



максимыч
русский ресторан

МЕНЮ



ЗАКУСОЧКИ, ЕЖЕДНЕВНО МАКСИМЫЧЕМ К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ



ЛОСОСЬ МАЛОСОЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ

с луком сладким да маслом желтковым на хлебе морковном хрустящем

280 г

950 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ

*муксун соли слабой, лосося с Востока
Дальнего да нерка с коптильни нашей
подана с лимоном обоженным да
маслинами*

240 г

1600 копеек

СЕЛЕДОЧКА ПРЯНАЯ ДА МОЙВА СЛАБОЙ СОЛИ

*с лучком свекольным да укропчиком
пахучим с картофелем молодым уложена,
заправлена маслицем деревенским*

370 г

420 копеек

СТУДЕНЬ СПЕЦИАЛЬНЫЙ ИЗ ЖИВНОСТИ РАЗНОЙ

*взято для него было копыт свиных,
лыток коровьих, хвостов бычьих
да куру целиком. Подаем с забористым
хреном и острой горчицей*

270 г

420 копеек

САЛЬЦО РАЗНОЕ, КОПЧЕНОЕ ДА СОЛЕНОЕ

*крученное с бородинскими гренками,
отдаваемое с пером луковым зеленым
да дольками чесночными*

300 г

470 копеек

ЯЗЫК ВАРЕНый ТЕЛЯЧИЙ

*свиную шею с лучком печем,
рулет из груди пороса до корочки
золотистой готовим, дополняем рулетом
курочки домашней, яйцом да орехом
деланный, говядина на манер ростбифа
приготовлена, колбасы сырокопченые
с хреном сливочным да горчицей ядреной*

380 г

1200 копеек

ЗАКУСКА ИЗ ГРУЗДЕЙ БОЧКОВЫХ

*соленых с луком разным, чесночком,
укропом душистым да сметаной*

200 г

650 копеек

ЛОМТИКИ ФОРЕЛИ

*засола пряного с хлебом морковным
да сметаной икорной палтуса и ряпушки
северной*

180 г

950 копеек

ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА ПЕЧЕНОГО

*в рулеты завернутого с подкопченным
филе форели, перцем пряным с брынзой и
кинзой, паштетом фасолевым
с орехом дробленным*

250 г

630 копеек



ЛОМТИКИ МУКСУНА СИБИРСКОГО

слабой соли с картошечкой, ржаными гренками да намазками разными пряными

300 г

950 копеек



ТЯПАНАЯ СЕЛЕДКА

с маслицем сливочным да яйцом вареным на краюхе хлебной

200 г

430 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



СГОТОВЛЕНО НАМИ В БОЧКАХ ДУБОВЫХ

капустки кочана белого сеченой, с укропом огородным квашенным, да капустки кочанами цельными соленой со свеклою и чесноком да морковью нашего огорода.

550 г

510 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого

САЛАТЫ ДА МЕШАНИНЫ РАЗНЫЕ НА МАНЕР ФРАНЦУЗСКИХ ДЕЛАНЫЕ



**ДВУМЯ СЛОЯМИ СЕЛЬДЬ МАЛОСОЛЬНАЯ УЛОЖЕНА
ПОД «БОЯРСКОЙ» ШУБОЙ**
из овощей отварных разных с икрой щуцъей. Весьма многими гостями любима
200 г **450 копеек**

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»

с рваной свиной, картофельными шариками, томатами размера малого с травами, кольцами лука красного, опятами лесными да соусом пряным

210 г

460 копеек



«ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ»

с мясными деликатесами разными, перепелиным яйцом да филе утки с копильни нашей и икрой лососевой

230 г

490 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



САЛАТ «ГРАНАТОВЫЙ БРАСЛЕТ»

с курой подкопченной, языком телячьим отварным, свеклой печеной, яйцом тертым да зернами граната

200 г

440 копеек



САЛАТ «ЕРМАК»

с обжаренной печенью кролика домашнего, морковью пряной, лучком томленным в масле, шариками сырными в кунжуте да огурцом соленым

200 г

440 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



САЛАТ С ГРУДКОЙ КУРЫ ДОМАШНЕЙ

долго в печи томленной, листом салата, томатами размера малого, яичной заправкой с горчицей зернистой да гренками пшеничными с семечками разными

200 г

450 копеек



САЛАТ С МОРСКИМИ ЖИТЕЛЯМИ

да овощами разными на салате зеленом, сыром пряным приправлены

220 г

720 копеек



САЛАТ «ГНЕЗДОМ ГЛУХАРЯ» ИМЕНУЕМЫЙ

из мяса разного с огурчиком бочковым соленым да свежим, соусом с зерном горчичным заправленный, картофельной соломкой хрустящей украшен

