишенкой на торте его славы.





**ЛУЧШИЕ ВИЗУАЛЬНЫЕ ЭФФЕКТЫ**  
САЛАТ С ПЕЧеныМИ БАКЛАЖАНАМИ  
И КИНЗОЙ

Салат для настоящих эстетов. Яркая картинка и не менее яркий вкус. Сочетание цветов вызывает визуальный восторг и непреодолимый аппетит. Низкокалорийный, веганский и очень полезный. А перчик чили эффектно дополняет все эмоции пробующего.

**ЛУЧШЕЕ БЛЮДО**  
**НА ИНОСТРАННОМ ЯЗЫКЕ**  
ТАЙСКИЙ СУП «ТОМ-КХА»

Настоящий иностранец проложил себе уверенную дорогу в таком суровом кулинарном бизнесе, смог достигнуть высот и стать номером один среди всех чужеземцев. Критики по достоинству оценили экзотический вкус кокосового молока, омарного биска, пасты «Том-Кха», тигровых креветок, перца чили и шампиньонов. Острая картина и любовь гостей ему обеспечены.



**ЛУЧШЕЕ ДЕСЕРТНОЕ СОПРОВОЖДЕНИЕ:**  
ПИРОЖНОЕ «КОФЕЙНОЕ»  
С КАРАМЕЛЬНЫМ МУССОМ

В этой номинации разгорелась нешуточная борьба за первое место. Каждый сладкий участник достоин победы. Но с перевесом всего в несколько голосов победило пирожное «Кофейное» с карамельным муссом. Оригинальная форма, нежная текстура и, как итог — мурашки от удовольствия. Победа!



**ЛУЧШАЯ ОПЕРАТОРСКАЯ РАБОТА**  
ИРИНА БОГУН (@IRA\_BOGUNCHIK)

Фуд-фотография – это настоящее искусство. И Ирина владеет им в совершенстве. Будучи гостьей кофейни на Семакова, Ирина делает шикарные снимки, которые хочется съесть, и они прекрасно передают нежный кофейный аромат и терпкий вкус. Спасибо за ваши работы!

**ЛУЧШАЯ ПРИГЛАШЕННАЯ ЗВЕЗДА**  
САВИН АНДРЕЙ ВЛАДИМИРОВИЧ

Андрей Владимирович – это звезда кофейни «МаксиМ». Он здесь с самого открытия в 2002 году. Его знает каждый сотрудник, он знает наизусть меню и может сделать заказ с закрытыми глазами. Традиционный двойной эспрессо с горячими сливками и клубным сэндвичем – это классический заказ любимого гостя. Андрей Владимирович – человек традиций и играет важнейшую роль в кофейном кино «МаксиМа». Спасибо за ваше доверие и любовь!



**ЛУЧШАЯ РАБОТА ПОВАРА**  
ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ОЛЕНИНЫ  
С ЧЕРНИЧНО-МОЖЖЕВЕЛОВЫМ  
СОУСОМ

Каждый житель нашей необъятной страны с большим трепетом и любовью относится к пельменям. Но в кофейне на Семакова лучшей работой повара по праву считаются настоящие сибирские пельмешки из оленины. Повар изящно украсил свое блюдо ярким соусом и сотворил настоящий шедевр, превратив рядовые пельмени в изысканное угощение.





**ЛУЧШИЕ ДЕКОРАЦИИ**  
 ВЕРАНДА КОФЕЙНИ НА СЕМАКОВА

Вот это декорации! Сколько прекрасных историй здесь было снято, сколько памятных встреч и романтических свиданий. Запоминающийся вид, уют и свежесть придают особенную изюминку кофейне-именинице. Здесь будет снят еще не один фильм с ярким сюжетом и счастливым концом.



# BRASSERIE

CAFE



# ВЛАДИВОСТОК

## 3000

ИМЕННО ТАКОЕ НАЗВАНИЕ НОСИЛ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ СЕТ, ПРЕДСТАВЛЕННЫЙ 22 АПРЕЛЯ В ТЮМЕНИ ШЕФ-ПОВАРОМ ОДНОГО ИЗ САМЫХ ИЗВЕСТНЫХ РОССИЙСКИХ РЕСТОРАНОВ ЕГОРОМ АНИСИМОВЫМ (ZUMA, ВЛАДИВОСТОК). БЛАГОДАРЯ ГАЛА-УЖИНУ ДАЛЬНЕВОСТОЧНАЯ СТОЛИЦА НА ОДИН ВЕЧЕР СТАЛА СОВСЕМ БЛИЗКОЙ, А ПАНАЗИАТСКАЯ КУХНЯ АБСОЛЮТНО ПОНЯТНОЙ И РОДНОЙ. В ПЕРЕРЫВАХ МЕЖДУ ПОДГОТОВКОЙ К МЕРОПРИЯТИЮ МЫ ВСТРЕТИЛИСЬ С ЕГОРОМ, ЧТОБЫ ПОГОВОРИТЬ О КИЛОМЕТРАХ, ГРЕЧКЕ С МАКАРОНАМИ И ЗДОРОВОЙ ЗЛОСТИ, КОТОРАЯ ВДОХНОВЛЯЕТ НА ВЕЛИКИЕ СВЕРШЕНИЯ.

Эта история началась за 9500 километров от Владивостока, в Санкт-Петербурге, где родился наш герой — шеф Егор Анисимов. На противоположный берег нашей страны он перебрался только в 11 лет, к своей бабушке, к которой ездил отдыхать каждое лето, проезжая в плацкарте всю Россию.

Сейчас расстояние в 9500 километров не кажется таким пугающим ни для Егора (работа обязывает регулярно навещать в центральную Россию к своим коллегам), ни для дальневосточных деликатесов. Продукты для тюменского гала-ужина преодолели путь от Владивостока до Москвы и от Москвы до Тюмени (да, попасть к нам возможно только через столицу нашей родины). Современные технологии позволили без ущерба для качества и вкуса транспортировать около 30 кило-

граммов свежего краба, трубача, трепанга и прочих обитателей Тихого океана, чтобы гости вечера смогли по-настоящему прочувствовать гастрономический Дальний Восток.

Это сейчас Егор каждый день работает с продуктами, считающимися достаточно дорогим удовольствием. А ведь его кулинарная карьера началась абсолютно по противоположной причине. «Когда у тебя дома только один бульонный кубик, гречка и макароны, ты волей-неволей начинаешь что-нибудь придумывать и изобретать на кухне, — признается Егор, который еще в детстве начал вынужденно ставить гастрономические эксперименты. — Так проснулся невероятный интерес к поварскому делу, после чего я окончил колледж, получил среднее образование и стал поваром».



Дальше была работа в лучших ресторанах Владивостока. «Мне невероятно везло на такие места. Это были те истории, когда заведение открывалось не для того, чтобы вложить минимум, а получить максимум, — рассказывает Егор. — Я быстро познакомился с очень хорошими ребятами, в том числе с моим другом и теперь еще и су-шефом Женей Митрохиным. Попал в «Токио» (на тот момент это был всего лишь небольшой ресторанчик, сейчас же это очень крупная ресторанная сеть на Дальнем Востоке), где работал без выходных и отпусков. А потом случилась Zuma».

Друг и су-шеф Евгений не оставил Егора и в поездке в Тюмень. Ребята вместе с шеф-поварами «МаксиМа» устроили настоящее гастрономическое путешествие для гостей гала-ужина. Многие впервые попробовали трепанга (он же — морской огурец), готовить которого еще труднее, чем добыть, или трубача, о котором с древности складывались легенды. Особенно покорила гостей тихоокеанский палтус, поданный на груше под нежным сливочно-трюфельным соусом. За особый вкус этого блюда шеф получил в награду поцелуй. Вся красоту и разнообразие региона сумело передать центральное блюдо вечера «Сото-Сото», в котором дальневосточные мидии, кальмары, гребешки, каракатицы и, конечно, Его Величество камчатский краб были быстро обжарены на воке с пряным японским карри. Прекрасным завершением ужина стал десерт «Тайское лето» с манго и маракуйей.



Кстати, о десерте. Он так же, как и морепродукты, прилетел из Владивостока! Удивительно, скажете вы, и будете правы, но этому есть весьма интересная причина. Дело в том, что Егор не готовит десерты. Вообще. Никакие. «Тайское лето» приготовили на кухне ресторана Zuma, подвергли шоковой заморозке и отправили самолетом в Тюмень. Здесь он благополучно был покрыт шоколадным велюром, украшен свежей малиной, полит тропическим соусом и подан гостям, которые остались в полнейшем восторге от его невероятной нежности и яркого вкуса, а обо всем его путешествии узнают только из нашего материала.

«Во время учебы в колледже по ночам я работал на кондитерском заводе, — объясняет свою нелюбовь к десертной истории Егор. — Втроем за смену мы делали 1,5 тонны фасованного печенья. Я приходил на работу, разгружал машину маргарина и муки, готовил печенье, фасовал и загружал в машину. С тех пор я категорически не люблю ни печенье, ни сахар, ни все, что связано с кондитерскими изделиями. Хотя был один плюс от этой работы — пока ехал утром после смены на учебу, от меня так пахло ванилином, что все кругом в автобусе моментально просыпались».



## МНЕНИЕ ГОСТЯ



**Виктория Белявская**  
**о гала-ужине**  
**Егора Анисимова:**

«Я могу не есть мясо, но никогда не откажусь от камбалы или чилимов. Я выросла на берегу Японского моря и хорошо знаю, что такое гребешок, трепанги, морские ежи, камбала, палтус и, конечно, корюшка. Моя любимая дальневосточная кухня давала гастроли в Тюмени. Мой интерес к Zuma давний: только они появились и стали на слуху, как слава уникального ресторана полетела по стране. Так когда-то начинал и «Мумий Тролль». В чем секрет этого паназиатского ресторана, где нужно непременно бронировать столик, где час продления работы стоит 700 000 рублей, где в одном месте соединилось все, что я люблю — море, сопки, крабы? Похоже, что тут тайн мало: место делают люди. Я познакомилась с Егором и его меню. Палтус меня покори! Стоит ради новых впечатлений и воспоминаний слетать снова во Владик. Я уже планирую это путешествие. Там будет столько своих мест и одна сплошная локация моего сердца!»

Но вернемся к панзиатской кухне. Несмотря на то, что Егор признается, что легко смог бы работать в любом гастрономическом направлении, его настоящей страстью остается Азия. «Однажды я съездил в Шанхай и все, что я там увидел и попробовал, повторил на кухне по возвращению во Владивосток. Сам. Без каких-либо мастер-классов, — делится с нами Егор. — За азиатским колоритом нужно отправляться в самую среду, а это очень сложно. Конечно, можно приехать в крупный сетевой отель во Вьетнаме, чтобы в комфорте поучиться, но ты не найдешь той аутентичности. Ведь там все уже давно адаптировано под европейских туристов. И вот ты надеваешь шорты, садишься в грузовик, набитый свиньями, и едешь в какую-нибудь провинцию, где разговаривают на каком-то непонятном диалекте. Приходишь в маленькую харчевню и начинаешь наблюдать, что и из чего готовится. Собираешь все это, потом приезжаешь домой и создаешь новые блюда».

Ресторан Zuma был первым во Владивостоке, кто таким образом превратил аутентичную азиатскую кухню в модную и красивую. Хотя Егор немного скромничает, вспоминая свои блюда пятилетней давности: «Иногда я сомневаюсь, что это вообще я готовил! Настолько сильно отличаются сегодняшние работы от тех».





