



МАКСИМЫЧ
русский ресторан

МЕНЮ

ЗДРАВЫ БУДЕМ,
БОЯРЕ ДА БОЯРЫНИ



Закуски, ежедневно Максимычем к столу семейному требуемые

К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ

270 г 1 800 копеек

муксун слабосолёный, лосось
дальний в травах душистых
да форель в пряном посоле
с кижучем да лимоном

МЯСНОГО АССОРТИ К СТОЛУ ПОДАНО

350 г 1 260 копеек

язык варёный телячий, свиную шею
с лучком печём, рулет из груди
поросся до корочки золотистой
готовим, дополняем рулетом
курочки домашней, яйцом
да орехом деланным, пастроми
из телятины, колбасы
с нашей копильни. Подаем
с хреном сливочным
да горчицей ядрёной

СТУДЕНЬ ИЗ ЖИВНОСТИ РАЗНОЙ

270 г 490 копеек

брали для него копыта свиные,
лытки коровьи, хвосты бычьи
да куру целую. Подаём с хреном
да горчицей острой

САЛЬЦО РАЗНОЕ, КОПЧЕНОЕ ДА СОЛЕНОЕ

300 г 480 копеек

кручёное, с гренками бородинскими.
Отдаётся с пером луковым
зелёным да чесноком
маринованным

СЕЛЕДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ПРЯНАЯ ДА МОЙВА СЛАБОЙ СОЛИ

370 г 460 копеек

с лучком свекольным,
да укропчиком пахучим,
да с картофелем в кожуре
печёным. Заправлено
маслицем деревенским

**ЛОМТИКИ МУКСУНА
СИБИРСКОГО**

слабосолёные с картофелем
да намазками пряными

250 г 1 200 копеек

ГРУЗДИ БОЧКОВЫЕ

по традиционному рецепту
с маринованным луком,
чесноком, душистым укропом
и деревенской сметаной

200 г 650 копеек

КАПУСТА РАЗНАЯ

приготовленная нами в бочках
дубовых: капустка белокочанная
сечёная с укропом огородным
квашеная, да капустка кочанами
цельными солёная со свёклой
да морковью с нашего огорода.
К капустке поданы огурцы
и помидоры бочкового засола,
перцы печёные, чеснок
дольками маринованный

550 г 570 копеек

**ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА
ПЕЧЕНОГО**

в рулетики свёрнутые,
с форелью подкопчённой,
перцем пряным, брынзой
да кинзой. Сыром тёртым
с чесноком посыпано, орешком
дроблёным приукрашено

260 г 670 копеек

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ,

подкопчённый на берёзовой
щепе, в рулет свёрнутый —
с хреном сливочным, огурчиком
бочковым с укропом да горчицей
зернистой

170 г 720 копеек

**РУБАНИНА
ИЗ МЕРЗЛОЙ РЫБЫ:**

муксун, лосось, стерлядь
с лимоном, свежемолотым
перцем да соусом пряным

120/50/20 г 1 250 копеек



ФИЛЕ СТЕРЛЯДИ

мелким кубиком нарубленное
с маринованным красным луком,
моченой брусникой и лепешкой

