

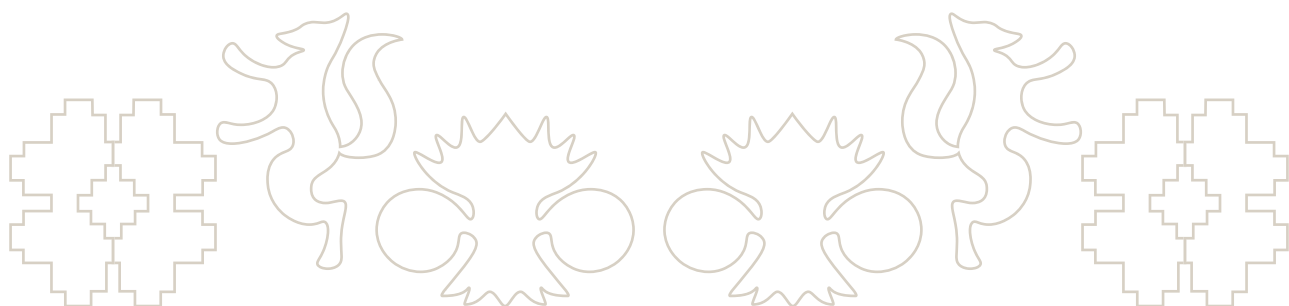


МАКСИМЫЧ

русский ресторан

МЕНЮ

ЗДРАВЫ БУДЕМ,
БОЯРЕ ДЯ БОЯРЫНИ



Закусочки, ЕЖЕДНЕВНО МАКСИМЫЧЕМ К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ

К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ

270 г 1 600 копеек

муксун соли слабой, лосося с Востока дальнего в травах душистых да форель засола пряного с неркой подкопченной и лимоном обожженным

МЯСНОГО АССОРТИ К СТОЛУ ПОДАНО

350 г 1 200 копеек

язык вареный телячий, свиную шею с лучком печем, рулет из груди порося до корочки золотистой готовим, дополняем рулетом курочки домашней, яйцом да орехом деланный, пастроми из телятины, колбасы из сердца оленя приготовленные с хреном сливочным да горчицей ядреной

СТУДЕНЬ ИЗ ЖИВНОСТИ РАЗНОЙ

270 г 480 копеек

взято для него было копыт свиных, лыток коровьих, хвостов бычьих да куру целиком. Подаем с мармеладом из хрена да острой горчицей

САЛЬЦО РАЗНОЕ, КОПЧЕНОЕ ДА СОЛЕНОЕ

300 г 470 копеек

крученное с бородинскими гренками, отдаваемое с пером луковым зеленым да чесноком маринованным в свекольной пыльце

СЕЛЕДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ПРЯНАЯ ДА МОЙВА СЛАБОЙ СОЛИ

370 г 420 копеек

с лучком свекольным, укропчиком пахучим да картофелем в кожуре печеным, заправлена маслицем деревенским



ТЯПАНАЯ СЕЛЕДКА

с икрой, сладким луком, кремом из яблока, маслицем сливочным да яйцом вареным с гренкой бородинской

205 г 430 копеек

ЛОМТИКИ МУКСУНА СИБИРСКОГО СЛАБОЙ СОЛИ

с картошечкой да намазками разными пряными

250 г 950 копеек



ГРУЗДИ БОЧКОВЫЕ

соленые по традиционным рецептам с луком маринованным, чесночком, укропом душистым да сметаной деревенской с пудрой тыквенной

200 г 650 копеек

РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО

рубленный с луком сладким, огурцом да маслом желтковым на хлебе морковном хрустящем

240 г 850 копеек



СГОТОВЛЕНО НАМИ В БОЧКАХ ДУБОВЫХ

капустки кочана белого сеченой с укропом огородным квашенным да капустки кочанами цельными соленой со свеклою да морковью нашего огорода. К капустам поданы огурцы да помидоры в бочках засолены, перцы печеные, чеснок дольками маринованный