Однако, есть и неизменные хиты. Например, представленный на ужине палтус уже 6 лет является абсолютным хитом в меню Zuma. «Эта кухня — не моя. Она — наша, — рассказывает Егор. — Я начинаю создавать какое-то блюдо, мои коллеги помогают сделать визуальный образ, я работаю над тем, чтобы технология приготовления была максимально простой — ведь поварам это нужно будет все повторить. И, конечно, есть наш руководитель, который постоянно пробует, чтобы довести его вкус до совершенства. И именно он принимает решение, достойно ли это блюдо оказаться на столе у гостя».

Такое отношение к своему делу задало весьма высокую планку для всей ресторанной сферы в городе. «Про нас во Владивостоке говорят, что мы дали мощный толчок к развитию гастрономической культуры, — признается Егор. — Мы очень любим наш город и для нас очень важно отстаивать честь края, постоянно доказывать, какой мы прекрасный регион, несмотря на удаленность. Все мы стремимся доказать центральной России, что мы ничуть не отличаемся от них. Мы трудимся не меньше, чем в Москве. Да, это порой сложно работать в таком темпе, но по-другому я уже не представляю. Хотел бы я променять свой ресторан на 450 гостей на что-нибудь маленькое и авторское? Ни за что! Это будет скучно. Ты привыкаешь к безумному ритму и без него уже не можешь. Даже когда удается уйти в отпуск (а это бывает весьма сложно), я порой не понимаю, чем же мне в нем заняться. Что же тогда меня заряжает? Зло и упорство. Парадоксально, но когда не хватает сил на то, что хочется, это начинает тебя безумно злить. И вот тут неизвестно откуда и появляются силы для работы».



ПАРТНЕРЫ МЕРОПРИЯТИЯ



АСТЕРИОН  
Официальный дилер  
«Мерседес-Бенц»



# ГРИЛЬ ВСЕМУ ГОЛОВА

В РЕСТОРАНЕ «ПОСЕЙДОН» СТАРТОВАЛ  
САМЫЙ ЖАРКИЙ ФЕСТИВАЛЬ

ЩУПАЛЬЦА ОСЬМИНОГА  
С ПЕЧЕНЫМ КАРТОФЕЛЕМ  
1100 РУБЛЕЙ

ВЕСНА – ПОРА ВЫЕЗДОВ НА ПРИРОДУ С МАНГАЛОМ ИЛИ БАРБЕКЮ, АРОМАТОМ ДЫМКА И ХОРОШИМ НАСТРОЕНИЕМ. В МАЕ ОТКРЫВАЕТСЯ ВСЕМИ ЛЮБИМЫЙ И ДОЛГОЖДАННЫЙ СЕЗОН ПИКНИКОВ. НО ЕСЛИ У ВАС НАСТОЛЬКО ЗАГРУЖЕНЫ ТРУДОВЫЕ БУДНИ, ЧТО ВРЕМЕНИ НА ДОРОГУ ДО ДАЧИ ИЛИ БЛИЖАЙШЕГО ЛЕСА НЕТ, ТО МЫ СОВЕТУЕМ ВАМ ПОСЕТИТЬ РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН» И ПОПРОБОВАТЬ НОВОЕ ГРИЛЬ-МЕНЮ ОТ ШЕФ-ПОВАРА АЛЕКСАНДРА ГАЛКИНА.

ВАМ НЕ ПРИДЕТСЯ БЕСПОКОИТЬСЯ О ПОЛЬЗЕ БЛЮД, ПРИГОТОВЛЕННЫХ НА ГРИЛЕ. КАК ПРАВИЛО, ЭТИ ПРОДУКТЫ СОДЕРЖАТ ОЧЕНЬ МАЛО ЖИРА, КОТОРЫЙ ВО ВРЕМЯ ОБРАБОТКИ НА ГРИЛЕ ПРОСТО ИСПАРЯЕТСЯ, ЧТО ДЕЛАЕТ ИХ ЛЕГКИМИ ДЛЯ ПЕРЕВАРИВАНИЯ ОРГАНИЗМОМ. КРОМЕ ТОГО, ТАКАЯ ПИЦЦА ОТЛИЧАЕТСЯ НИЗКИМ СОДЕРЖАНИЕМ КАЛОРИЙ И СПОСОБСТВУЕТ ПРИОБРЕТЕНИЮ ИЛИ СОХРАНЕНИЮ СТРОЙНОЙ ФИГУРЫ.

Совсем недавно «Посейдон» обзавелся ультрамодной новинкой на своей кухне – керамическим грилем. Александр экспериментировал, пробовал, выдумывал и, наконец, составил новое шикарное меню для своих гостей.

Но для начала давайте разберемся, что же это за чудо-машина, в которой получаются такие вкусные блюда. Вы можете подумать, что керамический гриль – это какое-то современное изобретение. Однако, его

история тянется аж из III века до н.э. Тогда японцы позаимствовали глиняные котлы для варки у находчивых китайцев, усовершенствовали их и назвали mushikamado («kamado» в переводе означало «печь»). Изначально в камадо разводили огонь и вешали над ним котел. Чаще всего камадо являлась еще и отопительным прибором. Позже ее уменьшили в размерах, вынесли на улицу, стали закреплять решетку и жарить на ней мясо.



ШАШЛЫК ИЗ СВИНИНЫ  
460 РУБЛЕЙ



ЧАК-РОЛЛ  
390 РУБЛЕЙ  
( ЗА 100 Г СЫРОГО ПРОДУКТА)

Спустя много лет, во время Второй мировой войны, когда американцы попали в Японию, они увезли с собой на родину печи «камадо» в качестве трофеев и стали массово в них готовить. Спустя несколько лет Эд Фишер обратил внимание, что в японских печах еда получается необыкновенно ароматной, вкусной и нежной. И он решил, что такая печь просто обязана быть в каждом доме и тем более ресторане. Фишер усовершенствовал материал, из которого изготавливались печи, и запустил производство. Позже в устройство печи добавили регулятор температуры, что позволило готовить в ней все — от овощей до мясных стейков.

Вся прелесть керамического гриля заключается в простоте приготовления, нежности готового блюда и аромате того самого природного древесного дымка. Суть приготовления пищи в том, что она готовится не от открытого огня и не от нагретой решетки, а пропекается благодаря горячему воздуху, собирающемуся под куполом гриля. В общем, волшебный керамический ларец в купе с руками мастера Александра и качественными продуктами подарил нам чудесное меню, которое точно станет хитом сезона.



СТЕЙК ЛОСОСЯ  
С ШАМПИньОНАМИ  
980 РУБЛЕЙ



ТУШКА КАЛЬМАРА  
С КУКУРУЗОЙ  
520 РУБЛЕЙ



ТИГРОВЫЕ КРЕВЕТКИ  
С МОЛОДОЙ СПАРЖЕЙ  
1150 РУБЛЕЙ



МОРСКОЙ ВОЛК НА ГРИЛЕ  
840 РУБЛЕЙ



📍 ЛУНАЧАРСКОГО, 47,  
☎ (3452) 43-40-30



# КОФЕЙНЫЕ ЧАРОДЕЙКИ

«МАКСИМ» НЕ ПЕРЕСТАЕТ ОБУЧАТЬ, ИСПЫТЫВАТЬ НА ПРОЧНОСТЬ И ВДОХНОВЛЯТЬ СВОИХ ЛЮБИМЫХ СОТРУДНИКОВ. 28 АПРЕЛЯ В ТРЦ «ТЮМЕНЬ СИТИ МОЛЛ» ПРОШЕЛ КОНКУРС БАРИСТА СРЕДИ ПРОФЕССИОНАЛОВ СЕТИ КОФЕЕН «МАКСИМ». В ЭТОТ ДЕНЬ НА ИМПРОВИЗИРОВАННОМ РИНГЕ ВЫСТУПИЛО ШЕСТЬ МАСТЕРОВ СВОЕГО ДЕЛА, ОНИ ДЕМОНИСТРИРОВАЛИ СВОИ УМЕНИЯ, ОБЖАРИВАЛИ ЗЕРНА, ГОТОВИЛИ ОРИГИНАЛЬНЫЕ КОФЕЙНЫЕ НАПИТКИ И УДИВЛЯЛИ ЧЛЕНОВ КОМПЕТЕНТНОГО ЖЮРИ. СЕГОДНЯ МЫ ПОЗДРАВЛЯЕМ ПОБЕДИТЕЛЕЙ И ХОТИМ РАССКАЗАТЬ ВАМ О ХРУПКИХ ДЕВУШКАХ БАРИСТА, КОТОРЫЕ ЗАНЯЛИ ПОЧЕТНЫЕ ПРИЗОВЫЕ МЕСТА.

**ЕКАТЕРИНА ПРИБИЦУК****МЕСТО РАБОТЫ:**

КОФЕЙНЯ «МАКСИМ»  
В ТРЦ «ГАЛЕРЕЯ ВОЯЖ»

**СТАЖ РАБОТЫ В «МАКСИМЕ»:**

4 МЕСЯЦА



**Почему выбрала профессию бариста:** я всегда интересовалась кофе, изучала историю, способы обжарки и приготовления, работала в кофейном магазине, но душа потребовала развития и творчества. Выбор был очевиден!

**Профессиональная кофейная гордость:** обожаю и считаю себя мастером в приготовлении кофе и напитков со сливками. Сливочная нежность выгодно оттеняет терпкий кофейный вкус и аромат. Мне кажется, что такой кофе предпочитают творческие люди, а они мне особенно близки.

**Личная кофейная слабость:** совершенно любой кофе. Это же кофе!

**Дальнейшие планы:** я очень рада и горжусь тем, что заняла первое место в нашем состязании, но я не планирую останавливаться. В нашей профессии нет предела совершенству, и я буду продолжать учиться, работать над собой и своим мастерством, участвовать в конкурсах и побеждать.





**АННА МАТЮК**

**МЕСТО РАБОТЫ:**

Городская кофейня «Максим»

**СТАЖ РАБОТЫ В «МАКСИМЕ»:**

3 года



**Почему выбрала профессию бариста:** изначально я работала официантом, потом менеджером в Городской кофейне, но спустя почти три года мне захотелось экспериментов и новизны, а кофейный аромат всегда манил меня. Спасибо нашему шеф-бариста Рахиму Мишелашвили за то, что поверил в меня и обучил всем тонкостям этого дела.

**Профессиональная кофейная гордость:** кофе, приготовленный в кофеварке кемекс. Во-первых, мне очень нравится ее дизайн. Кстати, благодаря своей привлекательной форме, кемекс был признан выдающимся предметом американского дизайна и с 1944-го выставляется в Нью-Йоркском музее современного искусства. Во-вторых, в кемексе у меня получаются напитки с особенно нежным вкусом, глубоким ароматом и умеренной крепостью.

**Личная кофейная слабость:** самый неординарный из десертных сортов – «Сабра. Шоколад и красный апельсин». Аромат просто невероятный.

**Дальнейшие планы:** второе место на конкурсе бариста подстегнуло меня к тому, чтобы еще глубже изучать кофейное искусство. В мои планы входит посещение различных мастер-классов от лучших бариста и работа, работа и еще раз работа. В следующий раз первое место будет за мной!





**ЮЛИЯ БОРОДЕНКО**

**МЕСТО РАБОТЫ:**  
РОМАНТИЧНАЯ КОФЕЙНЯ «МАКСИМ»

**СТАЖ РАБОТЫ В «МАКСИМЕ»:**  
2 МЕСЯЦА



**Почему выбрала профессию бариста:** в моем случае — бариста — это по любви. Я пришла в «МаксиМ» за своим молодым человеком, который тоже работает в одной из кофеен «МаксиМ». Он и вовлек меня во всю эту кофейную историю, и она меня затянула. В Романтичной кофейне меня обучили всем азам, тонкостям, полностью поменяли мое отношение к кофе и вдохновили на настоящее творчество.