200 г 1050 копеек

«ЧИЗКЕЙК» С ФИЛЕ ФОРЕЛИ МАЛОСОЛЬНОЙ

на картофельном оладье
с сыром мягким творожным
с икрой

250 г 750 копеек

Салаты

да мешанины разные, на манер французских деланные

САЛАТ С СЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНОЙ телятина сечённая, медленно томлёная в печи с хрустящим баклажаном и вялеными томатами черри. Подаётся на листьях салата с кремом из печёной фасоли, орехов и соусом провансаль с кинзой	130 г	520 копеек
«ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ» с мясными деликатесами разными, перепелиным яйцом да филе утки с копильни нашей	230 г	540 копеек
РУССКИЙ ДВОРИК именуемый из мяса разного, колбас деликатесных, с огурчиком бочковым соленым да свежим, соусом с зерном горчичным заправленным, с картофельной соломкой хрустящей	230 г	500 копеек
МЕЩАНСКИЙ с бужениной печеной, картофельными шариками, томатами черри с травами, кольцами лука красного, грибом белым да соусом деревенским	230 г	510 копеек
УГОРЬ ПОДКОПЧЕННЫЙ слоями уложен с картофелем, морковью печеной, огурцом, сыром тертым, соусом «Провансаль» да желтком жидким	210 г	570 копеек
САЛАТ С ФИЛЕ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО с мякотью томата, авокадо орехового, миксом из листьев салата с кунжутно-ореховым соусом и гранатовой заправкой да сыром тертым	160 г	620 копеек



**ДВУМЯ СЛОЯМИ СЕЛЬДЬ
ОЛЮТОРСКАЯ,**
уложенная под «боярской» шубой
из овощей отварных разных
с соусом прованским. Гостями
нашими весьма любима

200 г 480 копеек

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

180 г 670 копеек

ЦАРСКИЙ
салат 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, маслом цитрусовым
приправленный

220 г 790 копеек

**ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ
ЯЗЫКА ГОВЯЖЬЕГО**
с пряным огурцом, пластинами
зеленой редьки, кольцами лука
и хреном сливочным с горчицей
зерненной

170 г 600 копеек

ГОВЯДИНА В ПЕЧИ ТОМЛЕННАЯ
нежный язык с белым редисом,
запеченным перцем, вялеными
томатами, кинзой и сладким чили

200 г 580 копеек

ЗАПЕЧЕННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ
с шампиньонами в маринаде,
сладким перцем, томатами черри,
с перепелиным яйцом и соусом «Цезарь»

200 г 480 копеек

ФИЛЕ ФОРЕЛИ ЯНТАРНОЙ
с картофелем слегка обжаренным,
фасолью стручковой, кольцами лука
красного, соусом ореховым
и яйцом «Пашот»

200 г 650 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

Закуски, горячими подаваемые

БЛИНЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ с луковым припёком и телятиной, томлёной на сковороде. Подаются с грибной сметаной	200 г	450 копеек
ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ, фаршированные сыром мягким рассольным с травами, чесноком, запечённые под сыром Чеддер пряным	200 г	470 копеек
ОЛАДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, обжаренные до румяной корочки. С икрой щуки янтарной, заправленной чесноком и укропом, под творожным сыром мягким	220 г	980 копеек
ДРАННИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, томленные с бараниной рубленой да подливой пряной со сметаной и кинзой	230 г	520 копеек

Супы разные

БОРЩЕЦ «СЛОБОДСКОЙ»

по традициям малоросским варим,
с грудинкой телячьей и чесночной
булочкой со смальцем подаем

370 г

390 копеек

ПОХЛЕБКА

ИЗ ГРИБОВ РАЗНЫХ,

с гречей разварной, сметаной
да пирожком с потрохами

350 г

380 копеек

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

наваристая, с картофельной
слойкой хрустящей

360 г

510 копеек

УШИЦА ИЗ РЫБКИ

БЛАГОРОДНОЙ

с картофелем да расстегаем
слоёным с икоркой карасёвой

310 г

620 копеек

ЩИ КИСЛЫЕ

С КАПУСТОЙ КВАШЕНОЙ

да кореньями сельдерея, в печи
томлёные с потрошками индюшачьими

350 г

390 копеек

СУП НА МАНЕР ПЮРЕ

приготовлен из брокколи да капусты
цветной с куриной тефтелей
и гренкой сырной

360 г

420 копеек

Пельмени да вареники домашние

ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ ТЯПАННОЙ, томленные в сливочной подливке с кремом творожным	250 г	480 копеек
---	-------	------------

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ с ароматным грибным соусом, по желанию вашему можем подать сие блюдо с маслом, уксусом или бульоном. Хороши со стопочкой охлажденной водки	220 г	450 копеек
--	-------	------------

ПЕЛЬМЕНИ «СТАРОРУССКИЕ» в горшочке глиняном томились с грибами лесными да сливками домашними	260 г	470 копеек
--	-------	------------

