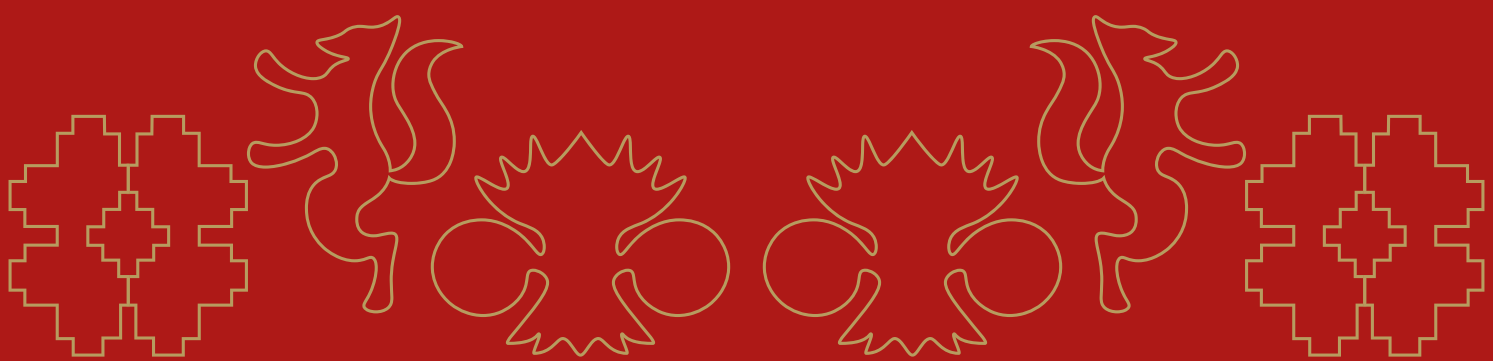
МАКСИМЫЧ

русский ресторан

МЕНЮ

ЗДРАВЫ БУДЕМ,
БОЯРЕ ДА БОЯРЫНИ



Закуски, ежедневно максимычем к столу семейному требуемые

К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ
муксун слабосолёный, форель в пряном посоле, с неркой с коптильни нашей

270 г — 1 900 копеек

МЯСНОГО АССОРТИ К СТОЛУ ПОДАНО
язык варёный телячий, свиную шею с лучком печём, рулет из груди порося с грибами готовим, дополняем рулетом курочки домашней, орехом деланным, пастрами из телятины, колбасы с нашей коптильни. Подаём с горчицей ядрёной

350 г — 1 350 копеек

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

270 г — 520 копеек

САЛЬЦО РАЗНОЕ, КОПЧЁНОЕ ДА СОЛЁНОЕ
кручёное, с гренками бородинскими. Отдаётся с пером луковым зелёным да чесноком

300 г — 550 копеек

СЕЛЕДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ПРЯНАЯ ДА МОЙВА СЛАБОЙ СОЛИ
с лучком свекольным, да с картофелем в кожуре печёным, заправлено маслицем деревенским

370 г — 550 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

ЛОМТИКИ МУКСУНА СИБИРСКОГО

250 г — 1 300 копеек

слабосолёные, с картофелем
да намазками пряными

ГРУЗДИ БОЧКОВЫЕ

200 г — 750 копеек

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

КАПУСТА РАЗНАЯ

550 г — 590 копеек

приготовленная нами в бочках
дубовых: капуста белокочанная,
сечёная с укропом огородным,
квашеная, да капуста кочанами
цельными, солёная со свёклой
да морковью, с чесноком с огорода.
К капусте поданы огурцы
и помидоры бочкового засола,
перцы маринованные

ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА ПЕЧЁНОГО

260 г — 680 копеек

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

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ

170 г — 750 копеек

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

РУБАНИНА ИЗ МЁРЗЛОЙ РЫБЫ

120/50/20 г — 1 300 копеек

муксун, лосось, стерлядь
со свежемолотым перцем
да соусом пряным

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

ФИЛЕ СТЕРЛЯДИ

200 г 1 050 копеек

мелким кубиком нарубленное,
с маринованным красным луком,
мочёной брусникой и лепёшкой