550 г 510 копеек



ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА ПЕЧЕНОГО РУЛЕТАМИ ЗАВЕРНУТОГО

с подкопченным филе форели, перцем пряным с брынзой да кинзой, паштетом фасолевым с орехом дробленным

260 г 650 копеек



ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ПОДКОПЧЕННЫЙ В БЕРЕЗОВОЙ ЩЕПЕ

в рулет завернут с хреном сливочным, огурцом бочковым с укропом да горчицей зернистой

170 г 570 копеек

РУБАНИНА ИЗ МЕРЗЛОЙ РЫБЫ

по выбору вашему из муксуна,
лосося или стерляди
подаем с лимоном, свежемолотым
перцем да соусом пряным

190 г 1 000 копеек

ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

с кремом творожным на булке
хрустящей да с икрой щуки
северной

125 г 560 копеек

ЛОМТИКИ ФОРЕЛИ ЗАСОЛА ПРЯНОГО

с хлебом морковным да кремом из
сметаны с икрой палтуса и ряпушки
северной

180 г 760 копеек

ТАРТАЛЕТКА ГРИБНАЯ С МУКСУНОМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

с печенью трески да маслом
из зелени петрушки пряной

125 г 380 копеек

ОВОЩИ СВЕЖИЕ С ОГОРОДА НАШЕГО

подаем со сметаной томатной
да кремом творожным
с маслом укропным

260 г 450 копеек

Салаты да мешанины разные, на манер французских деланые

**САЛАТ
ИЗ СЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНЫ** 130 г 470 копеек

медленно в печи томленной
с баклажаном хрустящим,
томатами размеру малого
на солнце вялеными да мешанины
из листьев салата, подан на креме
из печеной фасоли, ореха
кедрового да соуса провансаль
с кинзой

ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ 230 г 490 копеек

с мясными деликатесами разными,
яйцом перепелиным, филе утки
с копильни нашей да пудрой
из корня сельдерея

РУССКИЙ ДВОРИК 230 г 460 копеек

из мясца разного, колбас
деликатесных с огурчиком
бочковым соленным да свежим,
соусом прованским заправленный
да с картофельной соломкой
хрустящей

МЕЩАНСКИЙ 230 г 460 копеек

с рваной свининой, картофельными
шариками, томатами размеру малого
с травами, кольцами лука красного,
грибами белыми да соусом
деревенским

**САЛАТ С ГРУДКОЙ
ЦЫПЛЕНКА ДОМАШНЕГО** 200 г 450 копеек

с листом салата, томатами
размера малого, яичной заправкой
с горчицей зернистою
да гренками пшеничными
и сыром твердым

САЛАТ С МУКСУНОМ ГОРЯЧЕГО КОПЧЕНИЯ

с огурцом хрустящим да редисом
спелым на креме сливочном
с икрой щуки да яйцом
жидким подан

160 г 750 копеек

САЛАТ С ФИЛЕ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО

с мякотью томата, авокадо орехового,
мешанины из листьев салата
с кунжутно-ореховым соусом
и гранатовой заправкой
да сыром тертым

160 г 600 копеек

ДВУМЯ СЛОЯМИ СЕЛЬДЬ ОЛЮТОРСКАЯ УЛОЖЕНА ПОД «БОЯРСКОЙ» ШУБОЙ

из овощей отварных разных
с соусом прованским.
Весьма многими гостями любима

200 г 450 копеек

МИМОЗА

с подкопченным филе форели,
слоями уложенной, овощами
отварными, икрой
да яйцом перепелиным

180 г 620 копеек

ЦАРСКИЙ

из лосося малосольного,
креветок северных, кальмара
дальневосточного с огурцом
пряным, яйцом да икрой
зернистой

250 г 980 копеек

САЛАТ С МОРСКИМИ ЖИТЕЛЯМИ

с перцем печеным, мякотью
авокадо орехового, сыром
пряным да муссом из кедрового
ореха с маслом цитрусовым
приправлен