230 г

460 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



**САЛАТ
ИЗ СЕЧЕННОЙ ТЕЛЯТИНЫ**

*медленно в печи томленной
с баклажаном хрустящим,
перцем жареным, томатами размеру
малого на солнце вялеными,
с соусом пряным да кинзой свежей*

150 г

470 копеек

**САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»
ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ**

*на гриле изжаренного,
с хрустящим листом салата,
огурцом свежим, томатами,
яйцами перепелиными с гренкой
чесночной да стружкой сыра*

230 г

750 копеек

САЛАТ «ЦАРСКИЙ»

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

230 г

890 копеек

САЛАТ «МИМОЗА»

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

180 г

620 копеек



САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО

слоями уложенного, с мякотью томата, авокадо орехового, мешанины из листьев салата с кунжутно-ореховым соусом на крошке бородинской да с заправкой гранатовой

160 г

580 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

ЗАКУСКИ, ГОРЯЧИМИ ПОДАВАЕМЫЕ

БЛИНЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ С ЛУКОВЫМ ПРИПЕКОМ ДА МЯСОМ ТЕЛЕНКА

долго в сковороде томленного, с грибной сметаной поданы

200 г

370 копеек

ГРУДКА СЕЛЕЗНЯ ЗАЛЕТНОГО

*с можжевельным дымом
и соусом ягодным кисло-сладким
да камамбером жареным*

170 г

680 копеек

НЕЖНЫЙ ГОВЯЖИЙ ЯЗЫК

*запеченный на картофеле
под «жульеном» из грибов лесных
да с сыром пряным*

210 г

650 копеек

ГРИБЫ РАЗНЫЕ ЛЕСНЫЕ

*в сметане с луком томленные,
под шапкой из сыров запеченные*

180 г

370 копеек

ПОТРОШКИ КУРИНЫЕ

*духовые с луком жареным
да огурчиком соленным. Приварком служат*

180 г

370 копеек

ОЛАДЫ ИЗ КАРТОФЕЛЯ ТЕРТОГО

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

220 г

780 копеек



ЗАМОРСКОЕ БЛЮДО ЖУЛЬЕН ИЗ ЖИТЕЛЕЙ МОРЯ

*в соусе сливочном с томатами, сельдереем корешковым,
под сырной корочкой запеченный*

180 г

570 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

СУПА РАЗНЫЄ



БОРЩЕЦ НАВАРИСТЫЙ

по традициям малоросским варим, с телятиной и чесночным хлебушком подаваем

300 / 70 г

370 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

весьма насыщенная со слойкой картофельной

300 / 40 / 50 г

410 копеек



СУП НА МАНЕР ПЮРЕ

приготовлен из брокколи зеленых да капусты цветной, с куриной тефтелей да гренкой сырной

300 / 40 г

370 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого



ПОХЛЕБКА ИЗ ПТИЦЫ

*томленной с кореньями долго,
с яйцом перепелиным жидким
да гренкой с паштетом*

300 / 70 г

350 копеек

ЦАРСКАЯ ПОХЛЕБКА ИЗ ГРИБОВ ОТБОРНЫХ

*с варениками с груздями да сметаню
домашней*

350 г

350 копеек

УХА ИЗ РЫБ БЛАГОРОДНЫХ

*с расстегаем слоеным
да икрой карасевой*

300 / 40 г

590 копеек

ЩИ С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

*долго в печи томленной, да с потрошками
куриными и сливками жирными*

300 / 50 г

370 копеек

ПЕЛЬМЕНИ ДА ВАРЕНИКИ ДОМАШНИЕ



ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

в соусе заварном с ванилью

250 г

450 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого



**ПЕЛЬМЕНИ
С МЯСОМ ДИЧИ РАЗНОЙ**

да соусом охотничьим

250 г

460 копеек

ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ

томленные в сливочном соусе с икрой

250 г

430 копеек

ПЕЛЬМЕНИ СИБИРСКИЕ

*с ароматным грибным соусом,
по желанию вашему можем подать сие
блюдо с маслом, уксусом или бульоном.
Особенно хороши со стопочкой
охлажденной водки.*

