

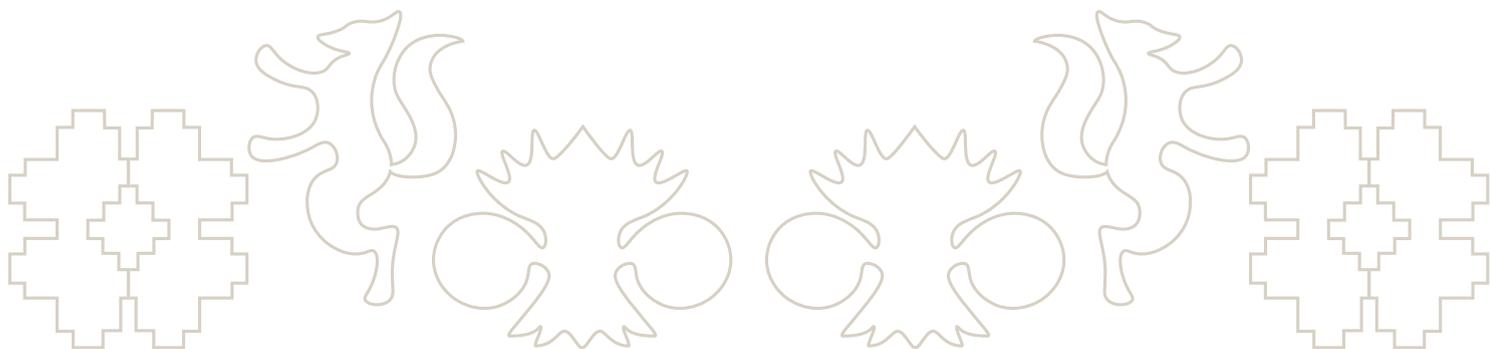


МАКСИМУМ

русский ресторан

МЕНЮ

ЗДРАВЫ БУДЕМ,
БОЯРЕ ДА БОЯРЫНИ



Закуски, ЕЖЕДНЕВНО МАКСИМЫЧЕМ К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ

К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ

270 г 1 700 копеек

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

МЯСНОГО АССОРТИ К СТОЛУ ПОДАНО

350 г 1 250 копеек

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

СТУДЕНЬ ИЗ ЖИВНОСТИ РАЗНОЙ

270 г 480 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 470 копеек

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

СЕЛЕДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ПРЯНАЯ ДА МОЙВА СЛАБОЙ СОЛИ

370 г 420 копеек

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

<p>ТЯПАНАЯ СЕЛЕДКА с икрой, сладким луком, кремом из яблока с маслом сливочным да яйцом вареным с бородинской гренкой</p>	205 г	430 копеек
<p>ЛОМТИКИ МУКСУНА СИБИРСКОГО слабосолёные с картофелем да намазками пряными</p>	250 г	1 200 копеек
<p>ГРУЗДИ БОЧКОВЫЕ по традиционному рецепту с маринованным луком, чесноком, душистым укропом и деревенской сметаной</p>	200 г	650 копеек
<p>РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО рубленный с лучком сладким, огурцом и желтковым маслом. Подаётся на хлебце морковном хрустящем</p>	240 г	950 копеек
<p>КАПУСТА РАЗНАЯ приготовлена 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</p>	550 г	550 копеек
<p>ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА ПЕЧЕНОГО в рулетики свёрнутые, с форелью подкопчённой, перцем пряным, брынзой да кинзой. Сыром тёртым с чесноком посыпано, орешком дроблёным приукрашено</p>	260 г	670 копеек
<p>ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ подкопчённый на берёзовой щепе, в рулет свёрнутый — с хреном сливочным, огурчиком бочковым с укропом да горчицей зернистой</p>	170 г	570 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому
века двадцать первого

РУБАНИНА

120/50/20 г 1 250 копеек

ИЗ МЕРЗЛОЙ РЫБЫ:

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

ПАТЕ ИЗ ПЕЧЕНИ ТРЕСКИ

125 г 580 копеек

с кремом творожным на булке
хрустящей да с икрой щуки
северной

ЛОМТИКИ ФОРЕЛИ

180 г 890 копеек

ЗАСОЛА ПРЯНОГО

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

ОВОЩИ СВЕЖИЕ

260 г 470 копеек

С ОГОРОДА НАШЕГО

подаем со сметаной томатной
да кремом творожным
с маслом укропным

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 соуса провансаль с кинзой	130 г	480 копеек
«ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ» с мясными деликатесами разными, перепелиным яйцом да филе утки с копильни нашей	230 г	520 копеек
РУССКИЙ ДВОРИК именуемый из мяса разного, колбас деликатесных, с огурчиком бочковым соленым да свежим, соусом с зерном горчичным заправленным, картофельной соломкой хрустящей	230 г	480 копеек
МЕЩАНСКИЙ с бужениной печеной, картофельными шариками, томатами черри с травами, кольцами лука красного, грибом белым да соусом деревенским	230 г	490 копеек
САЛАТ С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЕНКА ДОМАШНЕГО с листом салата, томатами размера малого, яичной заправкой, с горчицей зернистой да гренками пшеничными, сыром тертым	200 г	480 копеек