220 г 720 копеек

Закуски, горячими подаваемые

**БЛИНЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ
С ЛУКОВЫМ ПРИПЕКОМ
ДА МЯСОМ ТЕЛЕНКА**

долго в сковороде томленного,
с грибной сметаной поданы

200 г 390 копеек

**КОКОТ С ГРИБАМИ
ПО-СТАРОРУССКИ**

запеченный под сыром,
на картофельной оладье подан

220 г 390 копеек

**ЗАМОРСКОЕ БЛЮДО,
ЖИТЕЛИ МОРЯ**

в подливе сливочной с томатами
да сельдереем корешковым
запеченные

190 г 580 копеек

**ОЛАДЫ
ИЗ КАРТОФЕЛЯ ТЕРТОГО**

до мягкости изжарены, с икрой
щуки янтарной, заправлены
чесночком, укропом
да кремом мягким творожным

220 г 850 копеек

НЕЖНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

запеченный на шпинатной подушке
под желтковым кремом
с тыквенной пудрой

225 г 650 копеек

**ГРУДКА СЕЛЕЗНЯ
ЗАЛЕТНОГО**

с можжевельным дымом
и кремом из яблока с брусникой
моченой да сыром пряным
в хрустящей корочке

160 г 690 копеек

Супа разные

БОРЩЕЦ «СЛОБОДСКОЙ» 370 г 370 копеек
по традициям малороссийским варим,
с грудинкой телячьей да чесночной
булочкой со смальцем

**ПОХЛЕБКА
ИЗ ГРИБОВ РАЗНЫХ** 350 г 350 копеек
с гречей разварной, сметаной
да пирожком с потрошками

СОЛЯНКА МЯСНАЯ 360 г 430 копеек
весьма насыщенная
со слойкой картофельной

**УХА
ИЗ РЫБ БЛАГОРОДНЫХ** 310 г 590 копеек
с картофелем, расстегаем
слоеным да икрой карасевой

**ЩИ
С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ** 350 г 370 копеек
долго в печи томленные,
с корнем сельдерея,
потрошками индейки да сметаной

**СУП НА МАНЕР ПЮРЕ
ПРИГОТОВЛЕН** 360 г 370 копеек
из брокколи зеленых да капусты
цветной с куриной тефтелей
да гренкой сырной

Пельмени да вареники домашние

**ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕСТА
СВЕКОЛЬНОГО
С МЯСОМ ДИЧИ РАЗНОЙ** 230 г 460 копеек
с соусом копченым
да луком жареным

**ПЕЛЬМЕНИ
С ЩУКОЙ ТЯПАННОЙ** 250 г 450 копеек
томленные в сливочной
подливе с кремом творожным

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ 220 г 400 копеек
с ароматным грибным соусом,
по желанию вашему можем подать
сие блюдо с маслом, уксусом
или бульоном.
Особенно хороши со стопочкой
охлажденной водки

**ПЕЛЬМЕНИ
«СТАРОРУССКИЕ»** 260 г 450 копеек
в горшочке с грибами томленными
в сливках домашних

**ПЕЛЬМЕНИ
«СТАРОКУРГАНСКИЕ»** 260 г 450 копеек
в горшочке с телячьей печенкой
под домашней сметаной томленые

**ВАРЕНИКИ
С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЕНЫМ** 290 г 420 копеек
с копченой грудинкой да белым луком,
со сметаной домашней подаваемые

ВАРЕНИКИ С ТВОРОЖКОМ

со сметаной или вареньем,
кто как любит

260 г 420 копеек

ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ

да кремом из варенца взбитого

240 г 400 копеек

ВАРЕНИКИ

ШОКОЛАДНЫЕ С ВИШНЕЙ

да кремом заварным с ванилью

260 г 450 копеек

Горячее мясное

РАЗНЕЖЕННАЯ В СЛИВКАХ ДОМАШНИХ ТЕЛЯТИНА

со сморчками, кремом картофельным
да огурцом бочковым

290 г 720 копеек

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА МОЛОДОГО

в мясном соусе со сливками
томленные, с кашей из риса
пареного да гречи
разварной с яйцом