«ЧИЗКЕЙК» С ФИЛЕ ФОРЕЛИ МАЛОСОЛЬНОЙ

250 г 750 копеек

на картофельном оладье, с сыром
мягким творожным и икрой

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

Салаты
да мешанины разные, на манер французских деланные

САЛАТ С СЕЧЁНОЙ ТЕЛЯТИНОЙ телятина сечёная, медленно томлённая в печи, с хрустящим баклажаном и помидорами черри. Подаётся на листьях салата с кремом из печёной фасоли и соусом «Провансаль» с кинзой	130 г	560 копеек
«ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ» с мясными деликатесами разными, перепелиным яйцом да филе утки с коптильни нашей	230 г	560 копеек
РУССКИЙ ДВОРИК именуемый из мясца разного, колбас деликатесных, с огурчиком бочковым солёным да свежим, заправленный соусом с зерном горчичным, с картофельной соломкой хрустящей	230 г	520 копеек
МЕЩАНСКИЙ с буженины печёной, картофельными шариками, томатами черри с травами, кольцами лука красного, грибами, да соусом деревенским	230 г	550 копеек
УГОРЬ ПОДКОПЧЁННЫЙ слоями уложен с картофелем, морковью печёной, огурцом, сыром тёртым, соусом «Провансаль» да яйцом пашот	210 г	600 копеек
САЛАТ С ФИЛЕ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО с мякотью томата, авокадо орехового, миксом из листьев салата, с кунжутно-ореховым соусом, да сыром тёртым	160 г	640 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

ДВУМЯ СЛОЯМИ СЕЛЬДЬ ОЛЮТОРСКАЯ уложенная под «боярской» шубой из овощей отварных разных, с соусом прованским. Гостями нашими весьма любима	200 г	490 копеек
МИМОЗА с подкопчённым 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 печёным, мякотью авокадо орехового, сыром пряным, маслом цитрусовым приправленный	220 г	950 копеек
ХРУСТЯЩИЕ КУСОЧКИ ЯЗЫКА ГОВЯЖЬЕГО с пряным огурцом, пластинами зелёной редьки, кольцами лука и хреном сливочным с горчицей зернистой	170 г	620 копеек
ГОВЯДИНА В ПЕЧИ ТОМЛЁННАЯ нежный язык с белым редисом, запечённым перцем, вялеными томатами, кинзой и сладким чили	200 г	620 копеек
ЗАПЕЧЁННОЕ КУРИНОЕ ФИЛЕ с шампиньонами в маринаде, сладким перцем, томатами черри, перепелиным яйцом и соусом «Цезарь»	200 г	490 копеек
ФИЛЕ ФОРЕЛИ ЯНТАРНОЙ с картофелем, слегка обжаренным, фасолью стручковой, кольцами лука красного, соусом ореховым и яйцом пашот	200 г	720 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

Закуски, горячими подаваемые

БЛИНЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ — 200 г — 460 копеек
с телятиной, томлённой на сковороде.
Подаются с грибной сметаной

ШЛЯПКИ ШАМПИНЬОНОВ — 200 г — 480 копеек
фаршированные сыром мягким,
в печи запечённые с чесноком,
под сыром чеддер пряным

ОЛАДЬИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ — 220 г — 980 копеек
обжаренные до румяной корочки.
С икрой щуки янтарной,
заправленной чесноком
и укропом, под творожным
сыром мягким

ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ — 230 г — 580 копеек
томлёные с бараниной
рубленой да подливой пряной
со сметаной и кинзой

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

Супа разные

БОРЩЕЦ «СЛОБОДСКОЙ» по традициям малоросским варим, с шеей говяжьей и чесночной булочкой со смальцем подаём	370 г	430 копеек
ПОХЛЁБКА ИЗ ГРИБОВ РАЗНЫХ с гречей разварной, сметаной да пирожком с потрохами	350 г	420 копеек
СОЛЯНКА МЯСНАЯ наваристая, с картофельной слойкой хрустящей	360 г	520 копеек
УШИЦА ИЗ РЫБКИ БЛАГОРОДНОЙ с картофелем да расстегаем слоёным с икоркой карасёвой	310 г	650 копеек
ЩИ КИСЛЫЕ С КАПУСТОЙ КВАШЕНОЙ да кореньями сельдерея, в печи томлённые с потрошками индюшачьими	350 г	450 копеек
СУП НА МАНЕР ПЮРЕ приготовлен из брокколи да капусты цветной, с куриной тефтелей и гренкой сырной	360 г	440 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