**Профессиональная кофейная гордость:** я с детства тяготею к искусству. Вот и в работе бариста я нашла применение своим навыкам. Моя гордость — это латте-арт. Я обожаю рисовать своим гостям затейливые узоры на поверхности кофе.

**Личная кофейная слабость:** однозначно — это эспрессо. Любое мое утро начинается именно с него.

**Дальнейшие планы:** на самом деле, конкурс бариста сети кофеен «МаксиМ» для меня стал неожиданностью и хорошим профессиональным стартом. Я очень нервничала и переживала, но вовремя смогла взять себя в руки. После соревнования я окончательно убедилась в том, что сделала правильный выбор в работе. Теперь я еще больше буду стремиться к новым знаниям. Впереди столько всего интересного, тем более что я учусь у лучших из лучших.



май  
2017

# ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА в Тюмени

## 2.05 ПАД ТАЙ! ТАЙСКАЯ КУХНЯ

19:00  
🍴  
Суп «Том Ям» с морепродуктами  
Лапша «Пад Тай» с кисло-сладким соусом  
Спринг-ролл с бананами  
Карамельный соус  
Преподаватель: Павел Зубарев  
★ 1500.-

## 3.05 ДЕКОР ТОРТА

19:00  
🍰  
«МАЛАЗИЙСКИЕ ЦВЕТЫ»  
Каждый гость декорирует готовый торт  
Работа с кремом и кондитерскими насадками  
Изготовление трех видов цветов  
Преподаватель: Марина Куликова  
★ 1500.-

## 4.05 СЧАСТЛИВЫЕ ГРУЗИНЫ

19:00  
🍲  
Настоящий суп харчо  
Пряные хинкали свинина-говядина  
Мегрельский хачапури  
Чай с горными травами  
Преподаватель: Давид Надареишвили  
★ 1500.-

## 5.05 УЖИН С ЧЕМПИОНОМ

19:00  
🏆  
Составляем дневной рацион из зеленого меню  
Три рецепта блюд от чемпионки мира по бодифитнесу  
Преподаватели: Ксения Шабалина и Элина Гюк  
★ 500.-

## 7.05 МАМА И ДЕТИ:

14:00  
👩👧  
«ВЕСЕЛЫЕ МАКСИБОНЫ»  
Сдобное тесто  
Начинка из бельгийского молочного и клубничного шоколада  
Сливочный соус. Домашний лимонад  
Преподаватель: Екатерина Андреевко  
★ 1500.- (мама + ребенок)

Тот много а сетве  
печется, кто много  
для нее печет

## 8.05 ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ

14:00  
🍰  
Вытяжное тесто  
Начинки: пряное яблоко с лесной ягодой, красная рыба со шпинатом, баварский окорок  
Соусы: ванильный, лимонный, тартар  
Преподаватель: Ксения Шабалина  
★ 1000.-

## 11.05 СЕКРЕТЫ ЛЮЛЯ-КЕБАБА

19:00  
🍴  
Основа: курица и свинина-говядина  
Три соуса: сацебели, мацони, зеленый Аджарская лодочка (хачапури)  
Чай с горными травами  
Преподаватель: Давид Надареишвили  
★ 1500.-

## РЫБНОЕ ПЛАТО

19:00  
🐟  
Ризотто с чернилами каракатицы  
Лангустины в чесночном масле  
Мидии в чесночно-винном соусе  
Фокачча с розмарином и базиликом-томатами  
Лаймовый лимонад  
Преподаватель: Ксения Шабалина  
★ 1500.-

## БАЗОВЫЙ КОНДИТЕРСКИЙ УРОК

12.05  
19:00  
🍰  
«ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО»  
Деревенский пирог с домашним сыром и тимьяном  
Тарт с медовыми яблоками и корицей  
Мини-пай с уткой в брусничном соусе  
Преподаватель: Ксения Шабалина  
★ 1500.-

## 19:00 БЕЗУПРЕЧНЫЙ СТЕЙК

🍴  
Основы приготовления стейка  
Три соуса: винный, апельсиновый, желтый  
Картофель в панировке из ароматных трав  
Преподаватель: Павел Зубарев  
★ 1500.-

## 13.05 ОТКРЫТЫЙ УРОК: #РЫБАРЫБА

13:00  
🐟  
Три блюда на компанию  
Преподаватель: Ксения Шабалина  
★ Бесплатное выездное занятие в гипермаркете METRO Cash&Carry

## 14:00 ПИРОГИ «ОЛД ФЭШН»

🍰  
Эпический пирог со свининой и ароматными травами  
Правильные пирожки с капустой и яйцом  
Грибная икра  
Яблочный сбитень  
Преподаватель: Павел Зубарев  
★ 1500.-

## 14.05 КЛАССНЫЙ МАРКЕТ

14:00  
🍰  
Кулинарно-рукодельный базар  
Пять мастер-классов: рустикальный шоколад, роспись печенья весенними цветами  
Коктейль-бар  
★ 500.-

## 15.05 ВЕСЕННЯЯ ЛАВАНДА! КАПКЕЙКИ

14:00  
🍰  
Медовые бисквиты  
Помадка с лесными ягодами  
Лавандовый крем  
Изготовление цветка лаванды  
Ароматный чай с лесными ягодами  
Преподаватель: Ксения Шабалина  
★ 1000.-

## 16.05 ТОРТ «ПТИЧЬЕ МОЛОКО»

19:00  
🍰  
Каждый гость приготовит свой торт!  
Сливочное суфле с бисквитной основой и шоколадным кремом  
Преподаватель: Светлана Гоман  
★ 1500.-

## 17.05 КРЫМСКАЯ КУХНЯ

19:00  
🍴  
Солнечные чебуреки с рубленой бараниной  
Соус из домашней сметаны с чесноком  
Традиционный плов со свининой и говядиной  
Пряная сальса из томатов и перца чили  
Преподаватель: Павел Зубарев  
★ 1500.-

## 18.05 ДЕНЬ «РОКОКО»

19:00  
🍴  
Готовим пять блюд из курицы  
Преподаватель: Павел Зубарев  
★ 1000.-

## 19:00 ТОРТ «ШОКОЛАДНЫЙ ТРЮФЕЛЬ С МАЛИНОЙ»

🍰  
Приготовление шоколадных бисквитов, шоколадной помадки с малиной, шоколадного сиропа  
Декор свежими ягодами  
Преподаватель: Ксения Шабалина  
★ 1500.-

## 19.05 ПЛАНЫ НА ВЕЧЕР.

19:00  
🍴  
СТЕЙК И ПИВО  
Сочный стейк мясника с перченым соусом  
Кускус с печеными овощами  
Преподаватель: Павел Зубарев  
★ 1500.-



Мидии со спагетти с чернилами каракатицы



# РАСПИСАНИЕ

## 20.05 МАКАРОНСЫ

12:00  
 Приготовление миндального теста  
 Формирование и выпекание макаронсов  
 Начинки: шоколадная помадка с пивом «Гиннесс», ванильный чизкейк  
 Преподаватель: Ксения Шабалина  
 ★ 1500.-

14:00  
 ШВЕДСКАЯ КУХНЯ  
 Мясные митболлы с брусничным и сливочным соусами  
 Ароматный картофель с укропом  
 Пирог с красной рыбой и шпинатом  
 Пряный чай с лесными ягодами  
 Преподаватель: Павел Зубарев  
 ★ 1500.-

## 21.05 ПРАЖСКАЯ КУХНЯ

12:00  
 Пряный паштет с уткой  
 Брусничный джем  
 Чешский мясной гуляш с яблоками  
 Картофельные кнедлики в желтом соусе  
 Яблоко в золотом халате  
 Преподаватель: Ксения Шабалина  
 ★ 1500.-

## 11:00 МАМЫ И ДЕТИ:

«ВСЕ НА ЗАВТРАК!»  
 Панкейки-медвежата со взбитыми сливками  
 Соус из лесных ягод  
 Омлет с беби-томатами и ветчиной  
 Домашний лимонад  
 Преподаватель: Екатерина Андреекко  
 ★ 1500.- (мама + ребенок)

## 22.05 МОДНЫЕ ДЕСЕРТЫ.

14:00  
 ЗЕФИР И КОНФЕТЫ  
 Зефир «Манго-маракуйя»  
 Зефир малиновый  
 Тюфель на темном пиве «Гиннесс»  
 Ароматный чай с апельсинами и мятой  
 Преподаватели: Ксения Шабалина  
 ★ 1000.-

## 23.05 ДЕКОР ТОРТА

14:00  
 «МАЛАЗИЙСКИЕ ЦВЕТЫ»  
 Каждый гость декорирует готовый торт  
 Работа с кремом и кондитерскими насадками  
 Изготовление трех видов цветов  
 Преподаватель: Марина Куликова  
 ★ 1500.-

## 24.05 ГДЕ-ТО В ТВИЛИСИ!

19:00  
 Лобио с грецким орехом и кинзой  
 Чкмерули в чесночно-сливочном соусе  
 Тбилисский хачапури  
 Зеленый соус  
 Преподаватель: Давид Надарешвили  
 ★ 1500.-

## 24.05 СЕЗОН СТЕЙКОВ

19:00  
 Основы приготовления стейка  
 Топ-5 соусов  
 Салат с цуккини-гриль и свежими овощами  
 Преподаватель: Павел Зубарев  
 ★ 1500.-

## 25.05 ТОРТ «ПРАГА» ПО ГОСТУ

19:00  
 Каждый гость приготовит свой торт!  
 Шоколадные бисквиты, помадка, крем, джем  
 Преподаватель: Светлана Гоман  
 ★ 1500.-

## 19:00 ОСЬМИНОГ. ТОМАТ.

19:00  
 ЧЕРНАЯ ПАЭЛЯ  
 Осьминог на гриле с томатной сальсой  
 Черная пазля с морепродуктами  
 Каталанский крем с карамельной корочкой  
 Преподаватель: Павел Зубарев  
 ★ 1500.-



## 26.05 ЛЮБЛЮ АЗИЮ

19:00  
 Вьетнамский суп «Фо Бо»  
 Мидии в кокосовом молоке с лимонграссом и чили  
 Спринг-роллы с хрустящими овощами и кисло-сладким соусом  
 Чай «Манго-маракуйя»  
 Преподаватель: Павел Зубарев  
 ★ 1500.-

## 19:00 ПРЯНОСТИ И СТРАСТИ

19:00  
 Пряный хумус с кинзой  
 Домашний хлеб с кунжутом  
 Карри на кокосовом молоке с белой рыбой и лангустинами  
 Жасминовый рис с кокосом  
 Чай масала  
 Преподаватель: Ксения Шабалина  
 ★ 1500.-

## 27.05 ОТКРЫТЫЙ УРОК «СЕМГА»

13:00  
 Пять рецептов морского обеда  
 Преподаватель: Ксения Шабалина  
 ★ Бесплатное выездное занятие в гипермаркете METRO Cash&Carry

## 27.05 ГИД ПО ИТАЛИИ С ВИНОМ

14:00  
 Приготовление и раскатка пасты: феттуччине, равиоли с лососем  
 Трио соусов: зеленый со шпинатом, неаполитанский с томатами, морской с моллюсками вонголе  
 Домашний тирамису  
 Преподаватель: Павел Зубарев  
 ★ 1500.-

