

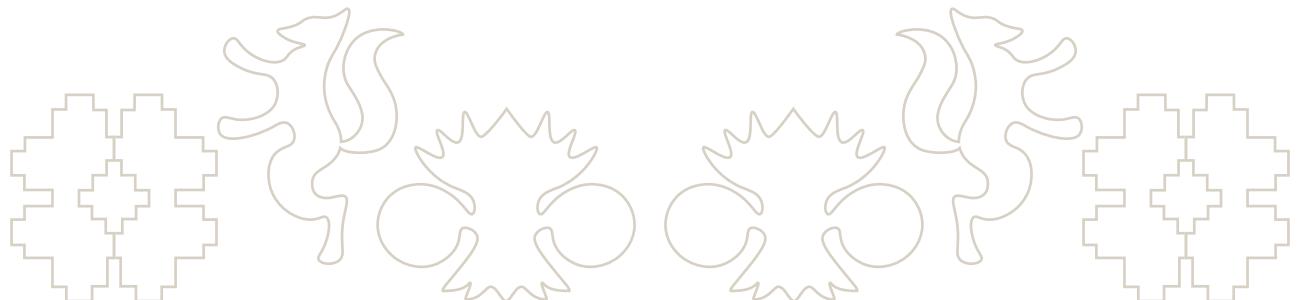


Максимыч

русский ресторан

# МЕНЮ

ЗДРАВЫ БУДЕМ,  
БОЯРЁ ДА БОЯРЫНИ



# Закусочки, ежедневно максимычес к столу семейному требуемые

## К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ

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

270 г 1 600 копеек

## МЯСНОГО АССОРТИ К СТОЛУ ПОДАНО

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

350 г 1 200 копеек

## СТУДЕНЬ ИЗ ЖИВНОСТИ РАЗНОЙ

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

270 г 480 копеек

## САЛЬЦО РАЗНОЕ, КОПЧЕНОЕ ДА СОЛЕНОЕ

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

300 г 470 копеек

## СЕЛЕДЬ ОЛЮТОРСКАЯ ПРЯНАЯ ДА МОЙВА СЛАБОЙ СОЛИ

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

370 г 420 копеек

**ТЯПАННАЯ СЕЛЕДКА** 205 г 430 копеек

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

**ЛОМТИКИ МУКСУНА** 250 г 950 копеек

**СИБИРСКОГО СЛАБОЙ СОЛИ**  
с картошечкой да намазками  
разными пряными

**ГРУЗДИ БОЧКОВЫЕ** 200 г 650 копеек

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

**РИЕТ ИЗ ЛОСОСЯ** 240 г 850 копеек

**МАЛОСОЛЬНОГО**

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

**СГОТОВЛЕНО НАМИ** 550 г 510 копеек

**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 печенные,  
чеснок дольками маринованный

**ЛОМТИКИ БАКЛАЖАНА** 260 г 650 копеек

**ПЕЧЕНОГО РУЛЕТАМИ**

**ЗАВЕРНУТОГО**

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

**ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ** 170 г 570 копеек

**ПОДКОПЧЕННЫЙ**  
**В БЕРЕЗОВОЙ ЩЕПЕ**

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

## **РУБАНИНА ИЗ МЕРЗЛОЙ РЫБЫ**

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

190 г 1200 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

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

130 г 480 копеек

## ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ

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

230 г 490 копеек

## РУССКИЙ ДВОРИК

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

230 г 480 копеек

## МЕЩАНСКИЙ

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

230 г 480 копеек

## САЛАТ С ГРУДКОЙ ЦЫПЛЕНКА ДОМАШНЕГО

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

200 г 470 копеек

## **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 630 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 730 копеек

## **Закусочки, 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

### **ОЛАДЬИ 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 можжевеловым дымом и кремом из яблока с брусникой моченой да сыром пряным в хрустящей корочке

160 г 690 копеек

### **ДРАНИКИ КАРТОФЕЛЬНЫЕ** томленые с бараниной рубленой да подливой пряной со сметаной и кинзой

230 г 480 копеек

# Супы разные

## БОРЩЕЦ «СЛОБОДСКОЙ»

по традициям малороссийским варим,  
с грудинкой телячьей да чесночной  
булочкой со смальцем