ПЕЛЬМЕНИ «СТАРОКУРГАНСКИЕ» в горшочке глиняном с печёнкой телячьей, в сметане деревенской томлёные	260 г	470 копеек
--	-------	------------

ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЕНЫМ, с копченой грудинкой да белым луком, да сметаной домашней подаваемые	290 г	470 копеек
--	-------	------------

ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ и кремом из варенца взбитого	240 г	470 копеек
---	-------	------------

Горячее мясное

ТЕЛЯТИНА, РАЗНЕЖЕННАЯ В СЛИВКАХ ДОМАШНИХ

со сморчками, кремом картофельным
да огурцом бочковым

290 г 780 копеек

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА МОЛОДОГО

в мясном соусе, со сливками
томленые, с кашей из риса
пареного и гречи разварной
с яйцом

330 г 780 копеек

ШЕЯ СВИНАЯ ТОМЛЁНАЯ

с томатами, сыром да травами
душистыми, под соусом провансаль.
А на закусь — дранники с лучком
да сметанкой запечённые

370 г 720 копеек

ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ,

долго томленая в мясной подливке
с зернами горчицы и горячим
салатом из картофеля, зеленого
горошка, вареных яиц и хрена
сливочного

360 г 780 копеек

МЕШОЧЕК ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯЖЬЕЙ

фаршированный грибной икрой,
запеченный с кольцами картофеля
и цуккини с подливой мясной подан

320 г 1300 копеек

ВЫРЕЗКА СВИНАЯ

в травах душистых зажаренная —
с картофелем печёным, беконом
да тимьяном. Подается с подливкой
мясной со сливками

295 г 650 копеек

АЗУ ИЗ ГОВЯДИНЫ

томлённое в мясной подливке,
с домашним пряным огурцом,
луком и каперсами на жареном
картофеле. Подаётся с острым
салатом из помидоров

360 г 730 копеек

РЕБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО до хруста обжаренны, с капустой квашеной томленной и луковым мармеладом	470 г	920 копеек
ШЕЯ СВИНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ с подливой из мяса разного, кедрового ореха да картофелем с грибами	350 г	670 копеек
БИФШТЕКС ИЗ МЯСА РУБЛЕНОГО с жареным луком и шкварками копченными, яйцом «пашот», тыквой и подливой из жареного картофеля	390 г	650 копеек
КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ» ИЗ ТЕЛЯТИНЫ в хлебной крошке обжаренная, с пюре картофельным, с грибами и желтком тёртым	350 г	770 копеек
НОЖКА УТИНАЯ ДОМАШНЯЯ в подливе пряной томлёная. С кремом сельдерейно-яблочным да брусничкой мочёной	300 г	1 200 копеек
КОТЛЕТА ПО-ТЮМЕНСКИ из домашней курицы с картофельным «пеньком», яйцом перепелиным да грибным кремом лесным	350 г	580 копеек
КУРИНЫЙ ОКOROЧОК, фаршированный шпинатом, томленный в сливках с картофельным кремом с запеченными томатами черри	330 г	520 копеек
КУСОК МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ на гриле изжарен, за сто грамм продаваем	за 100 г	1 400 копеек
КОТЛЕТКИ ИЗ РУБЛЕННОЙ БАРАНИНЫ на баклажане томленом в печи поданны с подливой мясной с томатами, маринованным луком и кинзой	360 г	950 копеек

Горячее рыбное

МУКСУН «МАКСИМЫЧ»,
обжаренный с нежным кабачком,
вешенками, томлёными в сливках
да с икрой

310 г 1 300 копеек

МУКСУН ЛОМТЁМ ОБЖАРЕННЫЙ
с нежным картофельным кремом,
трюфельным ароматом да икоркой
палтусовой

285 г 1 300 копеек

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
С ТРАВАМИ,**
обжаренный на подушке шпинатной
с кремом из сельдерея.
Подан с салатом разным