## 28.05 ГРЕЧЕСКАЯ КУХНЯ

12:00  
 Пряная мусака с бараниной  
 Греческий пирог «Тиротопита» с фетой  
 Мидии саганакис в томатном соусе  
 Соус «Дзадзики»  
 Мятный лимонад  
 Преподаватель: Ксения Шабалина  
 ★ 1500.-

## 14:00 МАМЫ И ДЕТИ:

«УЮТНЫЕ ПИРОГИ»  
 Открытый тарт с карамельной грушей  
 Чизкейк-галета с лесными ягодами  
 Ореховые конфетки  
 Домашний лимонад с клубничкой  
 Преподаватель: Екатерина Андреекко  
 ★ 1500.- (мама + ребенок)

## 29.05 МАКАРОНСЫ

14:00  
 Приготовление миндального теста, формирование и выпекание  
 Начинки: шоколадная помадка с пивом «Гиннесс», ванильный чизкейк  
 Преподаватель: Ксения Шабалина  
 ★ 1500.-

## 31.05 ФЕРМЕРСКИЕ БУРГЕРЫ С БОКАЛОМ КРАФТОВОГО

19:00  
 Английский ростбиф с вишнево-луковым конфиюрмом и хрустящим беконом  
 Домашняя булка с картофелем  
 Деревенский картофель с пармезаном и зеленью  
 Преподаватель: Павел Зубарев  
 ★ 1500.-

## 19:00 ДОМАШНЯЯ ГРУЗИЯ

19:00  
 Куриный суп «Чихиртма»  
 Люля-кебаб из баранины  
 Сливовый соус  
 Ассорти пхали  
 Преподаватель: Давид Надарешвили  
 ★ 1500.-

*Готовим с любовью,  
 учимся с душой,  
 живет со вкусом*

 азиатская кухня

 десерты

 блюда из курицы

 бургеры

 для мам и детей

 блюда из мяса

 европейская кухня

 грузинская кухня

 фитнес меню

 блюда из рыбы и морепродуктов

 выпечка

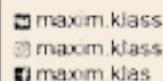
**MAXIM**  
класс

25-го Октября, 34/6

Запись по телефонам  
**68-98-87 • 960-150**  
 Ежедневно с 12:00 до 20:00

При поддержке  
 

**MAXIM**  
 www.maxim-klass.ru



# СЫТНЫЙ ОБЕД

ГОТОВИМ ТРИ БЛЮДА ИЗ ГОВЯДИНЫ ВМЕСТЕ  
С ШЕФ-ПОВАРОМ КОФЕЙНИ «МАКСИМ» НА  
СЕМАКОВА МАРИНОЙ СИТНИКОВОЙ.



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

**МАРИНА  
СИТНИКОВА**

КОФЕЙНЯ «МАКСИМ»  
НА СЕМАКОВА

## САЛАТ «ПИКАНТНЫЙ»

*Необходимые ингредиенты:*

*Листья салата - 30 г  
Грибы маринованные - 25 г  
Томаты черри - 2 шт  
Болгарский перец - 20 г  
Орех кедровый - 3 г  
Говядина - 30 г  
Лаваш - 10 г  
Перец острый - 1 г*

*Для соуса из авокадо:*

*Авокадо - 75 г  
Сок лайма - 5 г*

*Соль - по вкусу  
Сахар - щепотка  
Соус «Табаско» - 1 г*

*Для соуса*

*из запеченного перца:  
Перец запеченный - 30 г  
Чеснок - 2 г*

*Масло оливковое - 25 г  
Масло растительное - 25 г  
Соус «Табаско» - 1 г  
Уксус винный - 1 г*



1 порция

время  
приготовления  
30 мин.

1. Соус из авокадо: очистите и нарежьте авокадо, измельчите его в блендере, добавьте сок лайма, соль, сахар и соус «Табаско», постепенно измельчая всю массу блендером.
- 2 Соус из запеченного перца: болгарский перец заверните в фольгу и запекайте его 20 минут в духовке при температуре 150 градусов. Нарежьте запеченный перец соломкой и немного обжарьте на сковороде с добавлением чеснока и соуса «Табаско». Выложите получившуюся массу в чашу блендера, немного пробейте, тонкой струйкой влейте оба масла и винный уксус.
3. Сварите говядину, нарежьте ее тоненькими кусочками и слегка обжарьте на сковороде.
4. Нарежьте соломкой грибы и запеченный перец.
5. Небольшую часть лаваша сбрызните оливковым маслом и приправьте паприкой. Запеките лаваш в духовке до хруста.
6. Нарвите листья салата и выложите их в салатник. Томаты черри разрежьте на четыре части и добавьте к салату, следом положите говядину и кедровые орешки.
7. Перемешайте все ингредиенты, заправьте соусами и выложите на блюдо.
8. Разломайте лаваш на несколько частей и добавьте в салат.

# ЗАПЕЧЕННАЯ ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА

## Необходимые ингредиенты:

*Говядина – 200 г  
Томаты перри – 60 г  
Тимьян, анис, розмарин,  
перец черный молотый,  
соль – на кончике ножа*

## Для соуса:

*Томаты – 100 г  
Вино красное – 50 г  
Масло сливочное – 5 г  
Чеснок и лук-порей – 1 г  
Сахар и соль*



1 порция



время  
приготовления  
40 мин.

1. Для начала приправьте говядину специями и дайте ей постоять немного, чтобы промариноваться.
2. Приготовьте соус для заправки. Мякоть томата натрите на терке. В сотейнике разогрейте сливочное масло, добавьте измельченный чеснок и соль, жарьте в течение 1 минуты, добавьте томат и красное вино. Тушите пару минут.
3. Говядину поставьте в духовку на 18 минут при температуре 180 градусов, предварительно плотно упаковав в фольгу.
4. После запекания мясо порежьте ломтиками и выложите на тарелку, украсив ее.



## СУПЧИК В СКОВОРОДКЕ

*Необходимые ингредиенты:*

Шампиньоны свежие - 30 г  
 Перец болгарский - 50 г  
 Томаты - 90 г  
 Чеснок - 2 г  
 Вино красное - 20 г  
 Соль - по вкусу  
 Сахар - 1/2 ст. ложки  
 Масло растительное - 10 г  
 Говядина - 40 г  
 Бульон говяжий - 150 г  
 Соус «Песто» - 1 ч. ложка  
 Перец кили - по вкусу  
 Базилик - 1 г  
 Тост - 1 шт  
 Масло кешоное - 1 ст. ложка  
 Тертый сыр «Пармезан» - 1 ст. ложка



1 порция


 время  
 приготовления  
 30 мин.

1. Тост посыпьте сыром «Пармезан» и поставьте в духовку пока не подрумянится.
2. На разогретую сковороду выложите мелко нарезанные лук-порей, чеснок, болгарский перец и помидоры, натертые на терке.
3. Шампиньоны и говядину порежьте и также поместите в сковороду, перемешайте. Добавьте по вкусу перец и соль.
4. Влейте в сковороду бульон добавьте красное вино, сахар, песто и доведите до кипения.
5. Подавайте вместе с сырным тостом.



ЧУМ  
северная кухня

МАЛЫГИНА, 59,  
(3452) 62-16-60

МАКСИМ  
ПРИЯТНОГО  
АППЕТИТА!

ВЫРЕЗКА ОЛЕНЯ  
С БРУСНИЧНО-  
МОЖЖЕВЕЛОВЫМ СОУСОМ,  
1180 РУБ.

# «ЧУМОВОЙ» ТОП-5

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА «МАКСИМА» – РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «ЧУМ» – ОБНОВИЛ СВОЕ МЕНЮ. ПО ЭТОМУ СЛУЧАЮ НЕ ЛИШНИМ БУДЕТ НАПОМНИТЬ, ЧТО ЖЕ ТАКОГО ОСОБЕННОГО НЕПРЕМЕННО СТОИТ ПОПРОБОВАТЬ И ПОСТОЯННОМУ ГОСТЮ ЗАВЕДЕНИЯ, И ТЕМ, КТО ТОЛЬКО СОБИРАЕТСЯ ОТКРЫТЬ ДЛЯ СЕБЯ СЕВЕРНУЮ КУХНЮ.

ФОРШМАК ИЗ СЕЛЬДИ  
С ОМУЛЕМ ХОЛОДНОГО  
КОПЧЕНИЯ, 420 РУБ.



**НАТАЛЬЯ ТРАПЕЗНИКОВА,  
ШЕФ-ПОВАР  
РЕСТОРАНА-МУЗЕЯ «ЧУМ»**

«Оленина. Это мясо пользуется особой популярностью среди населения Севера России. Поскольку животные питаются только растительной пищей, оленина считается экологически чистым продуктом. Для вас мы с удовольствием приготовим тартар из оленины, сердце оленя с вишневым соусом, оленину в соусе из красного вина с молодыми шишками или вырезку оленя на настоящих углях с бруснично-можжевеловым соусом.

Муксун. Царь-рыба, как его величают на Севере, у нас в меню представлена также разнообразно. Предлагаю отведать сливочный суп на копченом бульоне с муксуном, наши фирменные пельмешки из муксуна с клюквой, филе муксуна на капустном креме со сливочным соусом или же отдать предпочтение традиционной строганине, без которой не обходится ни одно застолье у нас в «Чуме».

Сосьвинская селедка. Уж сколько легенд сложено об этой рыбке, мы до сих пор не перестаем ею восхищаться. Эта миниатюрная селедочка, которая непременно присутствовала на столах у всех лидеров нашей страны от Петра I до Брежнева, абсолютный хит нашего меню. Особенно она хороша в сочетании с форшмаком из сельди с омuleм холодного копчения.

СТРОГАНИНА ИЗ МУКСУНА,  
630 РУБ.



Косуля. Родственница оленя ценится среди других диких четвероногих наиболее высоко. Чтобы узнать почему, приглашаю к нам на обед или ужин попробовать салат с мясом косули и маринованной черемшой, домашние колбаски из мяса дичи или нежное мясо косули на гриле с ягодным соусом.

Морошка. Конечно, на Севере много удивительных ягод, и каждой из них мы уделили особое внимание в нашем меню, но к этой желтой красавице мы питаем особую слабость. Да и наши гости тоже. Недаром особой популярностью пользуется именно морошковый морс. А моченая морошка — украшение любой трапезы. И в новом меню у нас появилось морошковое эскимо — особый десерт, который непременно станет «Чумовым» открытием этой весны».

НЕЖНОЕ МЯСО КОСУЛИ  
НА ГРИЛЕ С ЯГОДНЫМ  
СОУСОМ, 1190 РУБ.



СЕРДЦЕ ОЛЕНЯ С ВИШНЕВЫМ  
СОУСОМ, 680 РУБ.



МОРОШКОВОЕ ЭСКИМО,  
330 РУБ.