370 г 370 копеек

## ПОХЛЕБКА

### ИЗ ГРИБОВ РАЗНЫХ

с гречей разварной, сметаной  
да пирожком с потрошками

350 г 350 копеек

## СОЛЯНКА МЯСНАЯ

весома насыщенная  
со слойкой картофельной

360 г 430 копеек

## УХА

### ИЗ РЫБ БЛАГОРОДНЫХ

с картофелем, расстегаем  
слоеным да икрой карасевой

310 г 590 копеек

## ЩИ

### С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ

долго в печи томленные,  
с корнем сельдерея,  
потрошками индейки да сметаной

350 г 370 копеек

## СУП НА МАНЕР ПЮРЕ

### ПРИГОТОВЛЕН

из брокколи зеленых да капусты  
цветной с куриной тефтой  
да гренкой сырной

360 г 370 копеек

# Пельмени да вареники домашние

ПЕЛЬМЕНИ ИЗ ТЕСТА  
СВЕКОЛЬНОГО  
С МЯСОМ ДИЧИ РАЗНОЙ  
с соусом копченым  
да луком жареным

230 г 460 копеек

ПЕЛЬМЕНИ  
С ЩУКОЙ ТЯПАНОЙ  
томленные в сливочной  
подливе с кремом творожным

250 г 450 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

220 г 400 копеек

ПЕЛЬМЕНИ  
«СТАРОРУССКИЕ»  
в горшочке с грибами томлеными  
в сливках домашних

260 г 450 копеек

ПЕЛЬМЕНИ  
«СТАРОКУРГАНСКИЕ»  
в горшочке с телячьей печенью  
под домашней сметаной томленые

260 г 450 копеек

ВАРЕНИКИ  
С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЕНЫМ  
с копченой грудинкой да белым луком,  
со сметаной домашней подаваемые

290 г 420 копеек

**ВАРЕННИКИ С ТВОРОЖКОМ** 260 г 420 копеек  
со сметаной или вареньем,  
кто как любит

**ВАРЕННИКИ С БРУСНИКОЙ** 240 г 400 копеек  
да кремом из варенца взбитого

**ВАРЕННИКИ  
ШОКОЛАДНЫЕ С ВИШНЕЙ** 260 г 450 копеек  
да кремом заварным с ванилью

## Горячее мясо

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

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

**ШЕЯ СВИНАЯ ТОМЛЕНАЯ  
С ТОМАТАМИ** 370 г 650 копеек  
сыром да травами пряными с  
соусом провансаль да драниками  
запеченными с луком и сметаной

**ШЕЯ ГОВЯЖЬЯ** 360 г 750 копеек  
долго томленная в мясной подливе  
с квасным суслом, зернами горчицы,  
подаваемая с горячим салатом  
из картофеля, зеленого горошка,  
вареных яиц да хрена сливочного

**БУЖЕНИНА СВИНАЯ  
СТЕЙКОМ ИЗЖАРЕНА** 310 г 670 копеек  
с картофельным гратеном подана  
да жульеном из томатов  
с сыром запеченным

<b>ВЫРЕЗКА СВИНАЯ В ТРАВАХ ПРЯНЫХ ЖАРЕНА</b> с картофельными половинками, беконом да тимьяном, подана с мясной подливой со сливками	295 г	590 копеек
<b>БУБЛИК ИЗ БАРАНИНЫ РУБЛЕННОЙ</b> запеченный с рагу из баклажана, томатов, кинзы пряной, чеснока ядреного с крокетами картофельными	360 г	850 копеек
<b>РЕБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО ДО ХРУСТА ИЗЖАРЕНЫ</b> с капустой квашеной томленой да луковым мармеладом	470 г	900 копеек
<b>ШЕЯ СВИНАЯ, ЗАПЕЧЕННАЯ ПО-КУПЕЧЕСКИ</b> с подливой из мяса разного, кедрового ореха с картофелем да грибами	350 г	620 копеек
<b>БИФШТЕКС ИЗ МЯСА РУБЛЕННОГО</b> с жареным луком и шкварками копчеными, яйцом пашот, тыквой да подливой из жареного картофеля	390 г	620 копеек
<b>НОЖКА УТКИ ДОМАШНЕЙ</b> томленная в подливе пряной, с кремом из корня сельдерея, яблока да соусом из сливянки	320 г	1100 копеек
<b>КОТЛЕТА НЕ В КИЕВЕ, А В ТЮМЕНИ ДЕЛАНА</b> из куры домашней с пеньком картофельным, обожженным перепелиным яйцом да кремом из грибов лесных	350 г	540 копеек
<b>КУРИНАЯ ГРУДКА, ОБЖАРЕННАЯ С ТРАВАМИ ДА КОРЕНЬЯМИ</b> с булгуром да вешенками в сливочно-трюфельном соусе	350 г	540 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому  
века двадцать первого

