

3 (110) - МАРТ 2020

Максимум

удовольствия



ВЕЛИКИЙ ПОСТ
В «МАКСИМЕ»

16+



**Кондитерская
пекарня**

БАНКЕТНЫЙ ЗАЛ

**для проведения ваших
мероприятий**

**НОВАЯ ЗАГОРОДНАЯ ПЛОЩАДКА
С СОБСТВЕННОЙ БЛАГОУСТРОЕННОЙ ТЕРРИТОРИЕЙ**

УЮТНЫЙ ЗАЛ НА 60 ПЕРСОН



**деревня Дударева, Тюменская, 9
8 (904) 494-87-76**



MÁXIMO

тапас-бар



ВАШ
ДЕНЬ
РОЖДЕНИЯ

В СТИЛЕ

Las Vegas

Vegas

СТОИМОСТЬ
1500₽
ЗА ПЕРСОНУ

ул. Республики, 34

45-05-00

#ИСПАНИЯБЛИЗКО



СОБИРАЕТЕСЬ В ПОЛЕТ,
ЗАКАЖИТЕ
«ПЕРЕКУС НА ЛЕТУ» У НАС!



Заказы принимаются
не позднее двух часов
до вашего вылета



Хорошего полета!

Посмотреть меню и сделать заказ можно на сайте

aero.maxim-rest.ru



№1



№4



№5



№2



№6

КОНДИТЕРИЯ
МАКСИМ

На завтрак ОБЕД и ужин!

КОНДИТЕРИИ:

- №1 ул. Олимпийская, 9, +7(3452) 68-50-38
- №2 ул. Володарского, 38, +7(3452) 39-03-11
- №3 ул. Советская, 126, +7(3452) 25-76-59
- №4 ул. Юрия Семовских, 10, +7(3452) 68-95-05
(холл 1-ого этажа ОКБ)

- №5 ул. Ямская, 92, (3452) 68-53-00
- №6 ул. Московский тракт, 35а, +7(3452) 63-86-71
Поликлиника №5



На обложке «Яблоко-пекан»
из ресторана-бара ReMIX

К началу Великого Поста шеф-повара «МаксиМа» подготовились основательно. Ребята разработали специальные меню с соблюдением всех требований к постным блюдам, при этом проявили максимум фантазии, чтобы даже в дни ограничений можно было по-настоящему наслаждаться вкусной едой. Тем же, кто не постится, мы настоятельно рекомендуем не пролистывать специальные странички, а непременно попробовать несколько блюд, чтобы удивиться тому, насколько интересными могут быть блюдам без рыбы и мяса. Специально к Международному дню Гостя, который отмечается 19 марта, мы решили познакомить вас с самыми постоянными гостями «МаксиМа» и узнали, что они

больше всего ценят в своих самых любимых заведениях.

Также на страницах этого номера ищите материалы по следам гастрономических гастролей ресторана-музея «Чум» в Ярославле и побед барменов bar&food reMIX.

Редакция журнала «Максимум удовольствия»

16 ВЕЛИКИЙ ПОСТ

ТЕМА НОМЕРА

Великий Пост – это путь, который ведет к празднику Пасхи. Чтобы пройти по этому пути, рекомендуется наложить определенные ограничения, в том числе, и в питании. Великий пост в 2020 году продлится со 2 марта до 18 апреля, стол в эти дни будет ограничен определенными продуктами. Рассказываем, где можно вкусно пообедать и поужинать, учитывая все строгие правила.

26 ПРАЗДНУЕМ ВМЕСТЕ

6 февраля во всем мире празднуют профессиональный День бармена. Бармены ресторана-бара ReMIX решили отметить свой праздник победами городского и федерального масштаба. Мы жутко гордимся и поздравляем ребят с их достижениями!

32 ГОСТИ НОМЕРА

19 марта ежегодно отмечается один из самых добрых и трепетных праздников – Международный день Гостя. Мы не могли не воспользоваться случаем, и с помощью этой рубрики, хотим выразить огромную благодарность тем, кто нам доверяет и всегда находится рядом.

40 НАШИ ГЕРОИ

30 января в грузинском ресторане «Мамука» в городе Ярославле состоялся ужин, который покорила не только своими деталями и масштабом, но и атмосферой, воссозданной из тех самых, северных традиций.

60 НАШ ФОТОПРОЕКТ

Мы готовим не просто еду, мы создаем картину, которая состоит из мельчайших деталей. Именно в этой картине вы сможете увидеть всю красоту, воображение и историю. Мы видим ее именно такой, мы делаем ее именно такой, вы пробуете ее именно такой.



Кафе и рестораны Тюмени



- 1 Тапас-бар «MÁXIMO»**
Челюскинцев, 45/ Республики, 34
+7 (3452) 45-05-00
- 2 Русский семейный ресторан «МаксиМыч»**
50 лет Октября, 52
+7 (3452) 41-31-30
- 3 Рыбный ресторан «Посейдон»**
Луначарского, 47
+7 (3452) 43-40-30
- 4 Ресторан-музей «Чум»**
Мальгина, 59
+7 (3452) 62-16-60
- 5 Грузинское кафе «Ван Гоги»**
Республики, 26
+7 (3452) 99-34-52

- 6 Банкетный ресторан «Маска»**
Республики, 129
+7 (3452) 28-09-09
- 7 Караоке-клуб «Шаляпин»**
Кирова, 40
+7 (3452) 46-43-00
- 8 Кафе Brasserie**
Республики, 142/2
+7 (3452) 68-98-68
- Кофейни «МаксиМ»**
9 Республики, 24/4
+7 (3452) 46-60-83
10 Республики, 40/1
+7 (3452) 64-63-62
11 Эрвье, 12
+7 (3452) 66-77-76
12 ТЦ «Галерея Вояж»
Герцена, 94
+7 (3452) 68-48-95

- 13 М. Сперанского, 17**
+7 (3452) 56-86-80
14 Медицинский центр «М+»
Широтная, 17/2
15 Котовского, 55/1
Кирова, 40
+7 (3452) 39-99-10
16 Республики, 61
17 Аэропорт Рошино
18 г. Салехард, Чубынина, 17
+7 (34922) 3-01-01
- 19 Ресторан доставки «Хаси-Хаус»**
Республики, 129
+7 (3452) 42-21-49
- Кондитерии «МаксиМ»**
20 № 1 – Олимпийская, 9
+7 (3452) 68-50-38
21 № 2 – Володарского, 38
+7 (3452) 39-03-11

- 22 № 3 – Советская, 126**
+7 (3452) 25-76-59
23 № 4 – Юрия Семовских, 10
(ОКБ 1-й этаж), +7 (3452) 68-65-05
24 № 5 – Ямская, 92
+7 (3452) 68-53-00
25 № 6 – Московский тракт, 35а
(поликлиника №5)
+7 (3452) 63-86-71
26 NEW № 7 – п. Московский, Бурлаки, 2а
- 27 Bar & Food REMIX**
Ленина, 2 А
+7 (3452) 52-96-97
- 28 Караоке-клуб «Артишок»**
Ленина, 4
+7 (3452) 68-00-88

- 29 Кулинарная школа «МаксиМ. Класс»**
25-го Октября, 34/6
+7 (3452) 68-98-87, 960-150
- 30 Кондитерская мастерская «МаксиМ»**
+7 (3452) 33-65-65
- 31 Центр выездного обслуживания «МаксиМ»**
Республики, 142
+7 (3452) 99-59-19
- 32 Служба доставки «МаксиМ»**
+7 (3452) 68-44-28
ishop.maxim-rest.ru
- 33 Бургерная «Голодный Макс»**
Аэропорт Рошино

- 34 Пекарня-кондитерская**
деревня Дударева
Тюменская, 9
+7 (3452) 28-35-38
- 34 NEW Пекарня-кондитерская**
Широтная, 10
- Пекарня «МаксиМ»**
+7 (3452) 68-33-90

- Для отзывов и предложений:
Отдел контроля качества «МаксиМ»**
qdep@maxim-rest.ru
+7 (3452) 97-81-37

Максимум удовольствия

Главный редактор Марина Сергеевна Филиппова

Благодарим за помощь в подготовке номера Дарья Жайворонок
Регина Вахитова
Виктория Южанина
Екатерина Буторина
Юлия Кукушкина
Анна Черноскутова
Ольга Проценко

Верстка Сергей Вальтер

Фотограф Николай Южанин
Анна Черноскутова

Учредитель: ИП Филиппова Марина Сергеевна
Адрес редакции: г. Тюмень, Широтная, 102,
тел. +7 929 269 69 32

Издатель: ИП Филиппова Марина Сергеевна
Адрес редакции: г. Тюмень, Широтная, 102,
тел. +7 929 269 69 32

**Реклама в журнале: тел. +7 929 269 69 32,
e-mail: adv@maxim-rest.ru**
**По вопросам сотрудничества:
тел. +7 929 269 69 32,
e-mail: press@maxim-rest.ru**

Печать: Типография «ВИК», тел.: +7 (3452) 388-688,
www.vik72.ru, г. Тюмень, ул. Комсомольская, 58
Тираж: 4 000 экземпляров. Распространяется
бесплатно. Выходит ежемесячно
Дата выхода: 07.02.2020

Свидетельство о государственной регистрации
средств массовой информации ПИ ТУ72-01574
от 25.11.2019, выдано Западно-Сибирским
управлением Федеральной службы по надзору за
соблюдением законодательства в сфере массовых
коммуникаций и охране культурного наследия РФ.

Редакция журнала не несет ответственности за
содержание рекламных материалов. Редакция не
вступает в переписку и не рецензирует присланные
материалы.

Перепечатка любых материалов возможна только с
письменного разрешения издателя.

Информационная продукция
с возрастным ограничением 16+

«Чум» на телеканале «Россия-1»

Для телеканала «Россия-1» в рамках программы «По секрету всему свету» шеф-повар ресторана-музея «Чум» Наталья Ивановна рассказала телеведущей Ольге Кузьминой об одном очень вкусном северном деликатесе и показала, как его приготовить.



Они вернулись!

Любимые торты снова в продаже в café Brasserie.
 Маковый торт (1,2 кг) – 1600Р
 Классический и шоколадный чизкейки (1,5 кг) – 1700Р
 «Наполеон» (1,5 кг) – 1500Р
 Заказ: +7 (3452) 68-98-68

«Хаси-Хаус» поздравляет именинников марта!

И дарит скидку 20% на все любимые блюда за 3 дня до и после дня рождения. Звоните и называйте промокод: «мой март».
 +7 (3452) 42-21-49.



Обновленный тапас-бар Maximo!

Грядут перемены и уже очень скоро. Ребята из тапас-бара Maximo уже обновили форму своего персонала, и уже совсем скоро порадуют гостей простыми, но очень гармоничными новинками в меню. Следите за новостями в Instagram maximo_rest.

Республики, д. 34, +7(3452)45-05-00



И снова открытие!

Весна – время открытий! По адресу Широкая, 10 открылась новая кондитерская-пекарня «МаксиМ». Здесь гостей ждет свежая выпечка, авторские десерты, свежесваренный кофе и улыбки сотрудников.

В ReMIX'e новый график работы

С 1 марта ресторан-бар ReMIX переходит на новый график работы. Вас ждут в следующие часы: с воскресенья по четверг с 12:00 до 02:00, пятница, суббота с 12:00 до 6:00. Встретимся в любимом баре!



ВЕЛИКИЙ ПОСТ

Великий Пост – это путь, который ведет к празднику Пасхи. Чтобы пройти по этому пути, рекомендуется наложить определенные ограничения, в том числе, и в питании. Великий пост в 2020 году продлится со 2 марта до 18 апреля, стол в эти дни будет ограничен определенными продуктами. Рассказываем, где можно вкусно пообедать и поужинать, учитывая все строгие правила.

Справа: Вареники с капустой и кокосовым соусом
200 Р

Снизу: Салат с копченой свеклой и чечевицей
210 Р

Справа: Гранола с моченой брусникой и клубничным пюре
130 Р

КОФЕЙНИ «МАКСИМ»

Бренд-шеф кофен «МаксиМ» Алексей Лапин как всегда придумал нестандартные блюда с очень красивой подачей. В кофейнях «МаксиМ» со 2 марта по 18 апреля вы сможете попробовать яркие салаты, особенно мы советуем битые огурцы с арбузной редькой и соусом «Кимчи», овощной минестроне, овсяную кашу с бананом, медом, лепестками миндаля и тыквенными семечками, а на десерт – гранолу с моченой брусникой и клубничным пюре. Это далеко не все постное меню, приходите и успевайте попробовать все позиции. Вам понравится!

Городская кофейня «МаксиМ»
Республики, 40/1, +7(3452)64-63-62
Кофейня «МаксиМ» в ТРЦ «Галерея Вояж»,
Герцена, 94, +7(3452)68-48-95
Кофейня «МаксиМ» на Семакова,
Республики, 24/4, +7(3452)46-60-83



ТЕМА НОМЕРА

Слева: Салат с обжаренными овощами, киноа и маринованными цукини
180 Р

Снизу: Мусс «Кокос-манго»
150 Р

Яблоко-пекан
150 Р

РЕСТОРАН-БАР REMIX

Здесь даже постные блюда получаются очень инстаграмными и фотогеничными. Легкий салат с жареным цукини, перцем и киноа, тыквенный суп на кокосовом молоке, нежнейший запеченный баклажан с соусом «Кокос-карри» и киноа, необычные спагетти «Болоньезе» со спаржей и воздушный мусс «Манго-кокос». Шеф Дмитрий Змановский постарался для своих гостей, обязательно попробуйте все! Это потрясающе!

Ленина, 2А, +7 (3452)52-96-97





Сверху: Ролл с овощами
210 Р

Справа: Овощной суп
190 Р

Снизу: Лапша удон с
овощами в томатном
соусе
280 Р



ЯПОНСКИЙ РЕСТОРАН ДОСТАВКИ «ХАСИ-ХАУС»

Поститься неравно, отказываться от любимой японской кухни. Для вас шеф-повар Игорь Пономоренко разработал специальное меню, в котором есть и лапша, и роллы, и суп.

Республики, 129 (здание Тюменского драмтеатра), +7 (3452) 42-21-49

ТЕМА НОМЕРА

Слева: Стейк из
капусты с соусом из
кокосового молока и
икрой из водорослей
190 Р

Справа: Джекфрут
с медом и кусочками
миндального брауни
270 Р

Снизу: Пазля с
грибным ассорти и
овощным софрито
320 Р



ТАПАС-БАР МАХИМО

Даже в пост можно пробовать настоящую паэлью и стейк! Да-да вы все верно прочитали. Ведь шеф-повар тапас-бара Махимо не считает что нужно ограничивать себе в таком удовольствии. Именно поэтому в постном меню вы увидите очень необычные сочетания, от которых мы лично, в полном восторге. Поверьте, это не все блюда, просто приходите пробовать.

Республики, 34, +7(3452) 45-05-00



Сверху: Салат «Чум» с фасолью 370 Р

Справа: Смузи-бори с кедровым майонезом 280 Р

Снизу: Кедровое молоко с пивным джемом 240 Р



РЕСТОРАН-МУЗЕЙ «ЧУМ»

Самый северный ресторан города тоже не оставит своих дорогих гостей без вкусных блюд во время поста. Скажем вам по секрету, подготовились они основательно и составили полноценное постное меню из салатов, супов, горячих блюд и десертов. Но мы, разумеется, расскажем вам лишь о нескольких.

Малыгина, д. 59, +7 (3452) 62-16-60



ТЕМА НОМЕРА

Слева: Хурма, манго и халва с сорбетом из лайма 350 Р

Снизу: Картофельные зразы с грибами 350 Р

Суп из фасоли с копченой паприкой 270 Р

РЫБНЫЙ РЕСТОРАН «ПОСЕЙДОН»

И наше рыбное местечко не останется в стороне и как следует проработанное постное меню, непременно будет радовать его гостей. Шеф-повар Александр Галкин подготовил очень яркие и интересные блюда, среди которых вы увидите наваристые супы, насыщенные вкусом горячие блюда и с ума сводящие десерты. Знакомим лишь с некоторыми.

Луначарского, 47, +7(3452) 43-40-30



ГРУЗИНСКОЕ КАФЕ «ВАН ГОГИ»

Здесь шеф-повару Александру Семенову помогал сам Гоги и его самая дорогая семья. Зеленое лобио, сармья-ланчи, салат «Бакурцихе», фасолевый и томатный супы, жареные баклажаны «Бадриджани» и на десерт грузинское удовольствие – «Пеламуши». Кстати, во время поста в «Ван Гоги» будет действовать специальное меню бизнес-ланча. Что сказать, они старались сделать максимум усилий, чтобы вы наслаждались этим временем.

Республики, 26, +7(3452)99-34-52



«Пеламуши»
120 Р

«Бадриджани»
350 Р

«Лобиосупти»
220 Р



ТЕМА НОМЕРА

Сверху:
Стейк из капусты*
с ореховым соусом
210 Р
*Цветная капуста или
брокколи

Каннеллони с овощами
и хрустящими вешен-
ками
350 Р

Белые грибы с карто-
фельным пюре
380 Р

Кукуруза на гриле с
овощным жульеном
и соусом «Сладкий
чили»
360 Р

Снизу:
Хумус с грушей и
чиабаттой
240 Р

Подкопченная свекла с
жареным тофу
160 Р

Овощной салат с
печеной тыквой и
пшеничным попкорном
250 Р

Брускетты с авокадо,
вяленными томатами
и красным луком
290 Р

CAFÉ BRASSERIE

Вот кто точно любит пост, так это шеф-повар Ирина Феропонтова. Она создала широкое меню с закусками, салатами, горячим и десертами. Советуем не откладывать дегустацию в долгий ящик.

Республики, 142/2, +7 (3452) 68-98-68





Грузия всегда рядом



Для тех, кто не хочет расставаться с Грузией ни на секунду, грузинское кафе «Ван Гоги» продумало все до мелочей и организовало доставку своих блюд, в том числе на единой службе доставки Leverans, на Яндекс.Еда и Delivery Club.



от **45** до **90**
время доставки

20%
скидка
на все блюда на вынос
+1%
на карту гостя

при заказе доставки на сумму от **800** рублей, доставка бесплатная

при заказе блюдо в подарок*
1300

Доставка
ВС-ЧТ с 11:30 до 23:30
ПТ-СБ с 11:30 до 01:30
Республики, 26
99-34-52

Ван Гоги
грузинское кафе

120 рублей - стоимость доставки
*Блюдо, которое идет в подарок, уточнить у менеджера.

vangogi_tmh



В ноябре 2019 года по всей России стартовал конкурс Jameson Snow Challenge от одноименного бренда, известного во всем мире. Бар-менеджер ReMIX'a Ефим Таран, не раздумывая, решил подать свою заявку. Для этого нужно было снять видеоролик на тему: «Почему именно ты должен поехать на финал конкурса?». Заявки посыпались со всей страны, за ними можно было наблюдать в Instagram по хэштегу #jsnowchallenge. 9 декабря организаторы опубликовали список из 20 полуфиналистов, которые проходят в следующий этап конкурса. Среди них был и наш земляк Ефим со своим роликом про мечту.

Следующим заданием было придумать и презентовать авторский коктейль с напитком Jameson Black Barrel. Бар-менеджер ReMIX'a создал коктейль на основе виски, настоящего на жареных кедровых орехах и молодых ветках пихты, добавил к нему цветочный мед и тоник на травах. Все это он поместил в бутылку и дал напитку гордое название From Western Siberia*. Около месяца у гостей ReMIX'a и всех жителей Тюмени была возможность попробовать Сибирь на вкус. Коктейль так всем понравился, что побил все рекорды по продажам, а это было одним из главных условий второго этапа конкурса.

И вот, с замиранием сердца вся Тюмень ждала подведения итогов. 17 января был оглашен

День бармена = День побед

Автор: Дарья Жайворонок

6 февраля во всем мире празднуют профессиональный День бармена. Бармены ресторана-бара ReMIX решили отметить свой праздник победами городского и федерального масштаба. Мы жутко гордимся и поздравляем ребят с их достижениями!



Бар-менеджер ReMIX'a создал коктейль на основе виски, настоящего на жареных кедровых орехах и молодых ветках пихты, добавил к нему цветочный мед и тоник на травах. Все это он поместил в бутылку и дал напитку гордое название From Western Siberia*

*Из Западной Сибири



список десятки финалистов, которые едут на финал конкурса в Шерегеш. И снова Ефим входит в число этих счастливицков! И тут начинается самое сложное – главное выступление. Нужно приготовить и презентовать свой коктейль перед авторитетным жюри и многочисленными зрителями. Две недели Ефим готовился, придумывал речь и подачу, боролся с волнением. В Шерегеше финалисты конкурса проходили различные обучения и мастер-классы, знакомились и общались с коллегами. И вот, 6 февраля настал день X. В Тюмени семья, коллеги, друзья и знакомые болели за своего участника и посылали ему

свои силы. Как говорит сам Ефим, он чувствовал эту большую поддержку даже за тысячи километров, и это очень помогало. Борьба была серьезной, ведь собрались лучшие бармены со всей страны. Выступление, вкус и подача коктейля с сибирским характером покорила абсолютно всех! Ефим, сам того не ожидая, стал чемпионом и лучшим барменом России по версии Jameson. Домой победитель приехал вдохновленный, счастливый и с главным призом – сертификатом на поездку в Берлин на международную выставку-конференцию баров Bar Convent Berlin.

А в это время в Тюмени сообщество BartenderTMN проводило свой конкурс барменов. В отборочном туре каждый участник должен был придумать рецепт коктейля с гарниром. Организаторы получили более 40 заявок. Выбор был сложным. И снова бармены ReMIX'a – Хуснидин Бойматов и Николай Береснев отличились и вошли в десятку лучших. 6 февраля на финальной битве участникам нужно было приготовить свой авторский коктейль перед судьями. В зале чувствовалось напряжение и волнение, за ребят пришли болеть коллеги и друзья,

Именно эти ребята толкают барную культуру вперед. Они учатся, растут, развиваются, ищут возможности, удивляют и заставляют всех вокруг погружаться в эту атмосферу.

что явно добавляло уверенности конкурсантам. Итог битвы: Хуснидин занял почетное второе место! Это большая победа для молодых ребят, которые только начинают свой путь в барменском деле. Дальше – еще больше и выше на пьедестал. Вся наша редакция поздравляет чемпионов с победами! Именно эти ребята толкают барную культуру вперед. Они учатся, растут, развиваются, ищут возможности, удивляют и заставляют всех вокруг погружаться в эту атмосферу. Если вы хотите попробовать лучшие коктейли от лучших барменов России и Тюмени, добро пожаловать за барную стойку ReMIX'a, здесь вам всегда рады!





Заказ от 2.500 руб. за 50 шт.,
доставка включена в стоимость.



Выбери свой
идеальный
набор канapé

центр
ВЫЕЗДНОГО
обслуживания

Максим

cvomaxim.catering 

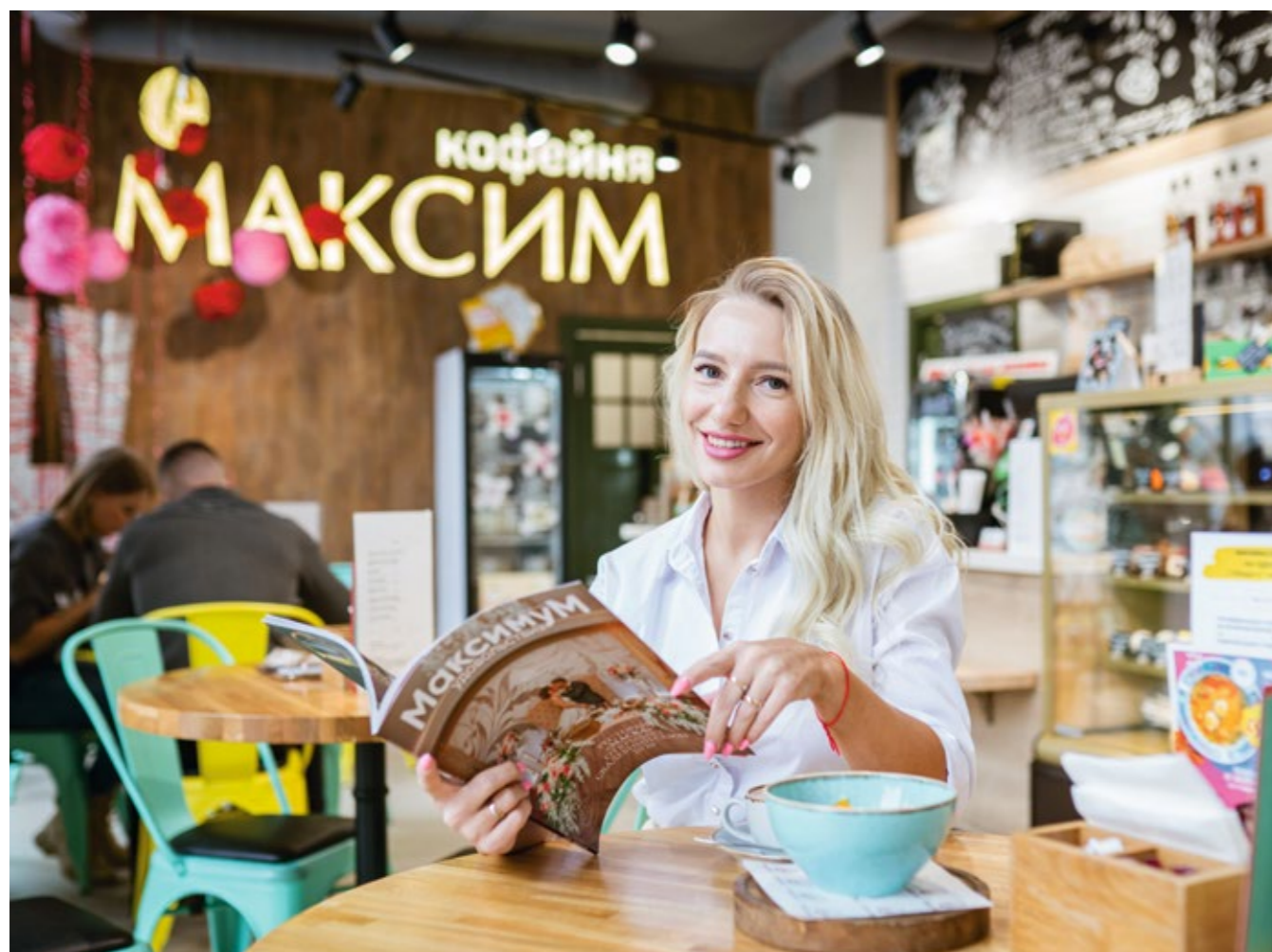
+7 (3452) 99-59-19
catering-maxim.ru

 cateringmaxim

*заказы принимаются минимум за сутки до предполагаемой даты доставки

МЕЖДУНАРОДНЫЙ ДЕНЬ ГОСТЯ!

19 марта ежегодно отмечается один из самых добрых и трепетных праздников – Международный день Гостя. Мы не могли не воспользоваться случаем, и с помощью этой рубрики, хотим выразить огромную благодарность тем, кто нам доверяет и всегда находится рядом.



Алеся Васильева

Постоянная гостя кофейни «МаксИМ» на Сперанского

Од назад кофейня «МаксИМ» открылась возле моего офиса, и я решила зайти во время обеда за кофе. Теперь я постоянно прихожу туда на завтрак, обед и даже на ужин. С первого посещения я влюбилась в эту кофейню. Очень понравился персонал и атмосфера, то, насколько все душевно. А мое любимое блюдо – это однозначно

сырники. Я работаю в бьюти-сфере, и ко мне часто приходит много девочек, с которыми мы благополучно перемещаемся в кофейню на обед или просто попить кофе. С сотрудниками кофейни мы уже давно знаем друг друга по имени. Я считают, что каждый из них прекрасно выполняет свою работу!



Влад Шабалин

Гость ресторана-бара reMIX

Я знаком с ReMIX с момента его открытия, то есть еще с тех пор, когда он назывался MixMusic. Мне и моим друзьям нравилась и первая версия заведения. Но мы стали старше, и, благо, любимое заведение изменилось под стать нам и времени – стало взрослее и серьезнее, не утратив своих лучших качеств, но приобретя новые. Кто-то скажет, что я постоянно хожу в один и тот же ресторан из-за отсутствия фантазии или желания знакомиться с новым. Но я скажу, что в любом моменте жизни нужно найти свое. Конечно, я посещаю и другие новые заведения Тюмени, но количество минусов в них, для меня лично, перевешивает плюсы. Я начинаю раздражаться и возвращаюсь в ReMIX, где меня устраивает абсолютно все: качество и выбор блюд, креативность барменов, кальян, отличная команда, доброже-

лательный сервис, вид из окон и множество других аспектов. Часто я прихожу в ReMIX один, чтобы перекусить и посмотреть баскетбольный матч или поработать. Но не реже мы заходим с друзьями и подругами. Отмечаем здесь праздники и личные знаковые события. В ReMIX я люблю заказывать роллы, тем более сейчас, когда появилось много авторских новинок. Люблю говядину в перечном соусе, стейк филе-миньон, тайский домашний суп, бургеры, бизнес-ланчи, завтраки. Из напитков – авторский чай с инжирным вареньем. Со всеми ребятами я давно хорошо знаком, они знают мои предпочтения. ReMIX идет верной дорогой, поэтому я желаю ему держать марку и не останавливаться в развитии и поиске новых фишек!



Елена, Виктор и сын Никита Бочановы

Постоянные гости рыбного ресторана «Посейдон»

С рестораном познакомились очень давно. Как-то захотелось попробовать свежих устриц, и первый ресторан, который нас приятно удивил, – это был «Посейдон».

Большое разнообразие свежих морских деликатесов, качественно приготовленные и красиво поданные блюда покорили нас сразу и до сих пор радуют. Фаворитами среди блюд для себя мы нашли сразу – это, конечно, устрицы, поке с креветками, салат «Азиатский», свежая рыбка на гриле. Хотелось выразить благодарность всему коллективу ресторана и пожелать дальнейшего процветания.

Большое разнообразие свежих морских деликатесов, качественно приготовленные и красиво поданные блюда покорили нас сразу и до сих пор радуют.



Наталья Кузнецова

Постоянная гостья café Brasserie

Я в Brasserie с самого открытия, когда этого всего (интерьера) не было. Хотя нет, помните, эти красные стулья? Вот они и были. Вот

в этой части зала играл ди-джей, зал был разделен. А мы здесь проводили свадьбы для топовых гостей, которые могли себе позволить после ЗАГСа прийти сюда.

Наше агентство сконцентрировало здесь все: встречи по свадьбам, выпускным, корпоративам. Все сюда теперь идут. И самое забавное – это смотреть, как мы проводим встречу по выпускным. Все спорят, доказывают правоту. Мне кажется, все разбегаются в этот момент.

Я бы охарактеризовала Brasserie одним, но емким словом – вкусно. Все невероятно вкусно. Это лучшее заведение «МаксиМа».

У меня здесь вообще много историй, которые приходят на память. Например, первый стол всегда за мной, все об этом знают. Однажды прихожу и вижу, что за столом уже сидит ведущий Дмитрий Ястребов, он смотрит на меня, вижу, что испытывает неловкое ощущение, но закончилось это все хорошо – его клиенты стали и моими. Он провел свадьбу, а мы отвечали за ее организацию.

А еще сюда ходит молодой человек с бородой, приходит раньше меня, он тоже здесь частый гость, и все время садится за мой стол. У него всегда такой сосредоточенный вид, много работает, поэтому мы не отвлекаем, терпеливо ждем свое место.

Я бы охарактеризовала Brasserie одним, но емким словом – вкусно. Все невероятно вкусно. Это лучшее заведение «МаксиМа». Самое любимое блюдо – говяжье сердце с картофелем, для меня готовят его особенно, по моим предпочтениям. И за это я ценю это заведение, за индивидуальный подход.

Первое знакомство с Кондитерией произошло в далекие годы, в первый год ее открытия в «Современнике», но посещения были нечастыми.

В 2000-х годах мы с друзьями посещали только заведения сети ресторанов «Максим». На обед специально ездили через половину города в первую кофейню на улице Семакова, ночи часто просиживали в Brasserie. Сейчас я чаще всего бываю в кофейне в ОКБ №1 или в Городской кофейне. Дети любят Кондитерию в «Современнике». Сейчас на рестораны не хватает времени из-за работы, но иногда все же заходим в «МаксиМыч».

Мне очень нравится доступность заведений, качество приготовления и разнообразие блюд. Для привередливого меня это имеет огромное значение! И, конечно, отношение персонала – оно не просто вежливое, уже скорее дружеское.

И с семьей, и с друзьями хотя бы раз в неделю обязательно посещаем одно из заведений. Мои любимые блюда: карпаччо, суши, кофе и торты – зависит, безусловно, от цели посещения, в каждом из них есть что-то свое. Многие сотрудники узнают меня, часто можно даже не уточнять нюансы заказа, они и так все знают. Я надеюсь, что мои любимые заведения будут и дальше развиваться!

В 2000-х годах мы с друзьями посещали только заведения сети ресторанов «Максим». На обед специально ездили через половину города в первую кофейню на улице Семакова, ночи часто просиживали в Brasserie.



Святослав Стерлин
Гость Кондитерии «Максим» №4 (Юрия Семовских, 10 к.2)



Юрий Денисенко
Постоянный гость тапас-бара Maximo

Первое знакомство с Maximo было весьма символическим. Оно состоялось 12 октября 2018 года. Этот день по совместительству является Национальным днем Испании и моим днем рождения. Испанский

ресторан еще только был анонсирован, а я уже знал, что он станет моим любимым местом, так как с давних пор с большой любовью отношусь к испанской культуре. Даже язык учил в свое время. Помимо отличной кухни и приятной атмосферы Maximo предлагает своим гостям отличный бонус в виде знаний. Замечательные винные ужины с профессиональными сомелье, гастрономические встречи с имениты-

ми шефами, все это безусловно положительно сказывается на гастрономической грамотности и заставляет возвращаться сюда снова и снова.

Мое самое любимое блюдо – это бычьи хвосты. Блюдо ресторанного уровня из такой непримечательной части, как хвост, качественно характеризует мастерство шефа. Развитие любого заведения направлено на гостей. Поэтому пожелание заведению – это в первую очередь пожелание себе. Я просто хочу сказать большое спасибо всей команде за вкусную еду, отличное вино, искренние улыбки и теплую атмосферу. Мы всегда уходим с улыбками и возвращаемся с нетерпением.

Мое самое любимое блюдо – это бычьи хвосты. Блюдо ресторанного уровня из такой непримечательной части, как хвост, качественно характеризует мастерство шефа



Ефим Таран
Бар-менеджер
ресторана-бара REMIX

Ксения Вахрушева
Руководитель кулинарной школы
«Максим. Класс»

Дмитрий Змановский
Шеф-повар ресторана-бара REMIX

#га
стр
оно
ват
оры



RE[MIX]
bar/food

Chef's Table

FOOD - LOVE - INSPIRATION

5 БЛЮД

2 НАПИТКА

ДВА РАЗА В МЕСЯЦ ПО ЧЕТВЕРГАМ

СЛЕДИТЕ ЗА АНОНСАМИ @ REMIX_TMN

2500P

тел. 52-96-97

Гастрольный ужин «Чума»!

Автор: Виктория Южанина

30 января в Ярославле в грузинском ресторане «Мамука» состоялся ужин, который покорила не только своими деталями и масштабом, но и атмосферой, воссозданной из тех самых, северных традиций. Алексей Лапин, бренд-шеф кофеен «МаксиМ» от #Гастроноваторы и Людмила Игнатова су-шеф ресторана-музея «Чум» совместно со своими коллегами из ресторана «Мамука» смогли создать непередаваемую атмосферу для зала, который собрал 100 гостей.



3

Задача команде в этот раз была поставлена таким образом, чтобы подача блюд, музыкальное и световое решение были целиком и полностью иммерсивными, то есть глубоко погружали гостей в суть ужина. Название «Легенды северной кухни» говорило само за себя. Наша команда привезла с собой локальные продукты, среди которых была строганина, паштеты из дичи, таежные травы и ягоды, которые потом и стали главным украшением блюд. Игра света и тени, фееричная подача блюд, общение шефов с гостями во время приготовления блюд, музыкальное сопровождение – все это перевернуло сознание гостей, привыкших к стандартной подаче и вкусовым сочетаниям. Среди блюд, что были предложены гостям была и строганина из муксуна, которая нарезалась прямо в зале, и паштет из дичи с конфи из брусники и угольной чабаттой, и вырезка из ямальского оленя с копченым пюре, рыбная похлебка и облепиховый сорбет с морошкой. Но самое большое впечатление произвела на гостей подача десерта – копченый медовик из шишек, собранных в лесах Тюменской области, который сиял красками Северного сияния. Зал аплодировал стоя, и это был непревзойденный успех, который заслужила вся команда.





Мы для вас роллы свернём

-20% на самовывоз



+7 (3452) 42-21-49

Республики, 129 (Здание Тюменского драмтеатра)

ГОТОВИМСЯ К ЛЕТУ

Наверное, каждый из нас не раз ломал голову над тем, какими блюдами удивить гостей. Как раз на такой случай дежурный шеф Оксана Комлева подготовила для вас вариант легкого и полезного ужина.

Автор: Екатерина Буторина



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

ОКСАНА КОМЛЕВА

ШЕФ-ПОВАР ГОРОДСКОЙ КОФЕЙНИ
«МАКСИМ»

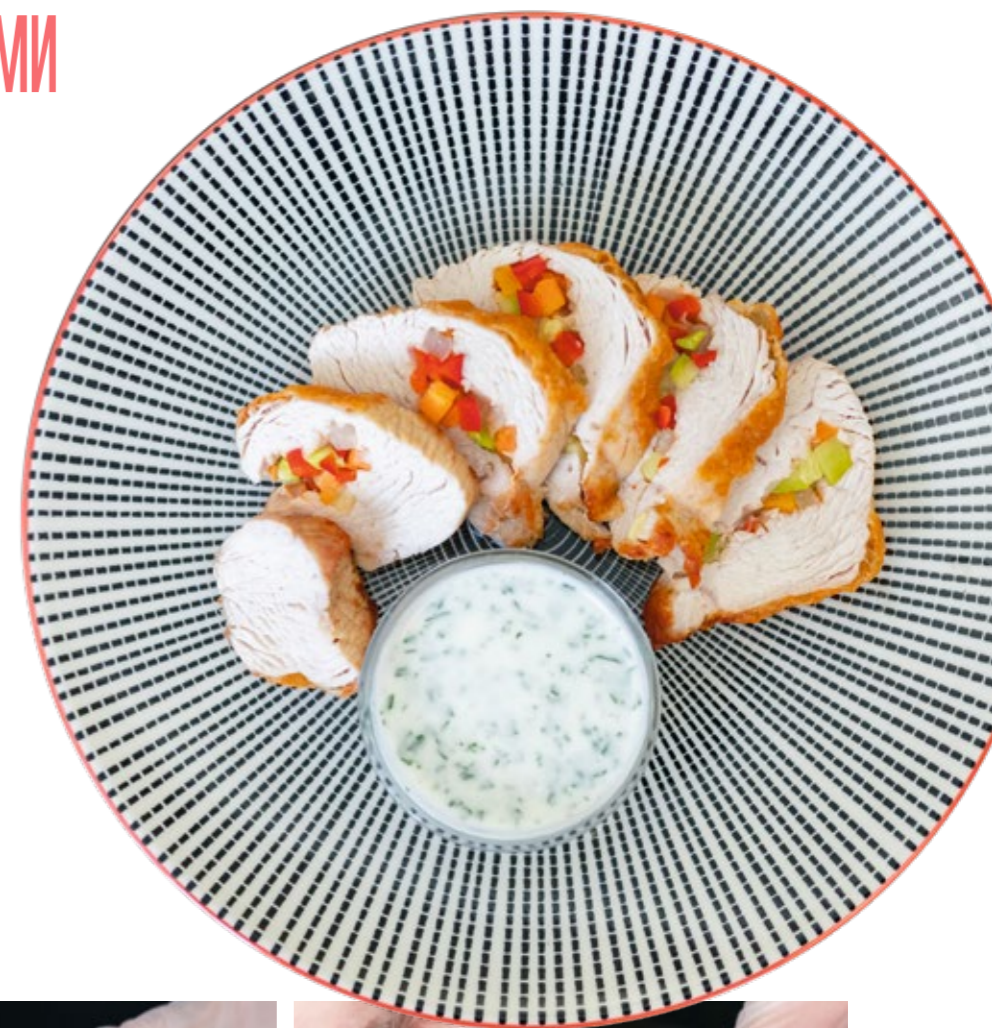
ИНДЕЙКА С ОВОЩАМИ

Ингредиенты:

Грудка индейки – 180 г
Перец болгарский – 20 г
Лук репчатый – 20 г
Кабачок – 40 г
Морковь – 20 г
Пармезан – 15 г
Йогурт натуральный – 500 г
Пучок зелени

Способ приготовления:

1. Овощи нарежьте мелким кубиком, посолите, поперчите, перемешайте.
3. Внутри грудки с помощью ножа сделайте кармашек, посолите, поперчите и наполните овощной смесью.
4. Закрепите края грудки с помощью зубочисток.
5. Грудку положите в форму, смазанную маслом.
6. Выпекайте при температуре 200°C 10 минут, затем посыпьте сыром и запекайте еще 10 минут.
7. Готовую грудку нарежьте ломтиками и выложите на тарелку.
8. Йогурт соедините с рубленой зеленью и солью, перемешайте, выложите в соусник.



БРУСКЕТТА С ТОМАТАМИ И ЯЙЦОМ

Ингредиенты:

Хлеб бородинский – 60 г (2 кусочка)
 Помидоры – 140 г
 Яйцо – 1 шт
 Брынза – 40 г
 Зелень – 1 г
 Чеснок – 1 г

Способ приготовления:

1. Яйцо сварите всмятку.
2. Помидор ошпарьте кипятком, снимите кожицу и нарежьте средним кубиком, вместе с соком выложите на сковороду.
3. Тушите на большом огне, пока не выпарится жидкость, и масса не загустеет.
4. Хлеб посушите в тостере, натрите чесноком.
5. Выложите на хлеб остывшую томатную массу, сверху – кнели из брынзы и половинки яйца, украсьте зеленью.



ЯБЛОЧНО-ОВСЯНЫЙ ТОРТИК

Ингредиенты:

Яблоко – 160 г (1 шт)
 Овсяная крупа – 40 г
 Мед – 20 г
 Разрыхлитель – 1 г
 Яйцо – 1 шт
 Грецкий орех – 20 г
 Мягкий творог – 100 г
 Шоколад горький – 15 г

Способ приготовления:

1. Овсяную крупу измельчите в кофемолке, добавьте яйцо, очищенное и натертое на крупной терке яблоко, разрыхлитель, все хорошо перемешайте.
2. Выложите на антипригарную сковороду, разравняйте ложкой и обжаривайте на медленном огне с двух сторон.
3. Готовый блинчик разрежьте на 4 части.
4. Мягкий творог соедините с рубленым грецким орехом и медом, перемешайте.
5. Каждый блинчик смажьте кремом, украсьте растопленным шоколадом.





ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

в Тюмени

март
2020

1 МАРТА

11:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС ПО-ВЗРОСЛОМУ. «ПИЦЦА»
Пиццы: «Маргарита», «Пепперони»
Приготовление базового теста
Формирование и выпекание пицц
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 1500.-

2 МАРТА

19:00 1+1. РОЛЛЫ
3 вида роллов
2 вида суши
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.- (1 гость)
3200.- (2 гостя)

3 МАРТА

19:00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» НА 8 МАРТА
Секреты приготовления бисквита
Сливочный крем-пломбир
Сборка и декор торта
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

4 МАРТА

19:00 ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»
Приготовление ростбифа с грибной икрой, беконом в корочке из слоеного теста
Гратен из сезонных овощей
Соусы: горчичный и ягодный
Яблочный пай
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2200.-

5 МАРТА

19:00 МАЛЬЧИШНИК В МЕКСИКЕ
Стейк из мраморной говядины
Соус из печеного перца
Кукуруза на гриле с острым маслом
Салат из печеных овощей с чили и кинзой
Лимонад с лаймом
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2500.-

6 МАРТА *NEW!*

19:00 МЕРЕНГОВЫЙ РУЛЕТ
Техника создания итальянской меренги
Ягодная начинка
Оформление лепестками миндаля
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

7 МАРТА

19:00 ЛЮБИМАЯ НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ
Запеченная семга в конверте с ароматными травами
Овощные медальоны
Брусничный и сливочный соусы
Ароматный крамбл с сезонными фруктами
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.-

8 МАРТА

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ЗАВТРАК ДЛЯ МАМЫ
Горячие круассаны с бельгийским шоколадом
Десерт «Малиновый капучино»
Лимонад с клубникой
Преподаватель: Наталья Бердникова
4+ 1500.- (мама и ребенок)

19:00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ

Том-ям с морепродуктами
Кхау Пхат Кай
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2200.-

9 МАРТА *NEW!*

19:00 УЖИН ПО-ГАВАЙСКИ
Поке с авокадо, томатами и розовым тунцом на сырной тортилье
Креветки в беконе на гриле с фруктовой сальсой
Рулет из индейки с начинкой из пряных груш с сыром «Дорблю»
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2500.-

10 МАРТА

19:00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ
Пазля с морепродуктами и соусом «Айоли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Безалкогольная сангрия с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

11 МАРТА

19:00 ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»
Приготовление сливочной и песочных основ
Бонус от шефа: конфеты «Малиновый триюфель»
Каждый гость приготовит свой чизкейк
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

12 МАРТА

19:00 ОБЕД В РИМЕ
Сальтимбокка с розмарином и вялеными томатами
Салат с печеными овощами и чабаттой
Ребришки в пяти травах
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

13 МАРТА

19:00 ЛЮБИМАЯ НОРВЕЖСКАЯ КУХНЯ
Запеченная семга в конверте с ароматными травами
Овощные медальоны
Брусничный и сливочные соусы
Ароматный крамбл с сезонными фруктами
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.-

15 МАРТА

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. БУРГЕРЫ
Бургеры с картофельными шариками на гарнир
Лимонад
Преподаватель: Наталья Бердникова
4+ 1500.- (мама и ребенок)

19:00 СТЕЙК OLD JACK

Стейк из мраморной говядины
Соус JACK с виски + соус от повара
Рубленый салат с овощами-гриль
Шоколадный флан
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2500.-

16 МАРТА *ЧИТ!*

19:00 1+1. БЕФ БУРГИНЬОН
Приготовление говядины, томленной в винном соусе с сезонными овощами
Киш «Рататуй»
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.- (1 гость)
3200.- (2 гостя)

17 МАРТА

19:00 ХАЧАПУРИ
Пеновани пури с тыквой
Аджарский хачапури с яйцом
Мегрельский хачапури
Соус «Сацебели»
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

18 МАРТА

19:00 ТОРТ «МЕДОВИК»
Приготовление теста
Формирование и выпекание медовых коржей
Приготовление сливочно-сметанного крема
Сборка и декор торта
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

19 МАРТА

19:00 ОБЕД В БАТУМИ. КУХНЯ МОРЯ
Сациви из красной рыбы в желтом соусе
Королевский хачапури на компанию
Салат по-грузински с грецким орехом и гранатом
Лимонад с тархуном
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

20 МАРТА

19:00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ
Пазля с морепродуктами и соусом «Айоли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Безалкогольная сангрия с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

21 МАРТА

11:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ПАСТА-ПАСТА
Приготовление итальянской пасты
Чикенболлы в сливочном соусе
Милкшейк
Преподаватель: Наталья Бердникова
9+ 1200.-

С 23 ПО 29 МАРТА ШКОЛЬНЫЕ КАНИКУЛЫ

23 МАРТА

12:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ОБЕД
Фриттата с ветчиной и овощами
Шарлотка с грушами
Ягодный чай
Преподаватель: Наталья Бердникова
9+ 1200.-



23 МАРТА

19:00 СЕМЕЙНЫЙ УЖИН

Лосось, запеченный с карамельной морковью
Розовое ризотто с белыми грибами
Салат с вяленным мясом и пряной тыквой
Кростата с сезонными фруктами
Преподаватель: Наталья Бердникова

18+ 2000.-

24 МАРТА

12:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ВЫПЕЧКА

Краффины с 3 видами начинок:
С сыром
С ветчиной
С шоколадной пастой
Лимонад
Преподаватель: Наталья Бердникова

9+ 1200.-

25 МАРТА

12:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС ПО-ВЗРОСЛОМУ. ЗАВТРАК В ИТАЛИИ

Круассаны с бельгийским шоколадом
Мини-киши со сливочной курочкой
Безалкогольный глинтвейн с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова

14+ 1500.-

26 МАРТА

12:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ГРУЗИЯ

Пеновани пури
Чкмерули с цыпленком в сливочном соусе
Домашний лимонад
Преподаватель: Наталья Бердникова

9+ 1200.-

19:00 МОРКОВНЫЙ ТОРТ **НИТ!**

Приготовление пряных морковных бисквитов с орешками и корицей
Сливочный крем
Сборка и декор торта
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Бердникова

18+ 2000.-

27 МАРТА

19:00 ГОВЯДИНА «ВЕЛЛИНГТОН»

Приготовление ростбифа с грибной икрой, беконом в корочке из слоеного теста
Гратен из сезонных овощей
Соусы: горчичный и ягодный
Яблочный пай
Преподаватель: Валерий Рубченко

18+ 2200.-

28 МАРТА

14:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС ПО-ВЗРОСЛОМУ. ИТАЛИЯ МИО

Ризотто с коктейльными креветками
Мини-пиццеты с ветчиной
Сангрия безалкогольная
Преподаватель: Наталья Бердникова

14+ 1500.-

29 МАРТА

19:00 УЖИН КОВБОЯ

Два мясных стейка для настоящих ковбоев
Картофель «Айдахо» с чили
Салат с копченым мясом
Соусы от повара
Преподаватель: Валерий Рубченко

18+ 2500.-

30 МАРТА

19:00 1+1. ВИТТЕЛЛО ТОННАТО

Говядина с соусом из тунца
Брускетты с двумя видами начинок: с тартаром из вяленого карпаччо а-ля капрезе
Преподаватель: Валерий Рубченко

1+1 2000.- (1 гость)

18+ 3200.- (2 гостя)

31 МАРТА

19:00 БАРБЕКЮ НА КОМПАНИЮ

Стейк из семги
Соус «Тартар»
Цыпленок с хариссой
Запеченный бэби-картофель с розмарином «Айс-ти» с лимоном
Преподаватель: Валерий Рубченко

18+ 2000.-

КАК СДЕЛАТЬ СВОЙ ПРАЗДНИК ИНТЕРЕСНЫМ И ЗАПОМИНАЮЩИМСЯ?

Провести его в Кулинарной школе «Максим. Класс»!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

1. Позвоните по телефонам: 68-98-87 или 96-01-50.
2. Выберите удобное время и дату.
3. Утвердите меню и стоимость.
 - 3.1. **Взрослые:** в стоимость от 1800-2500₽ входит меню из двух и более блюд и напиток.
 - 3.2. **Дети:** в стоимость от 1300₽ входит меню из двух и более блюд и напиток. **Стоимость зависит от количества и сложности блюд.**
 - 3.3. Минимальное количество гостей в группе – 6 человек.

25-го Октября, 34/6

Запись по телефонам:
68-98-87 • 960-150
Ежедневно с 12:00 до 20:00

При поддержке:
KENWOOD Прованс
smeg Pokoko METRO

МАКСИМ
www.maxim-rest.ru

maxim.klass
maxim.klass
maxim.klas

ГЕРОИ

#КОМАНДАМАКСИМ

Автор: Екатерина Буторина

Любимая рубрика тех, кому хочется узнать чуть больше о людях, которые создают атмосферу их любимых заведений. Каждый день они стараются для своих гостей, но обычно «остаются за кадром». Именно поэтому эта рубрика – их шанс поделиться с вами своей любовью и опытом.

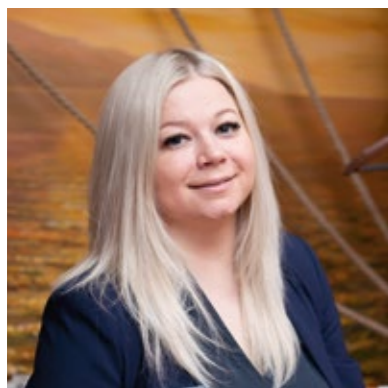


ИРИНА МАКСИМОВА

СУ-ШЕФ РЕСТОРАНА-МУЗЕЯ «ЧУМ»

Я работала в кафе и, когда оно закрылось, на его месте открылся караоке-клуб «АРТИШОК». Там я около года работала поваром. Когда открылся ресторан-музей «Чум», мне предложили должность су-шефа этого заведения. Я всегда чувствую себя частью команды, потому что имею возможность вносить вклад в ее развитие. В моей работе меня больше всего радует то, что мы кормим наших гостей и даже гостей города, удивляем новыми блюдами. Я очень ценю их доверие. На рабочем месте мне довелось познакомиться с Еленой Летучей. Никогда не думала, что такая встреча может произойти. Я помогаю шеф-повару в разработке новых блюд, держать наше заведение на достойном уровне. Коллегам я бы хотела пожелать любви к своей работе, развития в деле, которым занимаетесь, тогда все будет по плечу! Если бы я хотела поменять должность на один день, то выбрала должность ревизора, так мне нравится следить за порядком на кухне.





АЛЕКСАНДРА ЕГОРОВА

ЗАМЕСТИТЕЛЬ УПРАВЛЯЮЩЕГО РЫБНОГО
РЕСТОРАНА «ПОСЕЙДОН»

С компанией «МаксиМ» я познакомилась, когда занялась поиском работы. Набрала в Яндекс: лучший ресторан города Тюмени. В результате поиска появился список, который возглавлял рыбный ресторан «Посейдон». Я позвонила, уточнила, есть ли вакансии, меня пригласили на собеседование, после чего я и стала частью команды «Максим». В январе 2019 года в связи с переездом в другой город, я на полгода уходила из компании, но всегда чувствовала, что мне

не хватает этой атмосферы, и вернулась в августе в любимый ресторан уже в должности заместителя управляющего, чему очень рада: «Выберите себе работу по душе и вам не придется работать никогда в своей жизни» – это история про меня и мой повод для гордости! Компании желаю расширять географию заведений, чтобы радовать гостей других регионов нашей страны гостеприимством и разнообразием кулинарных шедевров, как это принято в «МаксиМ»!



АКЦИЯ весь март

Охлажденный тунец

специальная
цена
100 г 290.-

Скидки не действуют!
Акция не распространяется на доставку и самовывоз!

Луначарского, 47, тел. 43-40-30



@poseydon_tm

ОБЖАРЕНО В ТЮМЕНИ



Весь кофе свежей обжарки
на одном сайте

mycoffeebank.ru

Instagram: [@coffeebank_tmn](https://www.instagram.com/coffeebank_tmn)



Еда — это красивая философия

Мы готовим не просто еду, мы создаем картину, которая состоит из мельчайших деталей. Именно в этой картине вы сможете увидеть всю красоту, воображение и историю.

Мы видим ее именно такой, мы делаем ее именно такой, вы пробуете ее именно такой.







+7 (3452) 99-59-19
cvomaxim.catering
catering-maxim.ru

центр
выездного
обслуживания
Максим



Кондитерская
мастерская
МаксИМ

Творим с 2005 года



Торт по индивидуальному эскизу

+7 (3452) 33-65-65

@maximscake



Фото: Александра Кудряшова



РОМАНТИЧНЫЙ ГАСТРОУЖИН В ТАПАС-БАРЕ МАХИМО

Это был один из самых нежных, милых и романтических вечеров тапас-бара Махимо. Полный зал влюбленных, 4 подачи блюд от шеф-повара в сопровождении напитков, живая музыка и розыгрыш призов от партнеров вечера, среди которых были: Арт-отель «ЗНАТЬ», Эко-парка «Тайга», Фотограф Влада Сманова, Thai Lotus - Студия тайского SPA, фитнес-центр Fitberri. Смотрим, как это было, и с трепетом вспоминаем самую волшебную атмосферу.



ВИННАЯ ДЕГУСТАЦИЯ В ИГРОВОМ ФОРМАТЕ!

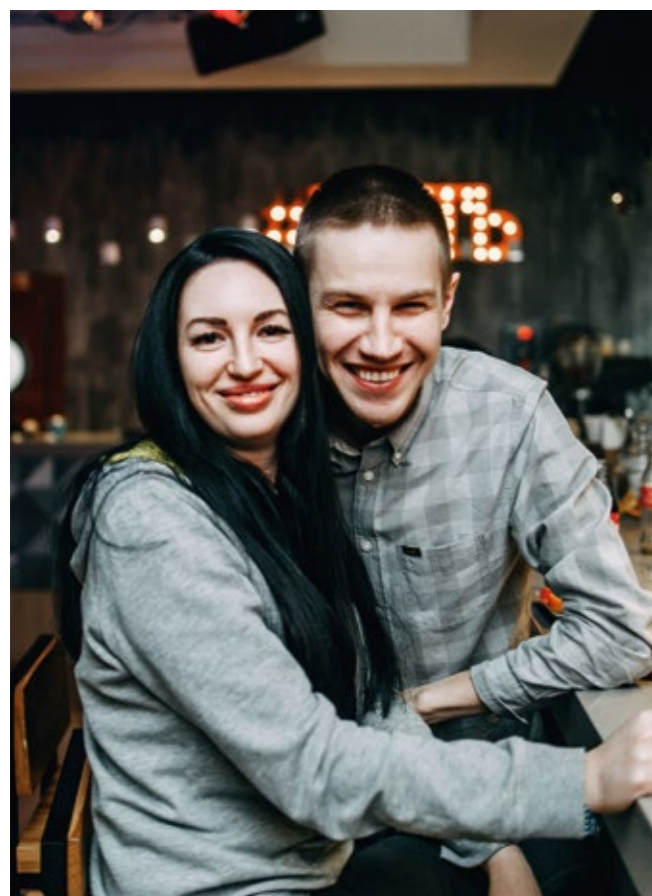
В августе прошлого года тапас-бар - Махимо запустил очень необычный формат проведения винной дегустации, которая заключается в том, что гости должны угадать по ароматике, вкусу и цвету то, что у них в бокале. 6 дегустационных вин, 6 авторских закусок и та самая атмосфера азарта. Поверьте, быть винным знатоком совсем не обязательно. Порой, нашего сомелье обыгрывают и те, кто совершенно в вине не разбирается.





О ЧЕМ ГОВОРЯТ МУЖЧИНЫ В РЕСТОРАНЕ-БАРЕ REMIX

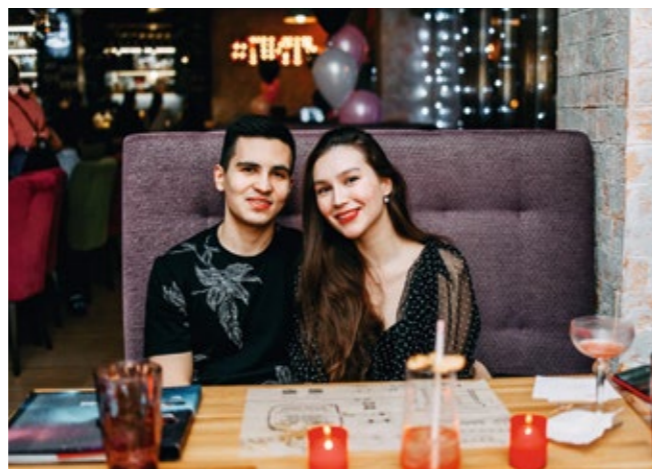
В ReMIX'e знают, о чем говорят мужчины! Знают, чего вы хотите и о чем думаете. Никакой банальщины вроде тельняшек, фуражек и погонов. Все просто, стильно и со вкусом! Праздник для настоящих мужчин удался на все 100%.



УЖИН С ДЕГУСТАЦИЕЙ ГРУЗИНСКИХ ВИН!

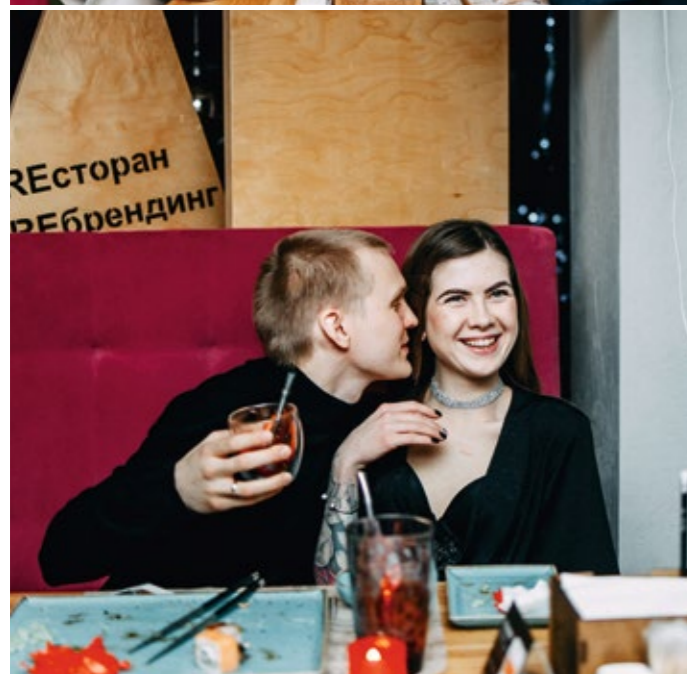
27 марта в грузинском кафе «Ван Гоги» состоялся винный ужин с дегустацией. Ведущим вечера был специально приглашенный гость, бренд-амбассадор Pro-wine г. Екатеринбург, Станислав Пристенский. Среди представленных вин гости попробовали 5 авторских блюд и грузинские вина, среди которых были и те, что сделаны из очень редкого сорта винограда - Alexandrov Wine Collection и не только.





ДЕНЬ ВСЕХ ВЛЮБЛЕННЫХ В РЕСТОРАНЕ-БАРЕ REMIX

В ReMIX'e знают толк в романтике. Живая музыка, шарик, свечи, шикарный вид на мост Влюбленных, фотографии на память, вкусные блюда от шефа, пьяные коктейли от барменов, дымные кальяны от кальянщиков и самые влюбленные гости – так прошел День святого Валентина в любимом баре жителей Тюмени.



ФОТОГРАФ: АЛЕКСАНДР МАМОНТОВ



МАСЛЕНИЦА В «МАКСИМЫЧЕ»

В первый день весны юные гости «Максими́ча» вместе со своими родителями как следует проводили русскую зиму, а вместе с ней и самую вкусную масленичную неделю в году. Устроили соревнования, кто из гостей самый ловкий и умелый, а в финале праздника по традиции сожгли чучело Масленицы.



НАШЕ СОБЫТИЕ



14 ФЕВРАЛЯ В «АРТИШОКЕ»

«А может, к черту любовь?» – под таким девизом прошел День всех влюбленных в «АРТИШОКЕ». Именно поэтому праздничная вечеринка прошла без ванильностей, валентинок и плюшевых мишек. Гости как следует погрешили и посмеялись с профессором Института любви, а бармены подарили всем гостям головокружительные коктейли. В лучших традициях «АРТИШОКа» пели и танцевали до самого утра!



ФОТОГРАФ: ВАДИМ ЕРОХИН



Караоке-клуб
Артишок



ХИТОВЫЕ КОМПОЗИЦИИ, ЖАРКИЕ ТАНЦЫ,
ПРИЯТНЫЕ ПОДАРКИ!

КАРАОКЕ ДЕВИЧНИК



ПОДАРОК ОТ
КАРАОКЕ-КЛУБА
«АРТИШОК»

FREE

БЕСПЛАТНЫЙ ВХОД ДО 23.00



МУЗЫКАЛЬНЫЙ
ПРЕЗЕНТ ОТ
ВЕДУЩЕГО

ЛЕНИНА, 4 45-12-46

НАШЕ СОБЫТИЕ



КАВАРЕТ: ШОУ ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН В «ШАЛЯПИНЕ»

22 февраля в караоке-клубе прошла эксклюзивная вечеринка с участием шоу-кабаре «Библиотека». Эффектные костюмы, красота и грация женского тела, фееричные постановки, а также приятные подарки и сюрпризы – это была действительно очень жаркая ночь для мужчин!



ФОТОГРАФ: ВЛАДИМИР КИРЧАКОВ

Шальяпин
караоке клуб

ПРАЗДНУЙТЕ СВОЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ В «ШАЛЯПИНЕ»

ПРИХОДИТЕ В «ШАЛЯПИН»

ПРАЗДНУЙТЕ СВОЙ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

ЗАПОЛНЯЙТЕ КУПОН

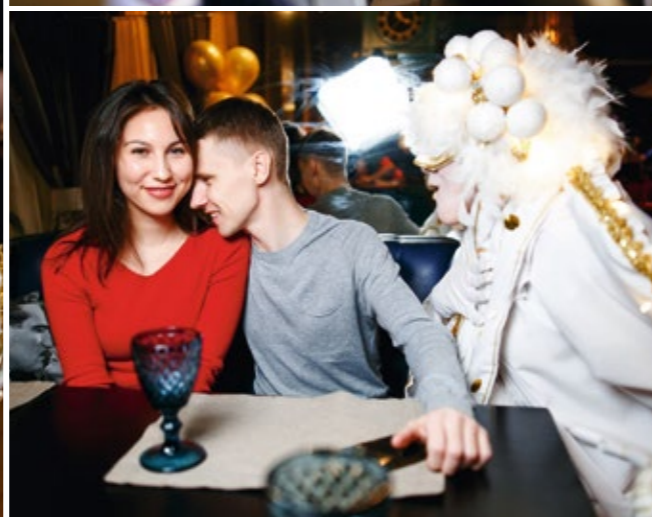
Каждый месяц мы будем выходить в прямой эфир в нашем аккаунте инстаграм Shalyapin72 и проводить розыгрыш приятных подарков.

НАШЕ СОБЫТИЕ



ДЕНЬ СВЯТОГО ВАЛЕНТИНА В BRASSERIE

Максимальная концентрация любви в этот день собралась в Brasserie. Мы стали свидетелями большого и светлого чувства, запечатали его на память и делимся с вами. Любите!



ПОВЫШЕННЫЙ БОНУС

по карте «МаксиМ» в течение недели



в честь вашего

ДНЯ РОЖДЕНИЯ!

УСТАНОВИТЕ
бонусную карту «МаксиМ»
в телефон!

Просканируйте QR-код
камерой устройства
или зайдите на сайт
maxim-rest.ru/cards



Выпуск электронных карт cardpr.ru

CARD PR

МЕСТА РАСПРОСТРАНЕНИЯ

Бизнес-центр «Нобель-Парк»
Пермякова, 1/5
Академия лидерства и бизнеса

Володарского, 49/1

Такси «Бизнес-Класс»

70-88-88

www.taxi-business.com

Бутик вин «Три бокала»

Челюскинцев, 29/2 б, Салтыкова-

Щедрина, 44, М. Горького, 70,

Эрвье, 30/4, Володарского, 14,

46-00-46

ФИТНЕС-КЛУБЫ:

Спорт-клуб CITYFITNESS

Володарского, 49/1

Фитнес-центр «Атлетик GYM»

Н. Ростовцева, 2/1, Осипенко, 79,

Московский тракт, 118

Фитнес-клуб «Эдельвейс»

Олимпийская, 9/1

ФИТНЕС-КЛУБ

«ДАУДЕЛЬ СПОРТ»

Максима Горького, 68/4

АТЛЕТИЧЕСКИЙ КЛУБ

«АНТЕЙ»

50 лет Октября, 47/3, С. Карнацевича,

12, Н. Зелинского, 3

ФИТНЕС-ЦЕНТР FITBERRY

30 лет Победы, 52 а

ФИТНЕС-КЛУБ FOLIUM FITNESS

Инженерная, 66/1

БУТИКИ:

Бутик ESCADA

Советская, 51, кор. 5

Бутик «Элизабет Роскошь»

Володарского, 33

Меховой салон

ANNA MANCINI

М. Горького, 70, 1-й этаж

Бутик TRU TRUSSARDI

Володарского, 17

Салон-магазин BOUTIQUE

Советская, 51/1

Салон нижнего белья DIM

Герцена, 53

САЛОН ОБУВИ CORSO COMO

М. Горького, 70

Салон LOVE BRIDE

Малыгина, 71

Магазин «Лapplандия»

Холодильная, 120 а, Д. Менделеева, 1

Салон нижнего белья ETAM

Герцена, 94

Дом цветочной моды

«Версаль»

Урицкого, 5, М. Тореза, 2

Бутик 16/1

Водопроводная, 16/1

Салон Кожи Бизон

ул. Советская, 55/4

Меховой салон «Стефания»

Ул. Малыгина 59

САЛОНЫ КРАСОТЫ:

Салон красоты

VIP MEN&VIP WOMEN

М. Горького, 68/8

Салон красоты «Аркада»

Котовского, 16

Студия красоты TOP

Мельникайте, 125 Б

Салон красоты «Золотой лотос»

Транспортная, 65 а

Салон красоты L.A.K.

Грибоедова, 6, к. 1/7

Косметологическая

клиника COSMO-CLINIC

Холодильная, 118

ЦЕНТР КОСМЕТОЛОГИИ

И КОРРЕКЦИИ ФИГУРЫ NICE

TIME

Советская, 124

Клиника красоты и эстетической

медицины «НаноЭстетик»

Максима Горького, 83

Салон красоты MIZU CLUB

Осипенко, 16

Салон красоты «Имидж»

Малыгина, 59

Салон красоты «Статус»

Мельникайте, 125Б

Салон красоты «Альянс»

Пермякова, 76

SPA-ЦЕНТРЫ:

Студия тайского

SPA THAI LOTUS

Комсомольская, 8, Малыгина, 86/1

SPA-центр «Сакура»

Республики, 14/4

Тайский SPA-салон «Голден Сан»

Н. Федорова, 9,

Энергетиков, 16

Спа Сантай

Салтыкова-Щедрина, 53

Салон Тайского Спа

«Белый слон»

пр. Заречный, 33, 2 этаж

АВТОСАЛОНЫ:

Автосалон SUZUKI

Республики, 266

Автосалон CITROEN

Республики, 276

Автосалон «Премиум Дина BMW»

Федюнинского, 51

Автосалон VOLKSWAGEN

Федюнинского, 51/1

Автосалон «Дина Моторс

MAZDA»

Федюнинского, 53

Автосалон MITSUBISHI MOTORS

Одесская, 1

Автосалон PEUGEOT

Республики, 262

Автосалон KIA

Республики, 264

Автосалон FIAT

Республики, 274

АВТОСАЛОН FORD

Республики, 280

АВТОСАЛОН LAND ROVER И

JAGUAR

Республики, 276

Автосалон Дина-плюс SKODA

Федюнинского, 51/1

Автосалон Lexus

Федюнинского, 41

Автосалон MERCEDES-BENZ

Беляева, 35

Автосалон INFINITI

Федюнинского, 65

Автосалон PORSHNE

Пермякова, 92

Автосалон VOLVO

Республики, 280

АСТЕРИОН дилерский центр

Mercedes-Benz

Беляева, 35

ТУРИСТИЧЕСКИЕ АГЕНТСТВА:

Туристическое агентство

«Дилижанс»

Республики, 5 А, 45-60-07

Туристическое агентство

«Бон-Вояж»

Профсоюзная, 32

Тур агентство «Велл»

ул. Ленина, 2а

ДЕТСКИЕ МАГАЗИНЫ:

Клубный магазин детской

одежды

«Детский квартал»

Советская, 54

Детский магазин

«Нежный возраст»

Советская, 55/2

Детский магазин «Риччио»

Герцена, 94

Дочки-сыночки «Галерея Вояж»

ул. Герцена, 94, 3 этаж

СТОМАТОЛОГИИ:

Детская стоматология

«У жирафа Севы»

Циолковского, 13

Семейная стоматология

«Доктор Альбус»

Олимпийская, 6

Сеть стоматологических клиник

«Мега Дент» П. Артамонова, 13/1,

М. Горького 42а, Чернышевского, 26,

Пермякова, 72/1, Монтажных, 61

«Ультра-Дент»

ул. Челюскинцев, 29

Семейная стоматология

«Эстетик»

ул. Республики, 62

Стоматология «Мастер Дент»

ул. Малыгина, 14/2

САЛОНЫ И МАГАЗИНЫ:

Салон кухни NOLTE

Малыгина, 51/2

Магазин «Домашний очаг»

Орджоникидзе, 63а

MR.DOORS

Федюнинского, 43

Салон кухни LORENA

Федюнинского, 43

Фабрика кухни «Хайтек»

30 лет Победы, 7/5, Широтная, 209

Федюнинского, 43

Мебельный салон «Немецкий

дом»

Дзержинского, 6

Мебельный салон VILLA

CLASSICA

Дзержинского, 6

Бутик постельного белья,

посуды и аксессуаров для дома

«МОНПАНСЬЕ»

Дзержинского, 6

САЛОН САНТЕХНИКИ VILLIROUY&

BOCH

Свердлова, 1

ТРАДИЦИОННЫЙ АНГЛИЙСКИЙ

ДОМ ROSBRI

Свердлова, 1

Мебельный салон Nobilia

30 лет Победы, 7/5

Кухонная студия «Мария»

Широтная, 80, 30 лет Победы, 7/5

Хобби-студия «Васильки»

ТЦ «Дарина», Дмитрия Менделеева, 18,

2 этаж

Хотите попасть в места

распространения?

Позвоните нам по телефону:

+7 (3452) 97-81-37

ДЕТСКИЕ КАРАОКЕ-ВЕЧЕРИНКИ



Карaoke-клуб
Артишок



ВЫПУСКНЫЕ И
ДНИ РОЖДЕНИЯ



ИГРОВЫЕ И ШОУ-ПРОГРАММЫ
С ЛЮБИМЫМИ ПЕРСОНАЖАМИ



ПРИКЛАДНЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ
МАСТЕР-КЛАССЫ



ДЕТСКОЕ МЕНЮ



ФОЛЬГИРОВАННАЯ
ДИСКОТЕКА

И МНОГОЕ ДРУГОЕ
ДЛЯ ВАШЕГО РЕБЕНКА

УПРАВЛЯЮЩИЕ НА КУХНЕ

Что приготовить домашним во время Великого поста? Красивое розовое ризотто с грибами. Этот рецепт могут взять себе на заметку и те, кто гордо называют себя вегетарианцами. Еще больше рецептов в Instagram @maxim.klass по хештегу #рецептымаксимкласс.



НАТАЛЬЯ БЕРДНИКОВА
ШЕФ-ПОВАР КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ. КЛАСС»

РОЗОВЫЙ РИЗОТТО С ГРИБАМИ

Ингредиенты:

- Масло оливковое – 60 мл
- Лук зеленый – 100 г
- Рис круглый – 400 г («Арборио»)
- Соль – 1 ч.л.
- Чеснок – 1-2 зубчика
- Вино вега – 200 мл
- Свежие шампиньоны – 150 г
- Кокосовое молоко – 400 мл
- Сыр веганский – 150 мл
- Отварная свекла – 2 шт.
- Овощной бульон – 1 л
- Розмарин – 1 веточка



Способ приготовления:

1. Обжарьте мелко нарезанный лук на оливковом масле.
2. В лук добавьте нарезанные грибы, но сначала слегка обжарьте 3-4 минуты.
3. Всыпьте рис и обжарьте, добавьте чеснок, помешивая 1-2 мин, влейте вино.
4. Влейте в рис бульон (воду), так чтобы рис был скрыт примерно на палец.
5. Убавьте огонь до среднего, посолите.
6. Добавьте специи, вмешайте натертую на крупной терке свеклу.
7. Влейте кокосовое молоко, все перемешайте и добавьте часть сыра и листики розмарина.
8. При подаче посыпьте сыром.

Новые современные коттеджи на берегу озера Падерина

Идеальное место для проведения второго дня свадьбы, праздников, вечеринок, дней рождения и тематических мероприятий



Альпийский дом

Скандинавский дом



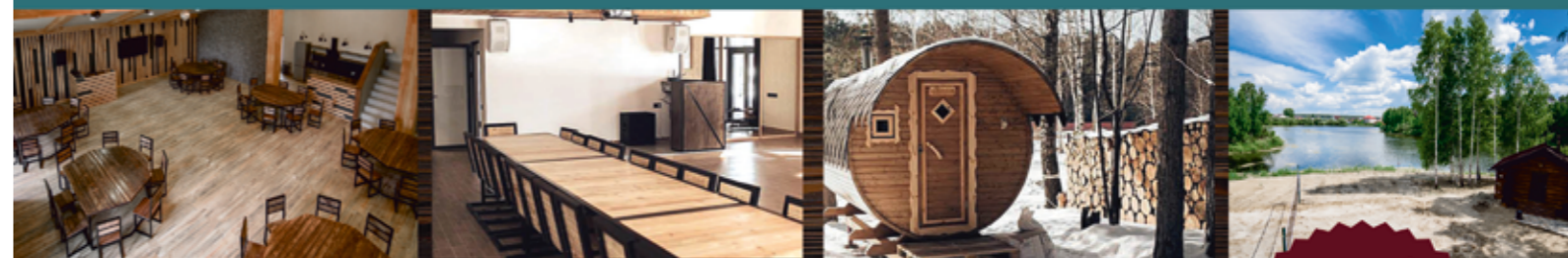
БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ НА 50 ЧЕЛ.
(высота потолков - 5 м)



СОВРЕМЕННЫЙ
ИНТЕРЬЕР
Натуральные
материалы



МНОГОЕ
ДРУГОЕ
для качественного
отдыха



АРЕНДУЯ ZIMA & LETO PARK ВЫ ЭКОНОМИТЕ СВОИ СРЕДСТВА И ПОЛУЧАЕТЕ:

По вашему
желанию
приготовим
настоящий
узбекский плов
в казане!

- ✓ Живописный уголок природы недалеко от города
- ✓ Баня, купель с видом на озеро
- ✓ Профессиональное звуковое и световое оборудование

- ✓ От 14 до 20 спальных мест
- ✓ Большая парковка
- ✓ Кухня с бытовой техникой
- ✓ Проектор /экран
- ✓ Мангальная зона

Мы находимся по адресу:
д. Падерина, ул. Хвойная, 6

zimaletto72 zimaletto72

Телефон для бронирования
8 (3452) 99-22-75

такси
Бизнес
Класс



М.А. Булгаков

Успевает всюду тот, кто никуда не торопится

(3452) 70-88-88

www.taxi-business.com



Такси "Бизнес Класс" официальный партнер "МаксиМа"