**МАКСИМ**

ОСНОВАН В 1992 ГОДУ

**ВЕРАНДЫ  
В «МАКСИМЕ»  
ЛЕТНИЙ СЕЗОН  
ОТКРЫТ**

*Ван Зои*

Республики, 26  
(3452) 99-34-52



Олимпийская, 9  
(3452) 68-50-38



ул. 8 марта, 2/9  
(3452) 50-80-00

  
**BRASSERIE**  
CAFÉ

Республики, 142/2  
(3452) 88-98-68

  
**МАКСИМ**

Республики, 24/4  
(3452) 46-60-83

**MIX** *MUSIC*  
BAR & RESTAURANT

Ленина, 2 А  
(3452) 52-96-97

# #КОМАНДА МАКСИМ

КОМАНДА «МАКСИМА» – ЭТО ОГРОМНЫЙ И СЛОЖНЫЙ МЕХАНИЗМ, В КОТОРОМ КАЖДАЯ ДЕТАЛЬ ВЫПОЛНЯЕТ СВОЮ ВАЖНУЮ ФУНКЦИЮ, А ВСЕ ВМЕСТЕ ОНИ ДАЮТ ПРЕВОСХОДНЫЙ РЕЗУЛЬТАТ И СЛУЖАТ ЛЮДЯМ. В ЭТОМ ГОДУ КОМПАНИИ «МАКСИМ» ИСПОЛНЯЕТСЯ ЧЕТВЕРТЬ ВЕКА. В ЧЕСТЬ ЭТОГО СОБЫТИЯ МЫ РЕШИЛИ ПОЗНАКОМИТЬСЯ С САМИМИ ОПЫТНЫМИ СОТРУДНИКАМИ ХОЛДИНГА. НЕКОТОРЫЕ РАБОТАЮТ С МОМЕНТА ОСНОВАНИЯ НА ПОСТОЯННОЙ И ЛЮБИМОЙ ДОЛЖНОСТИ, ДРУГИЕ ПРОШЛИ ДОЛГИЙ ПУТЬ ОТ ОФИЦИАНТА ДО УПРАВЛЯЮЩЕГО, ТРЕТЬИ ДОЛГО ИСКАЛИ И НАШЛИ В «МАКСИМЕ» СВОЕ ПРИЗВАНИЕ. У КАЖДОГО СВОЯ ИСТОРИЯ И КАЖДАЯ ИНТЕРЕСНА ПО-СВОЕМУ!



**БОРТА (ПОПОВА)  
ГАЛИНА ИВАНОВНА**

**ПОВАР ЦЕНТРА ВЫЕЗДНОГО  
ОБСЛУЖИВАНИЯ «МАКСИМ»**

«Видимо, поварской судьбы мне было не избежать. Вся моя семья работала в этой сфере. Папа смог вдохновить восьмерых дочерей своим делом, под его руководством было очень сложно не влюбиться в кулинарию. Он настоящий виртуоз, и мы с радостью пошли по его стопам. Много учились, работали, и у каждой из нас получился свой индивидуальный вкусный и интересный путь.

В таком уже далеком 1992 году в моем доме раздался телефонный звонок с предложением о работе повара в молодом, но уже амбициозном «МаксИме». С небольшим, но плохо скрываемым волнением, я согласилась и осталась здесь на 25 лет.

Моя работа в компании началась с самого первого частного ресторана в Тюмени — «МаксИМ», который находился по адресу: ул. Олимпийская, 9. Я работала под руководством начинающего, но уже достаточно успешного ресторатора Невидайло Ларисы Кирилловны, она была моим наставником и идейным вдохновителем. Я до сих пор в восторге от ее организаторских способностей и доброжелательности. Наш коллектив был одной семьей с общими целями и задачами.

В 2002 году Лариса Кирилловна открыла первую тюменскую кофейню «МаксИМ» на Семакова. Я принимала активное участие в создании меню и блюд для кофейни, обучала молодых поваров и помогала им освоиться в нашем коллективе.

В 2004 году меня перевели на кухню только что открывшегося гастрономического ресторана «Моцарт». Это был ресторан высшей категории, единственный в своем роде, с уникальным меню и яркой подачей. Многие жители нашего города



**Галина Ивановна  
Попова,**

повар гастрономического  
ресторана «Моцарт», в ком-  
пании «МаксИМ» с 1992 г.  
Жаренные поросята и дичь —  
ее фирменные блюда.



помнят его шикарный интерьер и именитых гостей. Было сложно, нам пришлось многое изучать и практиковать, для нас приглашали мастеров международного уровня – известных шеф-поваров, и я хочу сказать огромное спасибо за такой опыт и профессиональный рост. Мы развивались вместе с компанией, и я ценю это!

Сейчас я работаю в Центре Выездного Обслуживания «МаксИМ» и очень горжусь этим. Каждый день мы выполняем множество заказов и экспериментируем с оформлением. Больше всего мне нравится работать на масштабных мероприятиях и банкетах – вот где настоящий полет. Мои самые любимые, я бы даже сказала коронные, блюда вот уже 25 лет – запеченный муксун, курник, жареная дичь и морепродукты. Я была их первооткрывателем в «МаксИме» и спустя годы только отточила свой навык.

Недавно у меня был День рождения, Лариса Кирилловна нашла время и приехала лично поздравить меня с 60-летием. Это было очень трогательно и важно для меня. Я благодарна судьбе за то, что она так прочно связала меня с «МаксИмом», во время работы я забываю обо всех невзгодах и недомоганиях. Приятно быть частью такой мощной команды».



**НЕЗАМУТИНОВА  
ЛИЛИЯ РАУФОВНА**

**ФИНАНСОВЫЙ ДИРЕКТОР**

«В компанию «МаксИМ» я пришла работать в 2000 году главным бухгалтером. Пришла совершенно случайно, не была ни с кем знакома и совершенно не знала специфики работы ресторанного бизнеса. Просто, как говорится, оказалась в нужное время в нужном месте. Через пару лет Лариса Кирилловна предложила мне стать управляющим ресторана «Посейдон». Я сомневалась, но моя любимая дочь Диана смогла убедить меня, и в итоге я согласилась.

Итак, в 2002 году моим новым домом стал рыбный ресторанчик «Посейдон», он был маленьким, но очень аккуратным и уникальным. Лариса Кирилловна многому меня научила и подарила свои ценные знания о ресторанном бизнесе. Только мы единственные в городе возили свежайшие устрицы и другие морепродукты, придумывали невероятные блюда и смелые со-



Архивное фото, 2000 г.



**Лилия Рауфовна  
Незамутинова**

Место работы: рыбный ресторан  
«Посейдон».

Дата рождения: 3 марта.

Характеристика: коммуникабельная, терпеливая, спокойная, доброжелательная.



чтения. Я всей душой полюбила «Посейдон», который впоследствии расширился и стал тюменской звездой. Иногда я даже забывала о том, что рабочий день закончен, и пора уходить домой. Довольно часто мы устраивали различные вечеринки. Иногда я даже приносила из дома швейную машинку, и мы всем коллективом шили тематические костюмы для официантов. Кто только не открывал наш ежегодный Oktoberfest: и байкеры, и стюардессы, и двойник Ленина, и конница, и другие интересные персонажи. Мы думали и выдумывали. Каждое утро я проводила вдохновляющие пятиминутки для всего коллектива, мы посылали свои положительные мысли и желания в космос. И они сбывались! Я даже до сих пор помню имена всех постоянных гостей.

Спустя шесть лет в здании «Посейдона» открылся суши-бар «Хаси-Хаус», и я согласилась стать и его управляющим. У меня появилось сразу два рабочих места, две совершенно разные стилистики, кухни и команды. Я всегда приходила на работу, как на праздник! Мы все были заряжены на творчество, жили

общей идеей и планами. И не смотря на все отличия этих заведений, они были одним целым.

После такой бурной и активной жизни в роли управляющего ресторанами я вновь перешла на офисную работу. Лариса Кирилловна предложила мне должность финансового директора в управляющей компании «МаксиМ», ей был необходим проверенный и надежный человек. У меня был опыт, желание и рвение. Вот уже пять лет я работаю в экономическом отделе. Конечно, я все также болею за нашу компанию, слежу за ее развитием, новыми открытиями и мероприятиями, но моя деятельность уже намного спокойнее. У меня появилось время на отдых, себя и семью. Я часто скучаю по «Посейдону» и насыщенным будням, но дочь и внучка вносят в мою жизнь еще более яркие краски и эмоции.

Я считаю, что работа может быть только любимой, без любви и преданности своему делу ничего не выйдет. Я счастливый человек и нахожусь на своем месте. Наша команда вместе может свернуть горы. Проверено!»

# КОФЕЙНЫЕ КИНОИСТОРИИ

МЕСЯЦ МАЙ ПОЛУЧИЛСЯ ОЧЕНЬ УЮТНЫМ И КОФЕЙНЫМ. ЧТОБЫ ПРОДЛИТЬ УДОВОЛЬСТВИЕ, МЫ РЕШИЛИ ЗАПУСТИТЬ НАШ СОБСТВЕННЫЙ ФОТОПРОЕКТ. МЫ ВОССОЗДАЛИ СЦЕНЫ ИЗ ПОПУЛЯРНЫХ КИНОФИЛЬМОВ И ТЕЛЕСЕРИАЛОВ, В КОТОРЫХ ЧАЙ, КОФЕ И ДЕСЕРТЫ ИГРАЮ ДАЛЕКО НЕ ПОСЛЕДНЮЮ РОЛЬ.



- *Мой босс меня терпеть не может.*
- *Странно, мой босс тоже меня не любит.*
- *По-моему, меня мой тоже.*
- *Может, это закон природы?*
- *А может, это потому, что вы торгуете в кафе в 11:30, когда за окном среда?*

© Друзья



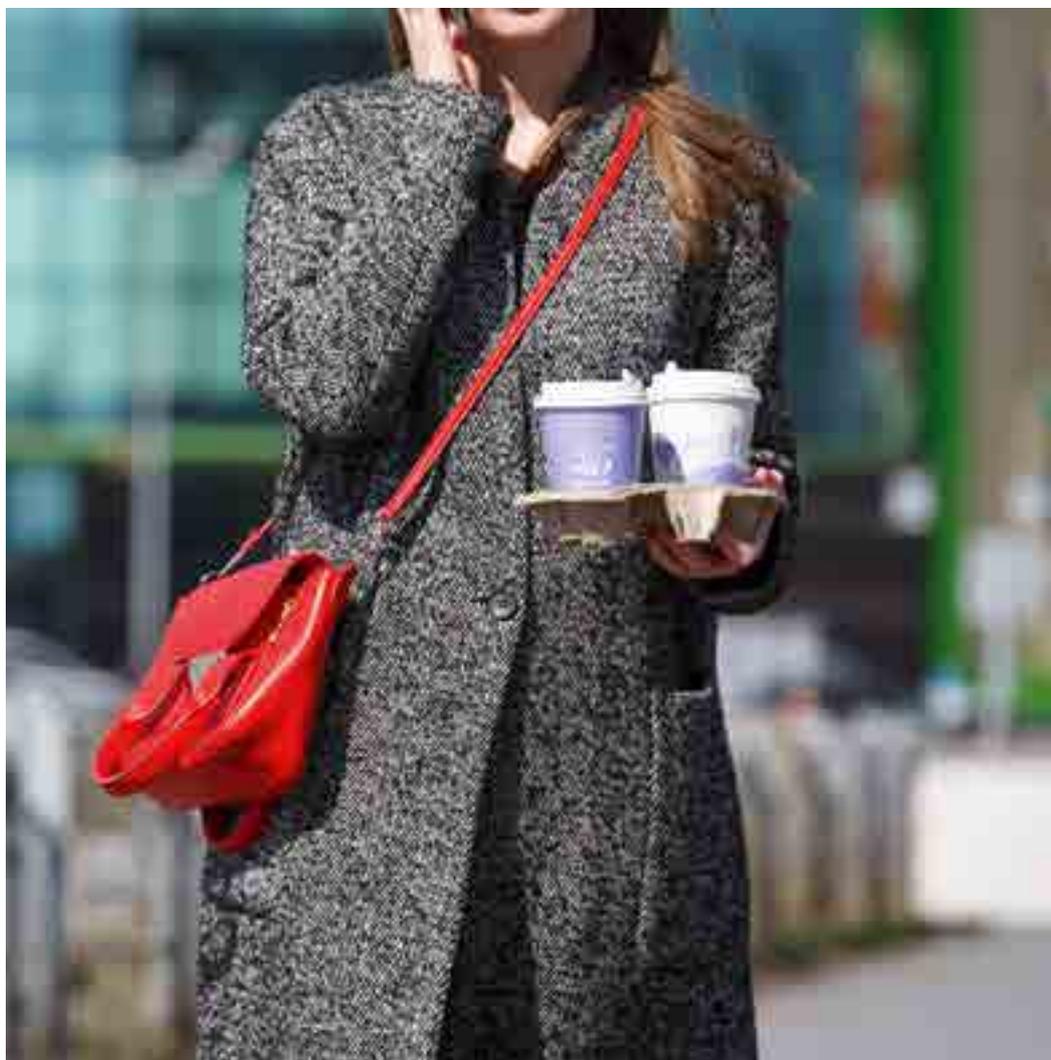
*Жизнь – как коробка шоколадных конфет. Никогда не знаешь какая начинка тебе попадется.*