**КУСОК  
МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**  
на гриле изжарен,  
по весу продаваемый

за 100 г 1 300 копеек

## Горячее рыбное

**МУКСУН «МАКСИМЫЧ»**  
обжаренный с нежным луком  
пореем, вешенками томлеными  
в сливках да икрой

310 г 1 200 копеек

**МУКСУН КУСКОМ ИЗЖАРЕН**  
с кремом картофельным да маслом  
трюфельным, с икрой палтуса подан

285 г 1 090 копеек

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ  
С ТРАВАМИ ОБЖАРЕН**  
на подушке шпинатной с кремом  
из сельдерея да салатом  
разным приправлен

300 г 1 100 копеек

**СТЕРЛЯДЬ  
ЗАВОРОЖЕННАЯ СИБИРСКАЯ**  
подкопченная на ольховых щепках,  
по весу продаваемая

за 100 г 650 копеек

**СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ  
ЗАПЕЧЕННЫЙ**  
с оладьями из кабачка нежного  
с кремом из авокадо орехового  
да соусом креветочным

310 г 1 100 копеек

**ПАЛТУС  
НА СКОВОРОДЕ  
ЗАЖАРЕННЫЙ**  
с овощным рататуем  
да муссом из кальмара

275 г 750 копеек

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

300 г 720 копеек

Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому  
века двадцать первого

**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 томленым подаваемые

400 г 590 копеек

**КОТЛЕТА ИЗ МУКСУНА  
ДА СУДАКА ТЯПАНОГО**  
в хлебной крошке  
с картофельными дольками  
да соусом с орехом кедровым

330 г 870 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

## Ди~~в~~ные блюда на 4-6 персон (на разный вкус и лад)

### РЫБНАЯ ТАРЕЛКА «БОЯРСКАЯ»

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

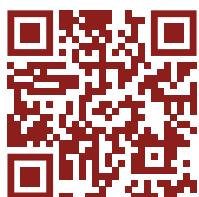
1 500 г 6 500 копеек

### МЯСНАЯ ТАРЕЛКА «ЦАРСКАЯ»

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

2 500 г 5 800 копеек

фото блюд



# Блины да шанежки

## БЛИНЫ:

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

ШАНЬГИ  
ПО ВЫБОРУ ВАШЕМУ

картофельные, морковные,  
свекольные под сметаной печеные

100 г 120 копеек

ПИРОЖКИ  
РАЗМЕРУ МАЛОГО

с капустой, яйцом да луком,  
потрошками

30 г 65 копеек

ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ

30 г 140 копеек

ВАТРУШКИ  
НА ВСЯКИЙ СПРОС

с творогом, брусникой  
или клюквой лесной

100 г 150 копеек

МАЛЫЕ  
РАССТЕГАЙЧИКИ

с семужкой или муксуном

50 г 220 копеек

# Десерты

## ДОМАШНЕЕ ПРЯНИЧНОЕ МОРОЖЕНОЕ

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

270 г 550 копеек

## ПОЛЕНО БЕРЕЗОВОЕ

на крошке шоколадной подано с обледеной 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 с брусникой тертой да 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 карамельным заварным из сливок домашних

220 г 390 копеек

## ПИРОГ С МАКОМ

## В МОЛОКЕ ТОМЛЕНЫМ

с мороженым сливочным в крошке хрустящей да с сиропом ягодным

200 г 390 копеек



Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому  
века двадцать первого