230 г

400 копеек

ВАРЕНИКИ

С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЕНЫМ

*с копченой грудинкой да белым луком
со сметаной домашней подаваемые*

300 г

420 копеек

ПЕЛЬМЕНИ

СТАРОКУРГАНСКИЕ

*в горшке с телячьей печенкой
под домашней сметаной томленные*

260 г

450 копеек

ВАРЕНИКИ С ТВОРОЖКОМ

*со сметаной или вареньем подаваемые,
кто как любит*

300 г

420 копеек

ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ



РАЗНЕЖЕННАЯ В СЛИВКАХ ДОМАШНИХ ТЕЛЯТИНА

с картофелем мятым да с соленьями с погребя нашего

380 г

700 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

ЩЕЧКИ ТЕЛЕНКА МОЛОДОГО В МЯСНОМ СОУСЕ СО СЛИВКАМИ

*да вялеными томатами томленные,
с кашей из риса пареного да гречи
разварной с яйцом*

330 г

750 копеек

СТЕЙК ИЗ ШЕИ ГОВЯЖЬЕЙ

*долго томленной в мясной подливке
«а-ля Бородино» с зернами горчицы,
подаваемый с горячим салатом
из картофеля, зеленого горошка,
вареных яиц да хрена сливочного*

360 г

720 копеек

КОТЛЕТА НЕ В КИЕВЕ, А В ТЮМЕНИ ДЕЛАНА

*из куры домашней с пеньком
картофельным да обожженным
перепелиным яйцом*

310 г

490 копеек

КУСОК МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ

*на гриле изжарен, за сто грамм
продаваемый*

за 100 г

1 200 копеек

СВИНИНА ПО-КУПЕЧЕСКИ

*запеченная с картофелем и черемшой,
под шапкой с языка говяжьего
с сыром пряным да помидором сладким*

360 г

720 копеек

ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ

*в печи томленная в пряной подливке
из огурчика квашеного
и горчицы зернистой,
с картофелем печеным*

350 г

580 копеек

БУБЛИК ИЗ БАРАНИНЫ РУБЛЕННОЙ

*запеченный с рагу из баклажана, томатов,
кинзы пряной, чеснока ядреного
с крокетами картофельными*

360 г

580 копеек

РЕБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО ДО ХРУСТА ИЗЖАРЕНЫ

*с солянкой из красной капусты
да картофельными дольками печеными*

300 / 150 г

800 копеек



ТЕФТЕЛИ

ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ

*томленные с сельдереем черешковым,
в подливке разнежены с кремом
картофельным да брокколи*

360 г

520 копеек

БИФШТЕКС

ИЗ МЯСА РУБЛЕННОГО

*с жареным луком и шкварками копчеными,
яйцом «пашот» да гречей с фасолью
стручковой*

370 г

620 копеек

ТОМЛЕННЫЙ КРОЛИК

*с сельдереем в сливках жирных,
подаваемый с малыми клецками
да шпинатом*

420 г

1 200 копеек

ОКОРОЧОК УТКИ ЗАЛЕТНОЙ

*томленный в подливке мясной со сливками
да луком-пореем и «Наполеоном»
из картофеля мятого да грибов жареных*

420 г

1100 копеек

ЖАРКОЕ ИЗ ОВОЩЕЙ

*да кореньев разных
с тушенкой из мяса дичи лесной
в бульоне пряном, под тестом томится долго*

350 г

620 копеек

ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ



КАРАСИ ДО ХРУСТА НА СКОВОРОДЕ ОБЖАРЕННЫЕ

с луком томленным подаваемые

300 / 50 г

450 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого



МУКСУН ЖАРЕНый

*на картофеле мятом с икрой палтуса
да подливой сливочной с сыром
домашним подан*

300 г

1 090 копеек

ПАЛТУС НА СКОВОРОДЕ ЗАЖАРЕНный

*на креме картофельном
с рататуем овощным*

270 г

620 копеек

ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕНный СО ШПИНАТОМ

*да сыром творожным, с картофелем мятым
да перепелиным яйцом подаваемый*

290 г

800 копеек

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

*с травами обжарен,
на подушке шпинатной
с кремом из сельдерея
да салатом разным приправлен*

300 г

1 100 копеек

ЩУКА ПО-МЕЩАНСКИ ТЯПАННАЯ ДО РЫХЛОГО ФАРША

*маслом мерзлым начиненная,
перед отпуском с двух сторон обжарена,
с картошечкой толченой
да икрой замешана с огурцом пряным*

300 г

590 копеек

ФИЛЕ СУДАКА

*обжаренное в ржаной муке
на маслице вологодском,
с картофелем томленным в сливках
да сметане с черемшой пряной*

260 г

620 копеек

СУДАК В ПЕЧИ РУССКОЙ

*под шапкой из помидора сладкого
с листьями шпината, в сливках томленного
с клецками размера малого*