© Форрест Гамп



*Так, возьми ручку и записки:  
Один двойной латте без пены... три кофе, такие,  
чтобы можно было долить молока. И все горячие.  
Очень горячие.*

© Дьявол носит Prada



*- Мне надо принять ванну, выпить пачежку кофе...  
- Будет тебе и ванна, будет тебе и кофа, будет и  
какава с пачем, поехали к шефу!*

© Бриллиантовая рука



- Я принесла вам утренний чай. Обычно вы еще спите.  
- Вы приносите мне чай по утрам?  
- А вы думали, откуда он берется?  
- Не знаю, я думал, он всегда тут.*

© Шерлок





## «МАКСИМ» в танцах!

«МаксиМ» стал победителем первого танцевального проекта для бизнеса «Танцуй в компании», организованного журналом tnp и клубом GallaDance. Команда в составе управляющей рестораном «МаксиМ» Марии Афанасьевой, управляющей кафе Brasserie Натальи Волковой, шеф-повара Романтической кофейни «МаксиМ» Светланы Сергеевой и шеф-повара нового ресторана «Ван Гоги» Давида Надареишвили выступила на паркете с зажигательной лезгинкой, а также в индивидуальных зачетах по вальсу, бачате, ча-ча-ча и танго. «МаксиМ» в очередной раз доказал, что талантливые люди талантливы во всем!





ВЫ ОБЛАДАТЕЛЬ КАРТЫ  
ПОЧЕТНОГО ГОСТЯ «МАКСИМА»?!

## КАРТА УДАЧИ «МАКСИМ»



КАЖДЫЙ МЕСЯЦ С ПОМОЩЬЮ  
ГЕНЕРАТОРА СЛУЧАЙНЫХ ЧИСЕЛ МЫ  
ВЫБИРАЕМ НОМЕР КАРТЫ.  
СЛЕДИТЕ ЗА НОВОСТЯМИ В ЖУРНАЛЕ  
«МАКСИМУМ УДОВОЛЬСТВИЯ».

**ВРУЧАЕМ  
СЧАСТЛИВЧИКУ  
ПОДАРОК**

В конкурсе участвуют карты, которые активны на момент одного года

ДЕПАРТАМЕНТА КАЧЕСТВА  
**(3452) 97-81-37**

**МАКСИМ**  
[www.maxim-rest.ru](http://www.maxim-rest.ru)





## ДЕТОХ ВЕЧЕРИНКА в Mix Music

Вот что происходит, когда управляющий бара по совместительству еще и спортсменка. 21 апреля в ресторане-баре Mix Music прошла грандиозная, а, самое главное, здоровая Detox-вечеринка для всех спортивных красавиц нашего города. Лето уже не за горами, и пора готовиться. Гости вечера дегустировали новые detox-коктейли и полезные блюда от барменов и шеф-повара Mix Music, много фотографировались, болтали о своем спортивном и веселились. А друзья и партнеры «МаксиМа» – сеть спортивных клубов City Fitness подарила самой счастливой участнице сертификат на свои услуги.



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ ГЕОМЕТРИА.RU, ФОТОГРАФ АНДРЕЙ РЯДЬКИН



МУЗЫКАЛЬНЫЕ  
ГОСТИ

*Trumpet  
Voice*



ПОДРОБНОСТИ ПО ТЕЛ  
**52-96-97**

ВСТРЕЧАЕМСЯ  
НА ЛЕНИНА, 2А

**20 МАЯ / 22:00**

ПАРТНЕРЫ МЕРОПРИЯТИЯ



**ГЛАВНЫЙ ПОДАРОК ВЕЧЕРА — ВЕЛОСИПЕД!**

ЛЮБИМЫЕ РЕЗИДЕНТЫ:

ALEX MIX | VOVA SMILE | MINI JACK | ALEKSANDR PURTOV | VASILYIY FRANCESCO

## FOOD. SERVICE. EVENT.

В конце марта Центр Выездного Обслуживания «МаксиМ» провел для своих друзей и надежных партнеров закрытое мероприятие Food. Service. Event. Атриум Тюменского Технопарка преобразился до неузнаваемости. Шеф-повар Павел Козачук вместе со своей командой приготовил огромное разнообразие станций со всевозможными блюдами и food-направлениями. Целью мероприятия было продемонстрировать гостям новинки и возможности ЦВО «МаксиМ». Организаторы и гости насладились друг другом, вечером, программой и великолепными закусками.

«МаксиМ» с радостью благодарит своих друзей и партнеров: Романа Попова и его видеостудию Profilms, Ксению Стан за прекрасное оформление, Константина Друца за шикарное барабанное шоу, Кирилла Спиридонова и Николая Южанина за яркие фотоотчеты, театр анимации «Альтер Эго» и лично Константина Белоусова за эффектных героев, продюсерский центр Анастасии Волковой, пародийный проект Russian style, шоу-проект «ЭФФЕКТ», шоу-балет «Этуаль» за увлекательную программу, Дмитрия Ястребова и Михаила Маркова за проведение чудесного вечера и, конечно, гостей. Это был общий праздник!

Благодарим за помощь в проведении мероприятия







## ВПЕРЕД В ПРОШЛОЕ С «МАКСИМОМ»

И все-таки они вместе! 27 апреля в банкетном ресторане «Маска» состоялся легендарный гала-ужин шеф-поваров «МаксиМа». У компании есть замечательная традиция: раз в год все шеф-повара собираются на одной кухне, чтобы вместе приготовить ужин для своих любимых гостей. Но это был не простой ужин. Этот вечер дал официальный старт юбилейному году «МаксиМа». Главные лица компании вспомнили самые любимыи блюда гостей за все время существования компании. На ужине были представлены закуски из первого ресторана «МаксиМ», открывшегося в далеком 1992 году в новой интерпретации. Гости гала-ужина не просто насладились потрясающими блюдами от лучших шефов нашего города, но и перенеслись на один вечер на 25 лет назад, чтобы вспомнить о самых ярких моментах 1992 года.



«МаксиМ» благодарит партнеров мероприятия:



АСТЕРИОН  
Официальный дилер  
«Мерседес-Бенц»



даудель спорт



## GOING DEEPER в «Мохито»

На главной площадке бар-ресторана «Мохито» 21 апреля мощные треки с уникальным звучанием накрыли волной драйва и позитива: за пультом были именитые гости — лидеры российской хаус-сцены GoingDeeper! Перспективный электронный дуэт, который в прошлом году открывал своим сетом главную сцену крупнейшего фестиваля электронной музыки Alfa Future People — 2016, в эту ночь прокачивал своими треками тюменскую тусовку! Треки, которые стабильно играют на различных радиостанциях и площадках по всему миру, звучали от авторов для гостей «Мохито»! Это была нереальная ночь!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ ГЕОМЕТРИЯ.RU, ФОТОГРАФ АРТЕМ СОНСИН

# АКЦИЯ ГОДА!



Разыгрываем три iPhone7 в 2017 году!



Сделай заказ на сумму от 2 000 руб.



Получи купон, удали защитный слой



Забери подарок!

**ПОДАРКИ ПОЛУЧАТ ВСЕ!**



БАР-РЕСТОРАН  
«МОХИТО»  
73-16-15/ КИРОВА,40



Караоке-клуб  
Артишок

КАРАОКЕ-КЛУБ  
«АРТИШОК»  
68-00-88, 45-12-46 / ЛЕНИНА,4



КАРАОКЕ-КЛУБ  
«ШАЛЯПИН»  
46-43-00/ КИРОВА, 40

Акция проходит в караоке-клубах «Артишок», «Шаляпин», бар-ресторан «Мохито» с воскресенья по четверг, исключая праздничные дни.



## «АРТИШОК» #неюет

Сказать, что в «АРТИШОКЕ» 1 апреля посмеялись от души, — ничего не сказать! Весь вечер царил атмосфера позитива и безудержного веселья. Разыграть в этот праздник решили не гостей, а творческий коллектив караоке-клуба, им выпала нелегкая задача выполнить шуточные задания. Так официанты ходили «крабиком», бармен отжимался на сцене, кальящик пел в кальян. Но самое главное испытание выпало нашему ведущему Максиму — его обрил напарник прямо во время исполнения песни на глазах у всех гостей. Заготовленную порцию юмора успешно раздали!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ GEOMETRIA.RU, ФОТОГРАФ АЛЕКСАНДР ГРЕВЦОВ



# АРТИШОК

КАРАОКЕ-КЛУБ

Европейская  
кухня



Японская  
кухня



Итальянская  
кухня



## ПРИГЛАШАЕМ

в лучший караоке-клуб города:

**10.00 - 06.00**

## Бизнес - ланч

ПН-ПТ 11.00 - 16.00

## Доставка еды

в любую точку города:

европейская кухня    италийнская кухня  
японская кухня    блюда из меню бизнес-ланча

**11.00 - 02.00**

**тел. (3452) 68-00-88**

## КАРАОКЕ-

программы

Каждый день

в 21.00

ул. Ленина, 4

тел. (3452) 45-12-46



## «Шаляпин» В ФОРМАТЕ НОЧНОГО КЛУБА

Интересный эксперимент получился 1 апреля в караоке-клубе «Шаляпин» – он превратился в Night club Shalyarin! Сцена караоке-клуба преобразилась, в центре разместилась большая DJ- стойка во главе с хедлайнерами ночи – DJ Bastian, MC Martelle и нашими красавицами go-go. Было много качественной танцевальной музыки, интересных миксов от наших барменов и танцев до утра! Еще раз убедились, что наши гости умеют отдыхать красиво в любом формате!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ПОРТАЛОМ ГЕОМЕТРИА.RU, ФОТОГРАФ РАУШАН АХМАДИЕВ

# А У НАС ДЕВИЧНИК



Шалютин  
караоке клуб

**СЕГОДНЯ МОЖНО ВСЕ!**

**FREE**

БЕСПЛАТНЫЙ  
ВХОД



МУЗЫКАЛЬНЫЙ  
ПОДАРОК

УЛ. КИРОВА, 40, ☎ 46-43-00

# БУЛОЧКИ-СИННАБОНЫ



# Летнее Тролль- пати



Караоке-клуб  
Артишок



Встречаем  
лето!

1 июня  
14:00

- Игровая программа
  - Световое шоу
  - Аквагрим
  - Дискотека
- с мыльными пузырями

Подробности: 45-12-46, ул. Ленина, 4

Слоеное тесто немного  
раскатать, смазать  
маслом и посыпать слоем  
сахара и корицы.