300 г 1 300 копеек

**СТЕРЛЯДЬ
СИБИРСКАЯ**
подкопчённая на ольховых щепках.
Продаётся весом (за 100 г)

за 100 г 650 копеек

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ,
запеченный с оладьями из кабачка
нежного, с кремом из авокадо
и соусом пряным

310 г 1 300 копеек

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ,
запеченный под корочкой из сыра
«Дор-блю» с картофелем печенным
с маслинами, вялеными томатами
и базиликом

280 г 1 300 копеек

**СУДАК,
ТОМЛЕННЫЙ
ПОД ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ**
с сырной корочкой.
Подан на кольцах кабачка

320 г 790 копеек

**СУДАК, ЗАПЕЧЁННЫЙ
С ТОМАТАМИ,**

с сыром рассольным мягким
и картофелем, томлёным
в сливках со шпинатом

320 г 790 копеек

КАРАСИ,

до хруста обжаренные
на сковороде, с лучком томлёным

400 г 650 копеек

ЩУКА ПО-МЕЩАНСКИ,

тяпанная до рыхлого фарша,
маслом мерзлым чиненная,
перед отпуском с двух сторон
обжаренная, с картофелем толченым
подана да соусом провансаль
с огурцом соленым

280 г 620 копеек

Дивные блюда на 4-6 персон (на разный вкус и лад)

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

1 500 г 6 800 копеек

«БОЯРСКАЯ»:

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

ТАРЕЛКА МЯСНАЯ

2 500 г 6 800 копеек

«ЦАРСКАЯ»

свинина и индейка с дымком, рёбрышки поросёнка запечённые, крылья куриные, люля-кебаб из телятины и баранины с кинзой. С картофелем разварным и овощами. Разнообразно да вкусно получилось

фото блюд



Блины да шанѣжки

БЛИНЫ:		
С ТОПЛЕНЫМ МАСЛОМ	140 г	200 копеек
СО СМЕТАНОЙ	190 г	200 копеек
С МЯСОМ В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЕ	220 г	400 копеек
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ РАЗНЫХ	170 г	220 копеек

ШАНЬГИ ПО ВЫБОРУ ВАШЕМУ: картофельные / морковные / свекольные под сметаной печеные	100 г	150 копеек
--	-------	------------

ПИРОЖКИ МАЛОГО РАЗМЕРУ с капустой / яйцом и луком / потрошками	30 г	80 копеек
---	------	-----------

ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ	30 г	140 копеек
--------------------	------	------------

ВАТРУШКИ НА ВСЯКИЙ СПРОС: с творогом / брусникой / клюквой лесной	100 г	150 копеек
--	-------	------------

МАЛЫЕ РАССТЕГАЙЧИКИ с семужкой или муксуном	50 г	230 копеек
---	------	------------

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому
века двадцать первого

Десерты

ДОМАШНЕЕ ПРЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ с халвой восточной и клюквой лесной. Подаем с шоколадом топленным да ягодой протертой. Весьма сложное в приготовлении для гостей важных Максимыча	270 г	550 копеек
ЦВЕТОЧНЫЙ УЗОР нежный шоколадный бисквит со вкусом плодов шиповника и легким цветочным ароматом иван-чая	150 г	420 копеек
ЯБЛОКО НАЛИВНОЕ на крошке пряничной да брусникой тертой с медом	195 г	480 копеек
ТОРТ «РЫЖИК» по-домашнему печеный, под кремом взбитым из сметаны домашней с молоком карамельным	200 г	390 копеек
ТОРТ ИЗ ТЕСТА МНОГОСЛОЙНОГО с кремом ванильным заварным из сливок домашних	220 г	390 копеек
ПИРОГ С МАКОМ томлёный в молоке со сливочным мороженым, хрустящей крошкой да ягодным сиропом	200 г	390 копеек
ЧЕРНОСЛИВ, ЧИНЕННЫЙ ОРЕХОМ тертым с медом, под сметаной взбитой с мякотью банана	220 г	380 копеек
МЕРЗЛАЯ СМОРОДИНА С БРУСНИКОЙ, сливками сладкими залита да с орехом кедровым подана	200 г	600 копеек