



**МАКСИМУМ**

русский ресторан

# МЕНЮ



# ЗАКУСОЧКИ, ЕЖЕДНЕВНО МАКСИМЫЧЕМ К СТОЛУ СЕМЕЙНОМУ ТРЕБУЕМЫЕ



## ФОРШМАК ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО

*с маслом желтковым да хлебом морковным хрустящим*

200 / 80 г

**720 копеек**

*Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого*



## К ПРАЗДНИКУ ДЕЛАНО РЫБ ВСЯКИХ

*муксун соли слабой, лосося с Востока  
Дальнего с лимоном обоженным да  
маслинами*

185 г

**1300 копеек**

## СЕЛЕДОЧКА ПРЯНАЯ С ЛУЧКОМ СВЕКОЛЬНЫМ

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

150 / 150 г

**400 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 чесноком подпеченным головками*

300 г

**470 копеек**

## ЯЗЫК ВАРЕНый ТЕЛЯЧИЙ

*свиную шею с лучком печем, рулет  
из груди поросся до корочки золотистой  
готовим, дополняем рулетом курочки  
домашней, яйцом да орехом деланный,  
говядина на манер ростбифа  
приготовлена с горчицей острой*

230 / 100 г

**850 копеек**

## ЗАКУСКА ИЗ ГРИБОВ ЛЕСНЫХ

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

180 / 50 г

**800 копеек**



## ЛОМТИКИ МУКСУНА СИБИРСКОГО

*слабой соли с картошечкой, ржаными гренками да лучком зеленым*

220 г

**900 копеек**



## ФОРШМАК ИЗ ФИЛЕ СЕЛЬДИ

*малосольной на краюхе хлебной*

150 / 50 г

**430 копеек**

*Копейка в книге сей приравняется 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. К капустам поданы огурцы да помидоры с огорода нашего в бочке засоленных*

510 г

**480 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается 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 щуцьеѳ. Весьма многими гостями любима*

200 г

**440 копеек**



### **САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ»**

*с рваной свининой, картофельными дольками, томатами размера малого с травами, кольцами лука красного, маслятами лесными да соусом пряным*

210 г

**440 копеек**



### **САЛАТ С КОЛЬЦАМИ КАЛЬМАРА**

*печеным перцем, овощами разными с маслом из зелени душистой и хрустящими нитями картофеля*

230 г

**520 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

**420 копеек**



### САЛАТ «ЕРМАК»

*с обжаренной печенью кролика домашнего, морковью пряной, лучком томленным в масле, сыром Чеддер да огурцом соленым*

200 г

**390 копеек**





## 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

**440 копеек**



## САЛАТ С МОРСКИМИ ЖИТЕЛЯМИ

*перцем хрустящим, ореховым авокадо, листьями салата пряного и сыром Пармезан*

200 г

**720 копеек**



### **САЛАТ С НЕЖНОЙ ПЕЧЕНЬЮ ТРЕСКИ**

*яйцом перепелки, фасолью стручковой, томатами размера малого, маслинами, сладким красным луком да гренками пшеничными*

190 г

**460 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

**450 копеек**



### **САЛАТ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ**

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

150 г

**450 копеек**

### **САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ**

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

210 г

**610 копеек**

### **САЛАТ «ОЛИВЬЕ ПО-ЦАРСКИ»**

*с мясными деликатесами разными, перепелиным яйцом, филе утки с коптильни нашей да икрой лососевой*

230 г

**480 копеек**



## САЛАТ ИЗ ФИЛЕ ЛОСОСЯ МАЛОСОЛЬНОГО

*с мякотью томата, авокадо орехового, мешаниной из листьев салата с орехово-кунжутным соусом и гранатовой заправкой*

140 г

**480 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*

## ЗАКУСКИ, ГОРЯЧИМИ ПОДАВАЕМЫЕ



### ГРУДКА СЕЛЕЗНЯ ЗАЛЕТНОГО

*с можжевельным дымом и соусом ягодным кисло-сладким*

170 г

**680 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*

**БЛИНЦЫ ПШЕНИЧНЫЕ  
С ЛУКОВЫМ ПРИПЕКОМ  
ДА МЯСОМ ТЕЛЕНКА**

*долго в сковороде томленного,  
с грибной сметаной поданы*

210 г

**370 копеек**

**ЖУЛЬЕН ИЗ ГРИБОВ  
ЛЕСНЫХ РАЗНЫХ**

*с луком в сливках уваренный, под шапкой  
из сыров разных запеченный*

180 г

**350 копеек**

**ТЕЛЬНОЕ ИЗ ЩУКИ  
ТЯПАННОЙ**

*с крабовым мясом да картофелем  
сметанным*

170 г

**350 копеек**

**ОЛАДЬИ  
ИЗ КАРТОФЕЛЯ ТЕРТОГО**

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

200 г

**540 копеек**



## **ЖИТЕЛИ МОРЯ РАЗНЫЕ В СОУСЕ СЛИВОЧНОМ**

*с томатами, сельдереем пряным, под сырной корочкой запеченные*

160 г

**570 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*

## СУПА РАЗНЫЄ



**УХА ИЗ КАРАСЯ С РАКОМ ДА УКРОПОМ С ГРЯДКИ НАШЕЙ**

300 / 30 г

**350 копеек**





## ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ С ГРЕЧЕЙ ПАРЕНОЙ

*да пирожком, чиненым потрошками*

300 / 30 / 50 г

**350 копеек**



## СУП НА МАНЕР ПЮРЕ

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

300 / 40 г

**350 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*



**ПОХЛЕБКА ПТИЧЬЯ  
С ЯЙЦОМ ЖИДКИМ**

*да пшеничной гренкой с паштетом*

300 / 70 г

**320 копеек**

**БОРЩЕЦ  
В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЙ**

*с рваной говядиной да булкой чесночной*

300 / 70 г

**350 копеек**

**УХА ИЗ РЫБ БЛАГОРОДНЫХ**

*с расстегаем слоеным  
да икрой карасевой*

300 / 35 г

**490 копеек**

**СОЛЯНКА МЯСНАЯ**

*весьма насыщенная  
со слойкой картофельной*

300 / 40 / 50 г

**390 копеек**

# ПЕЛЬМЕНИ ДА ВАРЕНИКИ ДОМАШНИЕ



## ВАРЕНИКИ С ВИШНЕЙ

*в соусе заварном с ванилью*

230 г

**420 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*



**ПЕЛЬМЕНИ  
С МЯСОМ ДИЧИ РАЗНОЙ**

*да соусом охотничьим*

250 г

**390 копеек**

**ПЕЛЬМЕНИ С ЩУКОЙ**

*томленные в сливочном соусе с икрой*

250 г

**410 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

**380 копеек**

**ВАРЕНИКИ**

**С КАРТОФЕЛЕМ ТОЛЧЕНЫМ**

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

300 г

**380 копеек**

**ПЕЛЬМЕНИ  
СТАРОКУРГАНСКИЕ**

*в горшке с телячьей печенкой  
под домашней сметаной томленные*

260 г

**430 копеек**

**ВАРЕНИКИ С ТВОРОЖКОМ**

*со сметаной или вареньем подаваемые,  
кто как любит*

300 г

**390 копеек**

# ГОРЯЧЕЕ МЯСНОЕ



## РАЗНЕЖЕННАЯ В СЛИВКАХ ДОМАШНИХ ТЕЛЯТИНА

*с картофелем мятым да огурцом бочковым*

150 / 180 г

**560 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 перловой подаваемые*

170 / 150 г

**650 копеек**

**СТЕЙК ИЗ ШЕИ ГОВЯЖЬЕЙ**

*долго в печи томленной с мясной  
подливой с зернами горчицы  
да луком, подаваемый с варениками  
картофельными, свеклой пряной  
да чесноком*

200 / 120 / 50 г

**670 копеек**

**КОТЛЕТА НЕ В КИЕВЕ,  
А В ТЮМЕНИ ДЕЛАНА**

*из кури домашней с пеньком  
картофельным да обожженным*

150 / 130 / 30 г

**520 копеек**

**МЯКОТЬ ПАШИНЫ ГОВЯЖЬЕЙ**

*на манер ростбифа приготовлена,  
с салатом из овощей разных, сельдерея,  
зелени и соусом из сока граната*

180 / 80 г

**850 копеек**

**ГОЛЯШКА ЯГНЕНКА  
ТОМЛЕННАЯ В ТОМАТНОМ  
БУЛЬОНЕ**

*с запеченным баклажаном  
и холодным соусом из сметаны с кинзой*

240 / 100 / 50 г

**1 250 копеек**

**ГРУДКА УТКИ ТОМЛЕННАЯ  
В МЯСНОЙ ПОДЛИВЕ**

*с грибами в пампушке слоеной да пореем  
выдержанным в пряном маринаде*

150 / 100 / 30 г

**700 копеек**

**МОЗГОВЫЕ КОСТОЧКИ**

*с тартаром из мраморной говядины  
с краюхой хлебной да огурцом  
малосольным*

480 г

**650 копеек**

**КУСОК МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНЫ**

*на гриле изжарен, за сто грамм  
продаваемый*

за 100 г

**1 200 копеек**

**КРЫЛЬЯ КУРИНЫЕ В  
МАРИНАДЕ ВЫДЕРЖАННЫЕ**

*обжаренные в хрустящей корочке с пюре  
из картофеля мятого, горошком сахарным  
и подливой пряной кисло-сладкой*

180 / 150 / 50 г

**470 копеек**

**РЕБРА ПОРОСЯ МОЛОДОГО  
ДО ХРУСТА ИЗЖАРЕНЫ**

*с солянкой из красной капусты  
да картофельными дольками печеными*

200 / 150 г

**650 копеек**



## ФИЛЕ КУРЫ ДОМАШНЕЙ ОБЖАРЕННОЕ С ТРАВАМИ ДА СЕМЕЧКАМИ ТЫКВЕННЫМИ

*подаваемое с птитимом разварным да овощами томлеными*

160 / 150 / 50 г

**470 копеек**



## СВИНАЯ ШЕЯ НА ФРАНЦУЗСКИЙ МАНЕР

*запеченная на картофельных кольцах с томатами, томленным луком,  
домашними сливками да сыром молодым*

350 г

**540 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*

# КОТЛЕТЫ ДОМАШНИЕ ИЗ МЯСА РАЗНОГО



**ТЕФТЕЛИ ИЗ ГРУДКИ ИНДЕЙКИ НА ПАРУ РАЗНЕЖЕНЫ**  
с салатом из свежих овощей подаваемые да подливой сливочной с нитями шафрана

130 / 100 / 50 г

**480 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*





**БИФШТЕКС РУБЛЕННЫЙ  
ИЗ МЯСА ОЛЕНЯ**

*в тундре северной на ягеле гуленого,  
на манер «бургера» выложен с беконом  
хрустящим, картофелем фри да соусом  
пряным*

195 / 100 / 35 г

**580 копеек**

**БИТКИ РУБЛЕННЫЕ  
ИЗ ФИЛЕ НЕЖНОГО ЛОСОСЯ**

*с картофелем пареным со сливками  
и маслицем да тартаром из свежих овощей  
с ореховой заправкой*

120 / 100 / 30 г

**650 копеек**

**КОТЛЕТА ДОМАШНЯЯ  
ИЗ МЯСА РУБЛЕННОГО**

*с косточкой мозговой, картошкой  
многослойной да капустой, долго в печи  
томленной*

180 / 130 / 50 г

**540 копеек**

# ГОРЯЧЕЕ РЫБНОЕ



## КАРАСИ ДО ХРУСТА НА СКОВОРОДЕ ОБЖАРЕННЫЕ

*с луком томленным подаваемые*

300 / 50 г

**450 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*



### **МУКСУН «МАКСИМЫЧ»**

*иле муксуна, запеченное с грибами под шапкой взбитой да соусом икорным*

180 / 20 / 30 г

**950 копеек**



### **ФИЛЕ НЕЛЬМЫ СИБИРСКОЙ**

*обжаренное в семечках кунжута, подаваемое с гратеном из картофеля, томатов да сыра творожного*

120 / 120 / 30 г

**1 300 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*

---

**СТЕРЛЯДЬ  
КОЛЬЦАМИ НАРЕЗАНА**  
*да на маслице домашнем изжарена  
с грибной подливой*  
за 100 г **460 копеек**

**ПАЛТУС НА СКОВОРОДЕ  
ЗАЖАРЕННЫЙ**  
*на креме картофельном  
с рататуюем овощным*  
100 / 120 / 50 г **720 копеек**

**ЛОСОСЬ ЗАПЕЧЕННЫЙ  
СО ШПИНАТОМ**  
*да сыром творожным, с картофелем мятым  
да перепелиным яйцом подаваемый*  
140 / 150 г **790 копеек**

**ЛОСОСЬ КУСКОМ НА ГРИЛЕ  
ИЗЖАРЕН**  
*со спагетти из овощей да с капустами  
разными и соусом сырным подаваемый*  
110 / 150 / 50 г **820 копеек**

**СУДАК ЗАПЕЧЕННЫЙ  
С ТОМАТАМИ**  
*рассольным сыром под соусом Песто,  
картофелем разварным со шпинатом  
в сливках томленных*  
170 / 150 г **660 копеек**

**МОЙВА НА ШПАЖКЕ**  
*зажаренная в хрустящей корочке  
с картофелем, печем в травах  
да с огурцом малосольным*  
150 / 100 / 60 г **470 копеек**

**ЩУКА ТЯПАННАЯ  
ДО РЫХЛОГО ФАРША**  
*перед отпуском с двух сторон обжарена,  
с картошечкой толченой и икрой  
замешана да с соусом Тартар*  
150 / 100 / 50 г **520 копеек**

**ПАЛТУС В ЛОДОЧКЕ  
ПЕЧЕНый**  
*с кабачком томленным да подливой  
сливочной подаваемый*  
100 / 100 / 30 г **750 копеек**



## СУДАК НА МАСЛЕ ДОМАШНЕМ ЗАЖАРЕН

*с варениками, капустой чиненными, беконом хрустящим и томатами*

140 / 190 г

**590 копеек**



## ЛОСОСЬ С ПРОВАНСКИМИ ТРАВАМИ

*обжарен с лисичками лесными в сливках, с оладьями из кабачка да картофелем тертым подан*

110 / 150 / 30 г

**840 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*



## **СТЕРЛЯДЬ ЗАВОРОЖЕННАЯ СИБИРСКАЯ**

*подкопченная на ольховых щепках, с соусом икорным по весу продаваемая  
за 100 г*

**450 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*

# БЛЮДА ДИВНЫЕ НА 4-6 ПЕРСОН

## ТАРЕЛКА МЯСНАЯ

*мясо, жареное все с дымком, свиное да курочки откорма пшеничного, с запеченными ребрами поросся да люля-кебаб из телятины с картошечкой разварной да овощами. Разнообразно да вкусно получилось*

2500 г

**4 900 копеек**

## РЫБНАЯ ТАРЕЛКА «БОЯРСКАЯ»

*муксун зажаристый, иноземная рыба семга да судак, звеньями жареный, биточки тьяпаные с крабовым мясом с соусами да овощами подпеченными*

1500 г

**5 800 копеек**

# БЛИНЫ ДА ШАНЕЖКИ



## ШАНЬГИ

*картофельные / морковные / свекольные под сметаной печеные*

120 г

**150 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*





## ПИРОЖКИ МАЛОГО РАЗМЕРУ

*с капустой / яйцом и луком / потрошками*

30 г

**60 копеек**

*Копейка в книге сей приравнивается к рублю российскому века двадцать первого*



## **ВАТРУШКИ**

*с творогом / брусникой / клюквой лесной*

100 г

**120 копеек**

## **МАЛЫЕ РАССТЕГАЙЧИКИ**

*с семужкой / муксуном*

85 г

**200 копеек**

## **ПИРОЖКИ С ГРУЗДЯМИ**

30 г

**140 копеек**

## **БЛИНЫ**

### **С ТОПЛЕННЫМ МАСЛОМ**

170 г

**150 копеек**

### **С МЯСОМ, В ПЕЧИ ТОМЛЕННЫЕ**

220 г

**300 копеек**

### **СО СМЕТАНОЙ**

200 г

**150 копеек**

### **С ТВОРОЖКОМ ДА ЯБЛОКОМ**

180 г

**280 копеек**

### **С ВАРЕНЬЕМ ИЗ ЯГОД ДА ФРУКТОВ РАЗНЫХ**

200 г

**150 копеек**

# ДЕСЕРТЫ



## ПИРОГ С МАКОМ

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

130 / 70 г

**350 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 Максимаыча  
для гостей важных*

180 / 100 г

**550 копеек**

## РУЛЕТ ХРУСТЯЩИЙ ИЗ ТЕСТА МНОГОСЛОЙНОГО

*с жареным мороженым в хлопьях сладких,  
кукурузных: Яблоко наливное с вишней  
садовой. Груша сочная с каплями  
шоколада*

150 / 70 г

**380 копеек**

## ШАРИКИ МОРОЖЕНОГО

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

150 / 50 г

**300 копеек**

## ХВОРОСТ ДОМАШНИЙ С ЧЕРНИКОЙ ЛЕСНОЙ

*да сливками пряженными*

100 / 50 г

**380 копеек**

## МОРОЖЕНОЕ С ГОРЯЧЕЙ ВИШНЕЙ

*на коньячных парах сготовленной*

150 / 70 г

**380 копеек**



## ТОРТ «РЫЖИК» ПО-ДОМАШНЕМУ ПЕЧЕННЫЙ

*под кремом взбитым из сметаны домашней с молоком карамельным*

130 / 70 г

**370 копеек**



## ТОРТ ИЗ ТЕСТА МНОГОСЛОЙНОГО

*с кремом карамельным заварным*

150 / 70 г

**370 копеек**



## **ПРОФИТРОЛИ**

*с кремом нежным на верх помазаны, малиной да крошкой шоколадной*

180 г

**350 копеек**

*Копейка в книге сей приравняется к рублю российскому века двадцать первого*



**ПРИЯТНОЙ ТРАПЕЗЫ ВАМ,  
ГОСТИ ДОРОГИЕ**