6.05

ШКОЛА ДЖЕДАЕВ  
ОТ ДАРТА ВЕЙДЕРА  
*Светящиеся браслеты*

27.05

«ДРУЖБА – ЭТО ЧУДО»  
*Волшебный аквагрим*

13.05

СВИНКА ПЕППА  
ЕЕ ДРУЗЬЯ  
*Воздушное шоу*

20.05

НОЛИК  
И СЛОМАННЫЙ ТЕЛЕПОРТ  
*Фигурки из шариков*

# БОЛЬШАЯ АНИМАЦИЯ В МАЕ



сеть кофеен  
**МАКСИМ**

РОМАНТИЧНАЯ КОФЕЙНЯ

**ВХОД СВОБОДНЫЙ**

**НАЧАЛО  
ПРЕДСТАВЛЕНИЙ  
13:00**

Мельничайто, 78/1

68-33-50

**МАКСИМ**  
[www.maksimcoffee.ru](http://www.maksimcoffee.ru)

 [coffeecoffee Maksim](https://vk.com/coffeecoffee Maksim)  
 [maksimcoffeechain](https://www.instagram.com/maksimcoffeechain)  
 [coffeecoffee Maksim](https://www.facebook.com/coffeecoffee Maksim)



Свернуть в плотный рулет, разрезать на кружочки толщиной примерно 4 см и выложить на противень. Выпекать при температуре 180 градусов в течение 15 минут.



Каждую  
субботу в 13:00



Участие ребенка  
в мастер-классе 350 рублей



# Детские мастер-классы

6  
Мая

Греческий ролл по-японски  
Сладкая колбаска «Плазма»  
Банановый коктейль

20  
Мая

Ролл «Кунсей»  
Фрукты в шоколаде  
Чай с весенними травами

13  
Мая

Ролл «Аляска»  
Банановый ролл с медом  
Яблочный коктейль

27  
Мая

Ролл «Цезарь» по-японски  
Творожные шарики с мармеладками  
Лимонад с медом

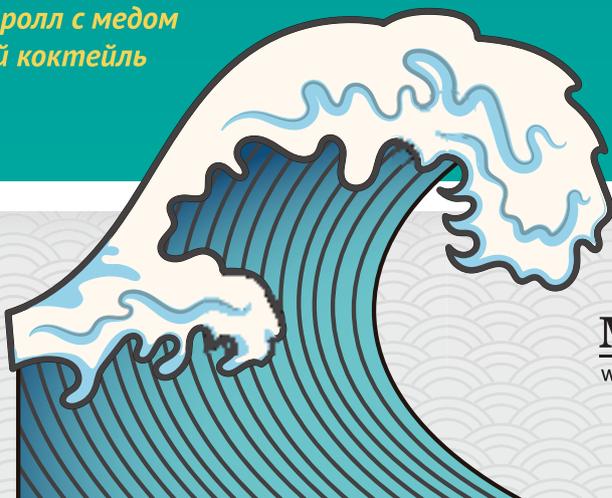


Луначарского, 47

42-21-49

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

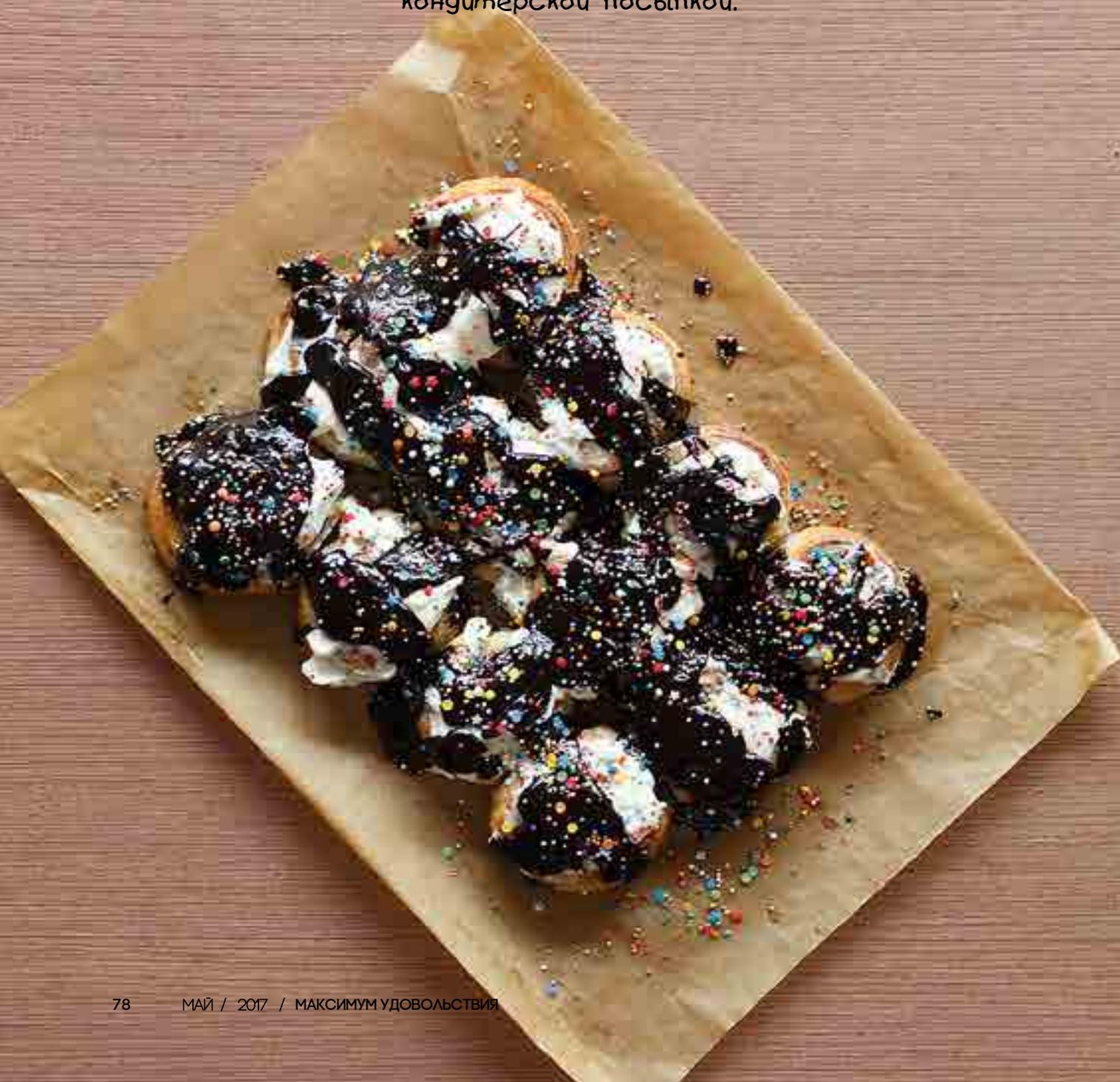
**B** hasi\_house  
**IG** hasihouse



Ингредиенты для крема (творожный сыр – 100 г, сгущенное молоко – 100 г) смешать и смазать ими готовые булочки.

Ингредиенты для глазури (молоко – 2 ст.л., сахар – ½ ст., сливочное масло – 100 г, какао-порошок – 2 ст.л.) смешать и варить на медленном огне до состояния шоколадной карамели.

Полить глазурью готовые синнабоны и украсить кондитерской посыпкой.





# МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

## ВСЕ ЗАВЕДЕНИЯ И ПРОЕКТЫ «МАКСИМА»

**БИЗНЕС-ЦЕНТР «НОБЕЛЬ-ПАРК»**  
ЕРМЯКОВА, 1/5

**АКАДЕМИЯ ЛИДЕРСТВА И БИЗНЕСА**  
ВОЛОДАРСКОГО, 49/1

**ТАКСИ «БИЗНЕС-КЛАСС»**  
70-88-88  
www.taxi-business.com

**БУТИК ВИН «ТРИ БОКАЛА»**  
ЧЕЛЮСКИНЦЕВ, 29/2 Б,  
САЛТЫКОВА-ЩЕДРИНА, 44,  
М. ГОРЬКОГО, 70,  
ЭРВЬЕ, 30/4,  
ВОЛОДАРСКОГО, 14,  
46-00-46

 **ФИТНЕС КЛУБЫ:**  
**СПОРТ-КЛУБ CITYFITNESS**  
ВОЛОДАРСКОГО, 49/1

**ФИТНЕС-ЦЕНТР «АТЛЕТИК ГYM»**  
Н. РОСТОВЦЕВА, 2/1  
ОСИПЕНКО 79  
МОСКОВСКИЙ ТРАКТ, 118

**ФИТНЕС-КЛУБ «ЭДЕЛЬВЕЙС»**  
ОЛИМПИЙСКАЯ, 9/1

**ФИТНЕС-КЛУБ «ДАУДЕЛЬ СПОРТ»**  
МАКСИМА ГОРЬКОГО, 68/4

**АТЛЕТИЧЕСКИЙ КЛУБ «АНТЕЙ»**  
50 ЛЕТ ОКТЯБРЯ, 47/3  
С. КАРНАЦЕВИЧА, 12  
Н. ЗЕЛИНСКОГО, 3

**ФИТНЕС-ЦЕНТР FITBERRY**  
30 ЛЕТ ПОБЕДЫ, 52 А

 **БУТИКИ:**  
**БУТИК ESCADA**  
СОВЕТСКАЯ, 51, КОР. 5

**БУТИК «ЭЛИЗАБЕТ РОСКОШЬ»**  
ВОЛОДАРСКОГО, 33

**МЕХОВОЙ САЛОН ANNA MANCINI**  
МГОРЬКОГО, 70, 1-й ЭТАЖ

**БУТИК TRU TRUSSARDI**  
ВОЛОДАРСКОГО, 17

**САЛОН-МАГАЗИН BOUTIQUE**  
СОВЕТСКАЯ, 51/1

**САЛОН НИЖНЕГО БЕЛЬЯ DIM**  
ГЕРЦЕНА, 53

**САЛОН ОБУВИ CORSO COMO**  
М. ГОРЬКОГО, 70

**САЛОН LOVE BRIDE**  
МАЛЫГИНА, 71

**МАГАЗИН «ЛАПЛАНДИЯ»**  
ХОЛОДИЛЬНАЯ, 120 А  
Д. МЕНДЕЛЕЕВА, 1

**САЛОН НИЖНЕГО БЕЛЬЯ ETAM**  
ГЕРЦЕНА, 94

**ДОМ ЦВЕТОЧНОЙ МОДЫ «ВЕРСАЛЬ»**  
УРИЦКОГО, 5  
М. ТОРЕЗА, 2

**ФЛОРИСТИЧЕСКАЯ МАСТЕРСКАЯ «ВСЕГДА ВЕСНА»**  
ПАРХОМЕНКО, 54

 **САЛОНЫ КРАСОТЫ:**  
**САЛОН КРАСОТЫ VIP MEN&VIP WOMEN**  
М. ГОРЬКОГО, 68/8

**САЛОН КРАСОТЫ «АРКАДА»**  
КОТОВСКОГО, 16

**СТУДИЯ КРАСОТЫ TOP**  
МЕЛЬНИКАЙТЕ, 125 Б

**САЛОН КРАСОТЫ «ЗОЛОТОЙ ЛОТОС»**  
ТРАНСПОРТНАЯ, 65 А

**САЛОН КРАСОТЫ L.A.K.**  
ГРИБОЕДОВА, 6, К. 1/7

**КОСМЕТОЛОГИЧЕСКАЯ КЛИНИКА COSMO-CLINIC**  
ХОЛОДИЛЬНАЯ, 118

**ЦЕНТР КОСМЕТОЛОГИИ И КОРРЕКЦИИ ФИГУРЫ NICE TIME**  
СОВЕТСКАЯ, 124

**КЛИНИКА КРАСОТЫ И ЭСТЕТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ «НАНОЭСТЕТИК»**  
МАКСИМА ГОРЬКОГО, 83

**САЛОН КРАСОТЫ MIZU CLUB**  
ОСИПЕНКО, 16

**САЛОН КРАСОТЫ «ИМИДЖ»**  
МАЛЫГИНА, 59

 **SPA-ЦЕНТРЫ:**  
**СТУДИЯ ТАЙСКОГО SPA THAI LOTUS**  
КОМСОМОЛЬСКАЯ, 8  
МАЛЫГИНА, 86/1

**SPA-ЦЕНТР «САКУРА»**  
УЛ. РЕСПУБЛИКИ, 14/4

 **АВТОСАЛОНЫ:**  
**АВТОСАЛОН SUZUKI**  
РЕСПУБЛИКИ, 266

**АВТОСАЛОН CITROEN**  
РЕСПУБЛИКИ, 276

**АВТОЦЕНТР «ПРЕМИУМ ДИНА BMW»**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 51

**АВТОЦЕНТР VOLKSWAGEN**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 51/1

**АВТОЦЕНТР «ДИНА МОТОРС MAZDA»**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 53

**АВТОСАЛОН MITSUBISHI MOTORS**  
ОДЕССКАЯ, 1

**АВТОСАЛОН PEUGEOT**  
РЕСПУБЛИКИ, 262

**АВТОСАЛОН KIA**  
РЕСПУБЛИКИ, 264

**АВТОСАЛОН FIAT**  
РЕСПУБЛИКИ, 274

**АВТОСАЛОН FORD**  
РЕСПУБЛИКИ, 280

**АВТОСАЛОН LAND ROVER И JAGUAR**  
РЕСПУБЛИКИ, 276

**АВТОСАЛОН ДИНА-ПЛУС SKODA**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 51/1

**АВТОСАЛОН LEXUS**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 41

**АВТОСАЛОН MERCEDES-BENZ**  
БЕЛЯЕВА, 35

**АВТОСАЛОН INFINITI**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 65

**АВТОСАЛОН PORSHNE**  
ПЕРМЯКОВА, 92

 **ТУРИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА:**  
**ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО «ДИЛИЖАНС»**  
РЕСПУБЛИКИ, 5 А,  
45-60-07

**ТУРИСТИЧЕСКОЕ АГЕНТСТВО «БОН-ВОЯЖ»**  
ПРОФСОЮЗНАЯ, 32

 **ДЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ:**  
**КЛУБНЫЙ МАГАЗИН ДЕТСКОЙ ОДЕЖДЫ «ДЕТСКИЙ КВАРТАЛ»**  
СОВЕТСКАЯ, 54

**ДЕТСКИЙ МАГАЗИН «НЕЖНЫЙ ВОЗРАСТ»**  
СОВЕТСКАЯ, 55/2

**ДЕТСКИЙ МАГАЗИН «РИЧЧИО»**  
ГЕРЦЕНА, 94

 **СТОМАТОЛОГИИ:**  
**ДЕТСКАЯ СТОМАТОЛОГИЯ «У ЖИРАФА СЕВЫ»**  
ЦИОЛКОВСКОГО, 13

**СЕМЕЙНАЯ СТОМАТОЛОГИЯ «ДОКТОР АЛЬБУС»**  
ОЛИМПИЙСКАЯ, 6

 **САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:**  
**САЛОН КУХНИ NOLTE**  
МАЛЫГИНА, 51/2

**МАГАЗИН «ДОМАШНИЙ ОЧАГ»**  
ОРДЖОНИКИДЗЕ 63А

**MR.DOORS**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 43

**САЛОН КУХНИ LORENA**  
ФЕДЮНИНСКОГО, 43

# ТЕРРИТОРИЯ ОТДЫХА

## «SARAY» оз. Липовое

**SARAY**  
ТЕРРИТОРИЯ  
ОТДЫХА

[www.saray72.ru](http://www.saray72.ru)

Посуточная аренда  
современного коттеджа 200 м<sup>2</sup>  
на берегу озера Липовое  
на участке 15 соток



Идеальное место для проведения свадеб, праздников, вечеринок, дней рождения и тематических мероприятий / Мы сотрудничаем с Центром Выездного Обслуживания «МаксиМ», а также с лучшими ди-джеями и ведущими ночного клуба «Мохито» / Возможно проведение Вашего события «под ключ»



Большой банкетный зал с высотой потолков 5 метров вмещает до 50 человек.  
8 спальных мест, Wi-Fi, цифровое ТВ.  
Современный интерьер с натуральными материалами.



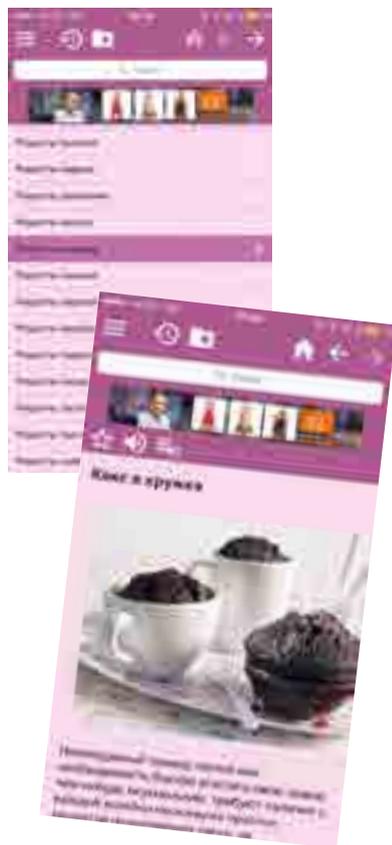
**Наши преимущества:** Близость к городу упрощает и снижает стоимость транспортных услуг для ваших гостей / Сауна / Джакузи с видом на озеро / Мангал / Сцена / Проектор / Профессиональное звуковое и световое оборудование / Закрытая асфальтированная парковка / Возможность сэкономить деньги, так как, в отличие от ресторана, вы можете все приготовить своими силами и не переплачивать за еду и напитки / И многое другое, необходимое для качественного отдыха!

Подробности и бронь по телефону

**607-507**

# С ГАДЖЕТОМ НА КУХНЕ

КАК ЧАСТО БЫВАЕТ, ВАМ ВНЕЗАПНО ЗАХОТЕЛОСЬ ПОХЛОПОТАТЬ НА КУХНЕ И ПРИГОТОВИТЬ ЧТО-НИБУДЬ ВКУСНЕНЬКОЕ К ЧАЮ ДЛЯ ВСЕЙ СЕМЬИ? ИЛИ ГОСТИ УЖЕ НА ПОРОГЕ, А ВАМ НЕЧЕМ ИХ УГОСТИТЬ? СПЕЦИАЛЬНО ДЛЯ ТАКИХ СЛУЧАЕВ РАЗРАБОТЧИКИ И ПРИДУМАЛИ ОЧЕНЬ ПОЛЕЗНЫЕ МОБИЛЬНЫЕ ПРИЛОЖЕНИЯ С РАЗЛИЧНЫМИ РЕЦЕПТАМИ ВЫПЕЧКИ НА ЛЮБОЙ ВКУС. ГЛАВНОЕ НАЙТИ «СВОЕ», ТО, КОТОРОЕ БУДЕТ УДОБНЫМ ИМЕННО ВАМ И БУДЕТ ВСЕГДА ПОД РУКОЙ. МЫ СДЕЛАЛИ ДЛЯ ВАС ПОДБОРКУ ПРИЛОЖЕНИЙ, КОТОРЫЕ ПОКАЗАЛИСЬ НАМ САМЫМИ ОПТИМАЛЬНЫМИ И ЯРКИМИ. СДЕЛАЙТЕ СВОЕ ПРЕБЫВАНИЕ НА КУХНЕ ПРИЯТНЕЕ!



## РЕЦЕПТЫ ВЫПЕЧКИ

Это приложение — большой сборник рецептов различной выпечки. Здесь есть очень простые и более сложные вариации блинов, пирогов, булочек, пирожных, тортов и многое-многое другое. Пошаговые инструкции и полезные хитрости — все это станет для вас еще одной ступенькой к освоению кулинарного искусства. Это приложение отлично подойдет для новичков, молодых или уже умудренных опытом хозяек. Интерфейс, шрифт и цветовую гамму приложения вы можете менять на свой вкус и под настроение. Карманная энциклопедия выпечки может пригодиться вам в любой момент. Лучше иметь ее под рукой, чтобы всегда быть готовым удивить своих домочадцев или гостей.

## РЕЦЕПТЫ ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ ВАС!

В этом приложении собраны, пожалуй, самые вкусные рецепты всевозможного печенья на каждый день: песочные, овсяные, шоколадные, с разнообразными начинками и без. Все рецепты представлены с пошаговой инструкцией приготовления и фотографиями. Вы можете сохранять любимые варианты в папку «Избранное» и добавлять необходимые продукты в список покупок. Также, при желании вы можете делиться своими знаниями с другими пользователями. Поиск рецептов осуществляется по категориям, названию или ингредиентам, что очень упрощает процесс внезапного приготовления. И самое главное — приложение работает без подключения к интернету. Готовьте с удовольствием!





# Шеф в подарок

{ НОВЫЙ ФОРМАТ  
МЕРОПРИЯТИЙ  
И ПОДАРОКОВ }

ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ  
И ГРУППОВЫЕ КУЛИНАРНЫЕ  
МАСТЕР-КЛАССЫ

ТИМБИЛДИНГ

ОТЛИЧНЫЙ ПОДАРОК  
БЛИЗКИМ ИЛИ КОЛЛЕГАМ

25-го Октября, 34/6

Запись по телефонам

68-98-87 • 960-150

**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

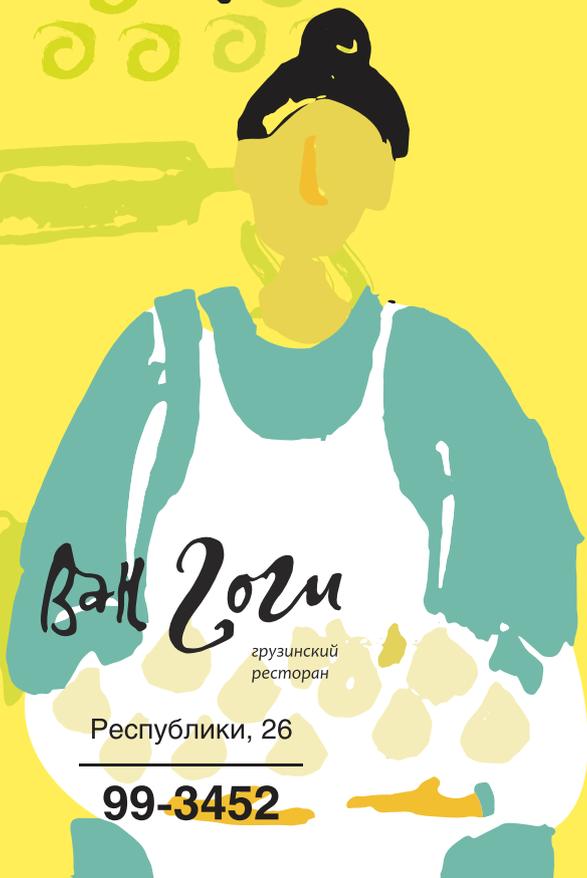


# Вах! Какой!



новый  
ресторан  
от «Максима»

открытие  
в мае



Вах Зоги

грузинский  
ресторан

Республики, 26

99-3452



**МАКСИМ**  
www.maxim-rest.ru

 vangogi\_tmn  
 vangogi\_tmn  
 vangogi\_tmn