330 г 750 копеек

ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ

долго томленная в мясной подливке
с квасным сусликом, зернами горчицы,
подаваемая с горячим салатом
из картофеля, зеленого горошка,
вареных яиц да хрена сливочного

360 г 720 копеек

БУЖЕНИНА СВИНАЯ СТЕЙКОМ ИЗЖАРЕНА


с картофельным гратеном подана
да жульеном из томатов
с сыром запеченным

310 г 550 копеек

ВЫРЕЗКА СВИНАЯ В ТРАВАХ ПРЯНЫХ ЖАРЕНА

с картофельными половинками,
беконом да тимьяном, подана
с мясной подливой со сливками

295 г 580 копеек



**БУБЛИК
ИЗ БАРАНИНЫ РУБЛЕННОЙ** 360 г 650 копеек
запеченный с рагу из баклажана,
томатов, кинзы пряной, чеснока
ядренного с крокетами картофельными

**РЕБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО
ДО ХРУСТА ИЗЖАРЕНЫ** 470 г 900 копеек
с капустой квашеной томленной
да луковым мармеладом



**БИФШТЕКС
ИЗ МЯСА РУБЛЕННОГО** 390 г 620 копеек
с жареным луком и шкварками
копчеными, яйцом пашот,
тыквой да подливой
из жареного картофеля



НОЖКА УТКИ ДОМАШНЕЙ 320 г 1 100 копеек
томленная в подливе пряной,
с кремом из корня сельдерея,
яблока да соусом из сливянки



**КОТЛета НЕ В КИЕВЕ,
А В ТЮМЕНИ ДЕЛАНА** 350 г 520 копеек
из кури домашней с пеньком
картофельным, обожженным
перепелиным яйцом да кремом
из грибов лесных



**КУРИНАЯ ГРУДКА,
ОБЖАРЕННАЯ С ТРАВАМИ
ДА КОРЕНЬЯМИ** 350 г 520 копеек
с булгуром да вешенками
в сливочно-трюфельном соусе



**КУСОК
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ** за 100 г 1 300 копеек
на гриле изжарен,
по весу продаваемый

Горячее рыбное

МУКСУН «МАКСИМЫЧ» 310 г 1 200 копеек
обжаренный с нежным луком пореем, вешенками томлеными в сливках да икрой

МУКСУН КУСКОМ ИЗЖАРЕН 285 г 1 090 копеек
с кремом картофельным да маслом трюфельным, с икрой палтуса подан

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
С ТРАВАМИ ОБЖАРЕН** 300 г 1 100 копеек
на подушке шпинатной с кремом из сельдерея да салатом разным приправлен

**СТЕРЛЯДЬ
ЗАВОРОЖЕННАЯ СИБИРСКАЯ** за 100 г 650 копеек
подкопченная на ольховых щепках, по весу продаваемая

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
ЗАПЕЧЕННЫЙ** 310 г 1 100 копеек
с оладьями из кабачка нежного с кремом из авокадо орехового да соусом креветочным

**ПАЛТУС
НА СКОВОРОДЕ
ЗАЖАРЕННЫЙ** 275 г 680 копеек
с овощным рататуюем да муссом из кальмара

**ФИЛЕ СУДАКА
ОБЖАРЕННОЕ
В КУКУРУЗНОЙ МУКЕ** 300 г 700 копеек
на маслице домашнем с томатами, шпинатом да картофельными галушками





**СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ
С МИДИЯМИ**


в голландском соусе с томатами
размера малого да бобами

250 г 780 копеек

НЕЖНОЕ ФИЛЕ ТРЕСКИ

с кремом из цветной капусты
да обжаренными соцветиями
брокколи

250 г 780 копеек



**КАРАСИ ДО ХРУСТА
НА СКОВОРОДЕ
ОБЖАРЕННЫЕ**

с луком томленным подаваемые


400 г 480 копеек

**КОТЛЕТА ИЗ МУКСУНА
ДА СУДАКА ТЯПАНОВО**

в хлебной крошке
с картофельными дольками
да соусом с орехом кедровым

330 г 850 копеек

**ЩУКА ПО-МЕЩАНСКИ
ТЯПАННАЯ ДО РЫХЛОГО
ФАРША**



маслом мерзлым чиненная,
перед отпуском с двух сторон
обжарена, подана с картошечкой
толченой да соусом провансаль
с огурцом соленым

280 г 590 копеек

ДИВНЫЕ БЛЮДА НА 4-6 ПЕРСОН (НА РАЗНЫЙ ВКУС И ЛАД)

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА «БОЯРСКАЯ»

1 500 г 5 800 копеек

муксун зажаристый,
иноземная рыба семга да судак,
звеньями жареный, биточки
с крабовым мясом, подаваемые
с соусом пряным, картофелем
да овощами подпеченными

МЯСНАЯ ТАРЕЛКА «ЦАРСКАЯ»

2 500 г 5 800 копеек

мясо свиное да индейки, жарено все
с дымком, с запеченными ребрами
поросся, крыльями куриными,
люля-кебаб с телятины,
баранина с кинзой да картошечкой
разварной и овощами.
Разнообразно да вкусно получилось

фото блюд



Блины да шанѣжки

БЛИНЫ:

С ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ	140 г	170 копеек
СО СМЕТАНОЙ	190 г	170 копеек
С МЯСОМ В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЕ	220 г	380 копеек
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЯГОД ДА ФРУКТОВ РАЗНЫХ	170 г	180 копеек
С ТВОРОЖКОМ ДА ЯБЛОКОМ	230 г	280 копеек

ШАНЬГИ 100 г 120 копеек
ПО ВЫБОРУ ВАШЕМУ
картофельные, морковные,
свекольные под сметаной печеные

ПИРОЖКИ 30 г 65 копеек
РАЗМЕРУ МАЛОГО
с капустой, яйцом да луком,
потрошками

ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ 30 г 140 копеек

ВАТРУШКИ 100 г 150 копеек
НА ВСЯКИЙ СПРОС
с творогом, брусникой
или клюквой лесной

МАЛЫЕ 50 г 220 копеек
РАССТЕГАЙЧИКИ
с семужкой или муксуном

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому
века двадцать первого

ДЕСЕРТЫ

**ДОМАШНЕЕ ПРЯНИЧНОЕ
МОРОЖЕНОЕ** 270 г 550 копеек

с халвой восточной да клюквой лесной, подаваемое с шоколадом топленным да ягодой протертой. Весьма сложное приготовление Максимыча для гостей важных

ПОЛЕНО БЕРЕЗОВОЕ 180 г 460 копеек
на крошке шоколадной
подано с облепихой тертой

ЦВЕТОЧНЫЙ УЗОР 150 г 420 копеек
нежный шоколадный бисквит со вкусом плодов шиповника и легким цветочным ароматом иван-чая

ЯБЛОКО НАЛИВНОЕ 195 г 480 копеек
на крошке пряничной
с брусникой тертой да медом

**ТОРТ «РЫЖИК»
ПО-ДОМАШНЕМУ ПЕЧЕНЫЙ** 200 г 390 копеек
под кремом взбитым из сметаны домашней с молоком карамельным

**ТОРТ ИЗ ТЕСТА
МНОГОСЛОЙНОГО** 220 г 390 копеек
с кремом карамельным заварным из сливок домашних

**ПИРОГ С МАКОМ
В МОЛОКЕ ТОМЛЕНОМ** 200 г 390 копеек
с мороженым сливочным в крошке хрустящей да с сиропом ягодным



Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому
века двадцать первого