**САЛАТ С ФИЛЕ ЛОСОСЯ
МАЛОСОЛЬНОГО**

160 г 600 копеек

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

**ДВУМЯ СЛОЯМИ СЕЛЬДЬ
ОЛЮТОРСКАЯ,**

200 г 460 копеек

уложенная под «боярской» шубой из овощей отварных разных с соусом прованским. Гостями нашими весьма любима

МИМОЗА

180 г 650 копеек

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

ЦАРСКИЙ

250 г 980 копеек

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

**САЛАТ
С МОРСКИМИ ЖИТЕЛЯМИ,**

220 г 730 копеек

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

Закуски, горячими подаваемые

БЛИНЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ с луковым припёком и телятиной, томлёной на сковороде. Подаются с грибной сметаной	200 г	420 копеек
КОКОТ ГРИБНОЙ ПО-СТАРОРУССКИ в печи под сыром зарумянился, на оладушке картофельном подан	220 г	390 копеек
ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ, фаршированные сыром мягким рассольным с травами, чесноком, запечённые под сыром Чеддер пряным	200 г	460 копеек
ОЛАДЫ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, обжаренные до румяной корочки. С икрой щуки янтарной, заправленной чесноком и укропом, под творожным сыром мягким	220 г	950 копеек
БЛИННЫЕ КОНВЕРТИКИ, запеченные с домашней курой, картофелем и кабачком в сливках томлеными	200 г	390 копеек
ДРАННИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ, томленные с бараниной рубленой да подливой пряной со сметаной и кинзой	230 г	480 копеек

Супа разные

БОРЩЕЦ «СЛОБОДСКОЙ» 370 г 380 копеек
по традициям малоросским варим,
с грудинкой телячьей и чесночной
булочкой со смальцем подаем

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

СОЛЯНКА МЯСНАЯ 360 г 440 копеек
наваристая, с картофельной
слойкой хрустящей

**УШИЦА ИЗ РЫБКИ
БЛАГОРОДНОЙ** 310 г 590 копеек
с картофелем да расстегаем
слоёным с икоркой карасёвой

**ЩИ КИСЛЫЕ
С КАПУСТОЙ КВАШЕНОЙ** 350 г 380 копеек
да кореньями сельдерея, в печи
томлёные с потрошками индюшачьими

СУП НА МАНЕР ПЮРЕ 360 г 380 копеек
приготовлен из брокколи да капусты
цветной с куриной тефтелей
и гренкой сырной

Пельмени да вареники домашние

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕСТА СВЕКОЛЬНОГО с мясом дичи разной, соусом копченым да луком жареным	230 г	460 копеек
ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ ТЯПАННОЙ томленые в сливочной подливке с кремом творожным	250 г	460 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	400 копеек
ПЕЛЬМЕНИ «СТАРОРУССКИЕ» в горшочке глиняном томились с грибами лесными да сливками домашними	260 г	450 копеек
ПЕЛЬМЕНИ «СТАРОКУРГАНСКИЕ» в горшочке глиняном с печёнкой телячьей, в сметане деревенской томлёные	260 г	450 копеек
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЕНЫМ, с копченой грудинкой да белым луком, да сметаной домашней подаваемые	290 г	450 копеек
ВАРЕНИКИ С ТВОРОЖКОМ, со сметаной или вареньем, кто как любит	260 г	440 копеек

ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ 240 г 440 копеек
и кремом из варенца взбитого

**ВАРЕНИКИ
ШОКОЛАДНЫЕ** 260 г 460 копеек
с вишней, кремом заварным
с ванилью

Горячее мясное

**ТЕЛЯТИНА, РАЗНЕЖЕННАЯ
В СЛИВКАХ ДОМАШНИХ** 290 г 750 копеек
со сморчками, кремом картофельным
да огурцом бочковым

**ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА
МОЛОДОГО** 330 г 750 копеек
в мясном соусе, со сливками
томленые, с кашей из риса
пареного и гречи разварной
с яйцом