Пельмени да вареники домашние

ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ ТЯПАНОЙ томлённые в сливочной подливе, с кремом творожным	250 г	540 копеек
ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ с грибным соусом. По желанию вашему можем подать их с бульоном или уксусом. Хороши со стопочкой охлаждённой водки	220 г	450 копеек
ПЕЛЬМЕНИ «СТАРОРУССКИЕ» в горшочке глиняном томились с грибами лесными да сливками домашними	260 г	490 копеек
ПЕЛЬМЕНИ «СТАРОКУРГАНСКИЕ» в горшочке глиняном, с печёнкой телячьей, в сметане деревенской томлённые	260 г	520 копеек
ВАРЕНИКИ С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЁНЫМ с копчёной грудинкой да со сметаной домашней подаваемые	290 г	490 копеек
ВАРЕНИКИ С БРУСНИКОЙ и кремом из сметаны с карамелью	240 г	510 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

Горячее мясное

ТЕЛЯТИНА, РАЗНЕЖЕННАЯ В СЛИВКАХ ДОМАШНИХ со сморчками, кремом картофельным да огурцом бочковым	290 г	810 копеек
ЩЁЧКИ ТЕЛЁНКА МОЛОДОГО в мясном соусе со сливками томлёные, с кашей из риса пареного и гречи разварной, с яйцом	330 г	790 копеек
ШЕЯ СВИНАЯ ТОМЛЁНАЯ с томатами, сыром да травами душистыми, под соусом провансаль. А на закусь — дранники с лучком да сметанкой запечённые	370 г	740 копеек
ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ долго томлённая в мясной подливе с зёрнами горчицы и картофелем, зелёным горошком, варёными яйцами и хреном сливочным	360 г	810 копеек
МЕШОЧЕК ИЗ ВЫРЕЗКИ ГОВЯЖЬЕЙ фаршированный грибной икрой, запечённый с кольцами картофеля и цукини, с подливой мясной подан	320 г	1 300 копеек
ВЫРЕЗКА СВИНАЯ в травах душистых зажаренная — с картофелем печёным, беконом да тимьяном. Подаётся с подливкой мясной со сливками	295 г	680 копеек
АЗУ ИЗ ГОВЯДИНЫ томлённое в мясной подливе, с домашним пряным огурцом, луком и картофелем жареным, хрустким. Подаётся с томатами черри	360 г	750 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

РЁБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО
470 г — 920 копеек

до хруста обжарены, с капустой квашеной, томлённой, и луковым мармеладом

ШЕЯ СВИНАЯ, ЗАПЕЧЁННАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ
350 г — 730 копеек

с подливой из мяса разного, кедрового ореха да картофелем с грибами

БИФШТЕКС ИЗ МЯСА РУБЛЕНОГО
390 г — 680 копеек

с жареным луком и беконом, яйцом пашот, тыквой и подливой из жареного картофеля

КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ» ИЗ ТЕЛЯТИНЫ
350 г — 780 копеек

в хлебной крошке обжаренная, с пюре картофельным, грибами и желтком запечёным

НОЖКА УТИНАЯ ДОМАШНЯЯ
300 г — 1 200 копеек

в подливе пряной томлённая.
С кремом сельдерейно-яблочным да брусничкой мочёной

КОТЛЕТА ПО-ТЮМЕНСКИ
350 г — 620 копеек

из домашней курицы, с картофельным пюре и соусом из грибов

КУРИНЫЙ ОКОРОЧОК
330 г — 550 копеек

фаршированный шпинатом, запечёный с картофельным кремом и обжаренными томатами черри

КУСОК МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ
за 100 г — 1 400 копеек

на гриле изжарен, за сто грамм продаваем

КОТЛЕТКИ ИЗ РУБЛЕНОЙ БАРАНИНЫ
360 г — 950 копеек

на баклажане, томлённом в печи, поданы с подливой мясной с томатами, маринованным луком и кинзой

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

Горячее рыбное

МУКСУН «МАКСИМЫЧ» обжаренный с нежным кабачком, вешенками, томлённым 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 запечённый с оладьями из кабачка нежного, с кремом из авокадо и соусом пряным с икрой	310 г	1 300 копеек
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ запечённый под корочкой из сыра дорблю, с картофелем печёным с маслятами, вялеными томатами и петрушкой	280 г	1 300 копеек
СУДАК, ТОМЛЁНЫЙ ПОД ГРИБНЫМ ЖУЛЬЕНОМ с сыром на кольцах кабачка	320 г	820 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

СУДАК, ЗАПЕЧЁННЫЙ С ТОМАТАМИ

320 г — 820 копеек

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

КАРАСИ

400 г — 680 копеек

до хруста обжаренные
на сковороде, с лучком томлённым

ЩУКА ПО-МЕЩАНСКИ

280 г — 640 копеек

тяпанная до фарша, маслом
чиненая. Подаваемая с картофелем
толчёным, икрой и подливой на соусе
«Провансаль» с огурцом солёным

МОРСКОЙ КАРАСЬ (ДОРАДО)

390 г — 1 400 копеек

обжаренный на гриле, со спагетти
из овощей разных да кремом
из перца сладкого

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому
века двадцать первого

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

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА «БОЯРСКАЯ»

1 500 г 6 900 копеек

муксун зажаристый, форель
да судак, звеньями жареный,
креветками запеченными,
икрой, соусом пряным, картофелем
да овощами подпечёнными

ТАРЕЛКА МЯСНАЯ «ЦАРСКАЯ»

2 500 г 6 900 копеек

свинина и грудка куры с дымком,
рёбрышки поросёнка запечённые,
крылья куриные, люля-кебаб
из мяса разного. С картофелем
разварным и овощами.
Разнообразно да вкусно получилось

Блины да шанежки

БЛИНЫ:

С ТОПЛЁНЫМ МАСЛОМ	140 г	250 копеек
СО СМЕТАНОЙ	190 г	250 копеек
С МЯСОМ В ПЕЧИ ТОМЛЁНЫЕ	220 г	420 копеек
С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЯГОД И ФРУКТОВ РАЗНЫХ	170 г	280 копеек

ШАНЬГИ ПО ВЫБОРУ ВАШЕМУ картофельные / морковные / свекольные под сметаной печёные	100 г	180 копеек
ПИРОЖКИ МАЛОГО РАЗМЕРУ с капустой / яйцом и луком / потрошками	30 г	85 копеек
ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ	30 г	140 копеек
ВАТРУШКИ НА ВСЯКИЙ СПРОС с творогом и бруснично-клюквенной начинкой	100 г	180 копеек
МАЛЫЕ РАССТЕГАЙЧИКИ с семужкой или муксуном	50 г	230 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

Десерты

ДОМАШНЕЕ ПРЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ с халвой восточной и клюквой лесной. Подаём с шоколадом топлёным	270 г	550 копеек
ЦВЕТОЧНЫЙ УЗОР нежный шоколадный бисквит со вкусом плодов шиповника и лёгким цветочным ароматом иван-чая	150 г	420 копеек
ЯБЛОКО НАЛИВНОЕ на крошке пряничной да с брусникой тёртой и мёдом	195 г	480 копеек
ТОРТ «РЫЖИК» по-домашнему печёный, под кремом, взбитым из сметаны домашней с молоком карамельным	200 г	420 копеек
ТОРТ ИЗ ТЕСТА МНОГОСЛОЙНОГО с кремом ванильным заварным из сливок домашних	220 г	420 копеек
ПИРОГ С МАКОМ томлённый в молоке, со сливочным мороженым и сгущенным молоком	200 г	400 копеек
ЧЕРНОСЛИВ, ЧИНЁННЫЙ ОРЕХОМ тёртым с мёдом, под сметаной взбитой с мякотью банана	220 г	420 копеек
МЁРЗЛАЯ 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

СТАНЬ ПОЧЁТНЫМ ГОСТЕМ «МАКСИМЫЧА»!

Присоединяйся к нашей программе лояльности –
прямо сейчас по QR-коду!

Наведи камеру на QR-код –
регистрация займёт 1 минуту,
а подарки начнутся сразу!

ВОЗВРАЩАЕМ С КАЖДОЙ ПОКУПКИ ДО 15%

Подробности на maxim-rest.ru

фото блюд

наши соцсети