320 г

680 копеек

СТЕЙК РЫБЫ МАСЛЯНОЙ

*жареный на гриле, с картофелем мятым,
зеленым луком да подливой с мидиями*

300 г

690 копеек

ФИЛЕ МАСЛЯНОЙ РЫБЫ

*томленное в «Бешамеле», с картофелем
в хрустящем тесте
да шашлычком овощным с грибами*

330 г

690 копеек

КОТЛета ИЗ МУКСУНА ДА СУДАКА ТЯПАННОГО

*в хлебной крошке
с картофелем сметанным мятым
да овощами разными*

350 г

850 копеек



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

запеченный с грибным жульеном под сыром рассольным,
с оладьями из кабачка молодого

290 г

960 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого



СТЕРЛЯДЬ ЗАВОРОЖЕННАЯ СИБИРСКАЯ

подкопченная на ольховых щепках, с соусом икорным по весу продаваемая

за 100 г

650 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого

БЛЮДА ДИВНЫЕ НА 4-6 ПЕРСОН

ТАРЕЛКА МЯСНАЯ

*мясо свиное да индейки,
жарено все с дымком,
с запеченными ребрами поросся,
крылья куриные, люля-кебаб с телятины,
баранины с кинзой
да картошечкой разварной и овощами.
Разнообразно да вкусно получилось*

2800 г

5 500 копеек

РЫБНАЯ ТАРЕЛКА «БОЯРСКАЯ»

*муксун зажаристый, иноземная рыба
семга да судак, звеньями жареный,
филе рыбы масляной, биточки с крабовым
мясом, раком морским, соусами разными
да овощами подпеченными*

1700 г

5 800 копеек

Блины да шанежки



ШАНЬГИ

картофельные / морковные / свекольные под сметаной печеные

120 г

120 копеек

Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого



ПИРОЖКИ МАЛОГО РАЗМЕРУ

с капустой / яйцом и луком / потрошками

30 г

65 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



ВАТРУШКИ

с творогом / брусникой / клюквой лесной

100 г

150 копеек

МАЛЫЕ РАССТЕГАЙЧИКИ

с семужкой / муксуном

80 г

220 копеек

ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ

30 г

140 копеек

БЛИНЫ

С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ

170 г

170 копеек

С МЯСОМ, В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЕ

220 г

380 копеек

СО СМЕТАНОЙ

200 г

170 копеек

С ТВОРОЖКОМ ДА ЯБЛОКОМ

180 г

280 копеек

С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЯГОД ДА ФРУКТОВ РАЗНЫХ

200 г

180 копеек

ДЕСЕРТЫ



ПИРОГ С МАКОМ

в молоке томленном, подаваемый с мороженым сливочным в крошке из безе да с сиропом ягодным

130 / 70 г

380 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого



ДОМАШНЕЕ ПРЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

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

180 / 100 г **550 копеек**

ШАРИКИ МОРОЖЕНОГО

*на ваш вкус с ягодами, фруктами, крошкой
шоколадной или орехом разным*

120 / 30 г **300 копеек**

МОРОЖЕНОЕ С ГОРЯЧЕЙ ВИШНЕЙ

на коньячных парах сготовленной

120 / 70 г **380 копеек**

БУБЛИК С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЖИМОЛОСТИ

*кремом из сливок заварных
да взбитых сливок с ягодами разными*

200 г **350 копеек**

РУЛЕТ ХРУСТЯЩИЙ ИЗ ТЕСТА МНОГОСЛОЙНОГО

*с вишней садовой да жареным мороженым
в хлопьях кукурузных*

150 / 70 г **390 копеек**

ЯБЛОКО НАЛИВНОЕ

*на крошке пряничной
с брусникой тертой да медом*

200 г **500 копеек**

СЫРНЫЙ ТОРТ С ОРЕХАМИ

да соленой карамелью

180 г **420 копеек**

СЫРНЫЙ ТОРТ МАЛИНОВЫЙ

с шоколадом жидким

180 г **420 копеек**



ТОРТ «РЫЖИК» ПО-ДОМАШНЕМУ ПЕЧЕННЫЙ

под кремом взбитым из сметаны домашней с молоком карамельным

130 / 70 г

380 копеек



ТОРТ ИЗ ТЕСТА МНОГОСЛОЙНОГО

с кремом карамельным заварным

150 / 70 г

380 копеек



ПРИЯТНОЙ
ТРАПЕЗЫ ВАМ,
ГОСТИ ДОРОГИЕ





МАКСИМУМ

русский ресторан