ШЕЯ СВИНАЯ ТОМЛЁНАЯ 370 г 680 копеек
с томатами, сыром да травами
душистыми, под соусом провансаль.
А на закуску — дранники с лучком
да сметанкой запечённые

ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ, 360 г 760 копеек
долго томленая в мясной подливке
с зернами горчицы и горячим
салатом из картофеля, зеленого
горошка, вареных яиц и хрена
сливочного

БУЖЕНИНА СВИНАЯ 310 г 690 копеек
на сковороде зарумянившаяся,
с гратеном картофельным
да жульеном томатным
под сыром запечённым

ВЫРЕЗКА СВИНАЯ 295 г 610 копеек
в травах душистых зажаренная —
с картофелем печёным, беконом
да тимьяном. Подается с подливкой
мясной со сливками

БУБЛИК ИЗ БАРАНИНЫ РУБЛЕННОЙ с рагу баклажанным да томатами, с кинзой душистой да чесночком. Крокетки картофельные в придачу.	360 г	850 копеек
РЕБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО до хруста обжаренны, с капустой квашеной томленной и луковым мармеладом	470 г	900 копеек
ШЕЯ СВИНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ с подливой из мяса разного, кедрового ореха да картофелем с грибами	350 г	650 копеек
БИФШТЕКС ИЗ МЯСА РУБЛЕННОГО с жареным луком и шкварками копченными, яйцом «пашот», тыквой и подливой из жареного картофеля	390 г	620 копеек
КОТЛета «ПОЖАРСКАЯ» ИЗ ТЕЛЯТИНЫ в хлебной крошке обжаренная, с пюре картофельным, с грибами и желтком тёртым	350 г	750 копеек
НОЖКА УТИНАЯ ДОМАШНЯЯ в подливе пряной томлёная. С кремом сельдерейно-яблочным да брусничкой мочёной	300 г	1 100 копеек
КОТЛета ПО-ТЮМЕНСКИ из домашней курицы с картофельным «пеньком», яйцом перепелиным да грибным кремом лесным	350 г	560 копеек
КУРИНАЯ ГРУДКА, обжаренная с травами да кореньями с булгуром да вешенками в сливочно-трюфельном соусе	350 г	540 копеек
КУСОК МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ на гриле изжарен, за сто грамм продаваем	за 100 г	1 300 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ

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

МУКСУН ЛОМТЁМ ОБЖАРЕННЫЙ 285 г 1 200 копеек
с нежным картофельным кремом,
трюфельным ароматом да икоркой
палтусовой

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ 300 г 1 200 копеек
С ТРАВАМИ,
обжаренный на подушке шпинатной
с кремом из сельдерея.
Подан с салатом разным.

СТЕРЛЯДЬ за 100 г 650 копеек
СИБИРСКАЯ
подкопчённая на ольховых щепках.
Продаётся весом (за 100 г)

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ, 310 г 1 200 копеек
запеченный с оладьями из кабачка
нежного, с кремом из авокадо
и соусом пряным

ПАЛТУС 275 г 780 копеек
НА СКОВОРОДЕ
ЗАЖАРЕННЫЙ
с овощным рататуем и кремом
сливочным с кальмаром

СУДАК, 320 г 760 копеек
ТОМЛЕННЫЙ
ПОД ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ
с сырной корочкой.
Подан на кольцах кабачка.

<p>СУДАК, ЗАПЕЧЕННЫЙ С МИДИЯМИ в голландском соусе, с томатами черри и бобами</p>	250 г	780 копеек
<p>СУДАК, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТОМАТАМИ, с сыром рассольным мягким и картофелем, томлёным в сливках со шпинатом</p>	320 г	790 копеек
<p>КАРАСИ, до хруста обжаренные на сковороде, с лучком томлёным</p>	400 г	620 копеек
<p>КОТЛЕТА ИЗ МУКСУНА ДА СУДАКА ТЯПАНОГО, в хлебной крошке, с картофельными дольками да соусом кедрово-ореховым</p>	330 г	890 копеек
<p>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</p>	280 г	590 копеек

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

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА

1 500 г 6 500 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 5 800 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 ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ	140 г	180 копеек
СО СМЕТАНОЙ	190 г	180 копеек
С МЯСОМ В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЕ	220 г	390 копеек
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ РАЗНЫХ	170 г	200 копеек
С ТВОРОЖКОМ И ЯБЛОКОМ	230 г	300 копеек

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

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

ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ 30 г 140 копеек

ВАТРУШКИ 100 г 150 копеек
НА ВСЯКИЙ СПРОС:
с творогом / брусникой /
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 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
ПОЛЕНО БЕРЕЗОВОЕ на крошке шоколадной подано с облепихой тертой	180 г	460 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

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого