

Максимум

2 (109) - ФЕВРАЛЬ 2020

УДОВОЛЬСТВИЯ



РЕСТОРАН
«МАСКА»
ОТКРЫВАЕТ
СВАДЕБНЫЙ СЕЗОН
2020

16+



Кондитерская пекарня

Мы открылись!

СВЕЖАЯ ВЫПЕЧКА

ПОЛУФАБРИКАТЫ

АВТОРСКИЕ ДЕСЕРТЫ

ЗАКАЗНЫЕ ТОРТЫ

ДОМАШНИЕ БЛЮДА

КОФЕ СОБСТВЕННОЙ ОБЖАРКИ



**деревня Дударева, Тюменская, 9
+7 (3452) 28-35-38**



MÁXIMO
bar de tapas

Романтичный гастроужин

14 / февраля
19:00

4 подачи блюд, живая музыка,
розыгрыш призов

Welcome Drink - сангрия

2000P
2000P

ул. Республики, 34
тел. 45-05-00





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



КОНДИТЕРИЯ
М.В.К.С.И.М

На завтрак ОБЕД и ужин!



№2



№6



№3

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



Стартовала самая насыщенная на праздники пора, и нас ждет целый марафон праздников – День святого Валентина, День защитника Отечества и Международный женский день. Чтобы вы не пропустили ни одного праздничного мероприятия или подарка, мы подготовили специальный дайджест: куда сходить, на что посмотреть и что попробовать.

Тему номера мы посвятили началу свадебного сезона – 2020 и рассказали обо всех преимуществах главной банкетной площадки – ресторана «Маска». Если вы решили в наступившем году скрепить свои отношения узами брака, то «Маска» станет идеальной огранкой этого события.

Также мы не смогли обойти стороной еще

один яркий праздник февраля – Масленицу, и собрали на страницах этого выпуска самые вкусные блины, которые можно будет попробовать только одну неделю в году.

Редакция журнала «Максимум удовольствия»

26

МАСЛЕНИЦА ИДЕТ!

24 ФЕВРАЛЯ — 1 МАРТА

НАШИ НОВИНКИ

Масленица считается старинным русским народным праздником. По сути, это прощание с зимой и торжественная встреча красавицы весны. Всю неделю принято веселиться, танцевать, есть блины и угощать близких. Вперед!

16 ТЕМА НОМЕРА

Хотите узнать, как выглядит свадьба вашей мечты? Загляните в уютный зал с венецианским шиком, который находится в сердце Тюмени – в самом большом Драмтеатре нашей страны.

34 ХИТ МЕСЯЦА

Гомер писал, как Одиссей и его спутники, попав в пещеру циклопа Полифема, нашли в корзинах множество сыров, а в ведрах и чашах простоквашу. На сегодняшний день выбор настолько широк, что увлечет любого – твердые сыры, мягкие, рассольные, сывороточные, копченые, с плесенью. О том, что может предложить вам «Максимум», в нашем гастрорасследовании.

40 ХЛЕБ

Летом гости ужина в «Гнезде» от объединения #ГастроНоваторы первыми попробовали цветной хлеб от кофейни «Максимум». Еще пару месяцев вопросы, где можно приобрести такой хлеб поступали ежедневно. В «Максимум» всегда любили эксперименты и радость

46 ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

В современном мире мы все чаще начинаем спешить, забывать о традициях. Далеко не всегда мы находим время на ужин с семьей, тем более на то, чтобы его приготовить. Но разве мы не становимся счастливее, получая комплементы о приготовленном блюде? А это неплохой повод попробовать рецепты дежурного шефа.

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 «Шалаяпин»**
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 NEW Пекарня-кондитерская**
деревня Дударева
Тюменская, 9
+7 (3452) 28-35-38
- 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+



Иностранные гости в «Чуме»

24, 25 и 26 января в Тюмени прошел турнир мировой серии по танцевальному спорту WDSF OPEN La/St 2020 на кубок губернатора Тюменской области. Судьями выступили представители из разных стран, которые после турнира заглянули в ресторан-музей «Чум».

МАХИМО
ТАСС-БАР

20%
СКИДКА

для компаний от 5 до 20 человек

*Предложение для компаний свыше 20 человек формируется индивидуально

ИСПАНИЯБЛИЗКО

Большим компаниям – большие скидки!

Не знаете где провести шумный девичник, организовать деловую встречу или отпраздновать свои юбилей? Та-пас-бар Máximo поможет вам определиться. Специально для компаний от 5 до 20 человек он дарит скидку в 20 % на весь чек. Любое ваше событие или обычную встречу в кругу друзей, они готовы праздновать вместе с вами.
+7 (3452) 45-05-00, ул. Республики, 34

С днем рождения тебя, почетный гость «Максим»!

Всем именинникам февраля Café Brasserie дарит скидку на чек 20%. Поэтому все вопросы отпадают, где и с кем встречать свой новый год!

Бронирование столов: 68-98-68.



6
МАРТА

ТЮМЕНЬ

ПРИХОДИ
НА МАСТЕР-КЛАСС
И ВЫИГРАЙ
iPhone

МАКСИМ БАТЫРЕВ

Самый востребованный бизнес-спикер, собственник нескольких компаний, по версии ИД «Коммерсантъ» входит в ТОП-1000 менеджеров страны. Автор бизнес-бестселлеров

КОМУ ПОЛЕЗЕН МАСТЕР-КЛАСС:

- сотрудникам отдела продаж
- руководителям отдела продаж
- коммерческим директорам
- предпринимателям и собственникам компаний
- всем, кто взаимодействует с клиентами и партнерами

ПРОДАЖА НАЧИНАЕТСЯ ПОСЛЕ ПЕРВОГО «НЕТ»

ЛЕГЕНДАРНЫЙ МАСТЕР-КЛАСС

КАК ПРОДАВАТЬ В РОССИИ БОЛЬШЕ ВСЕХ

КУПИТЬ БИЛЕТ: ТОРТМН.RU | (3452) 533-228

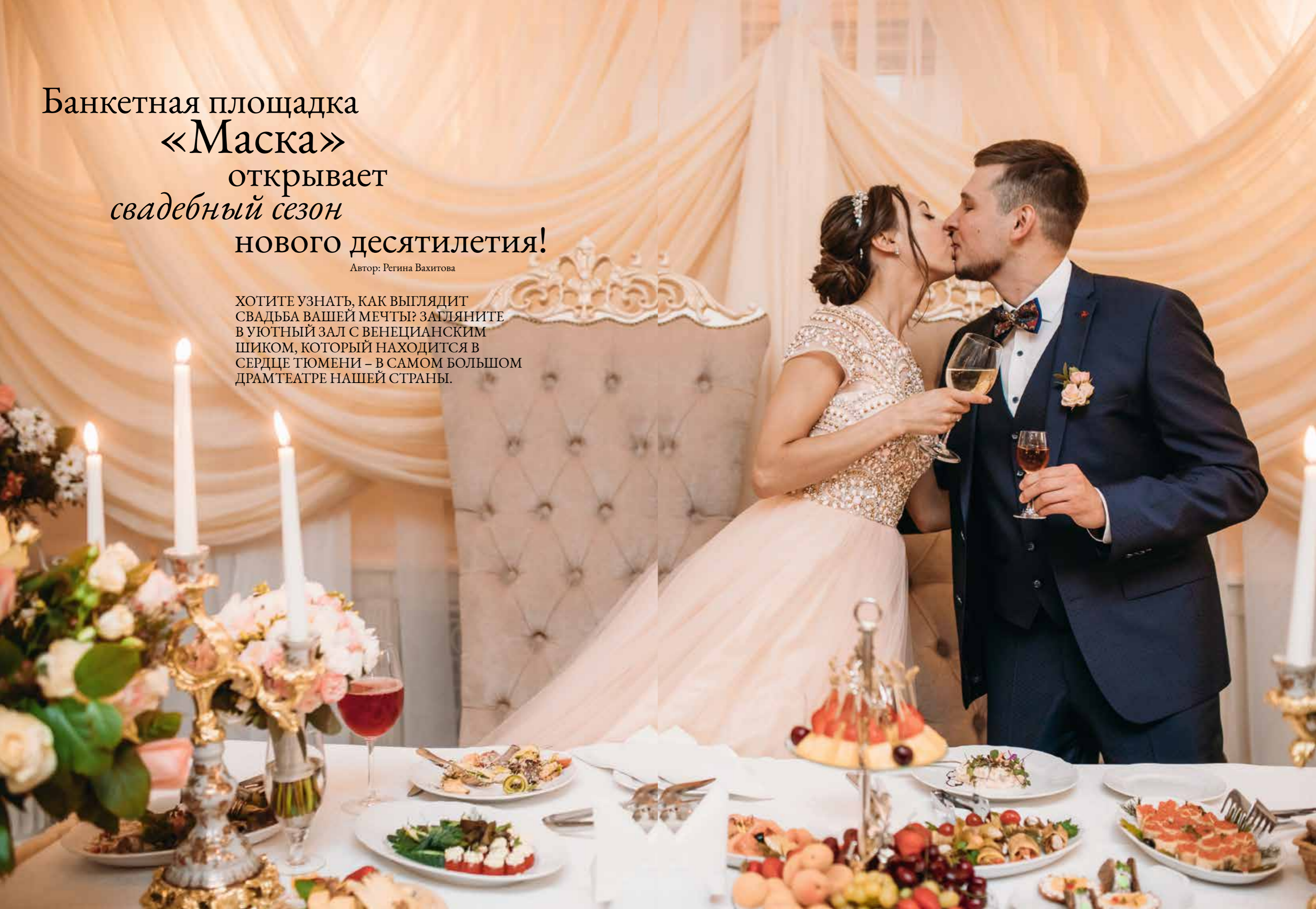
Банкетная площадка «Маска»

открывает
свадебный сезон

НОВОГО десятилетия!

Автор: Регина Вахитова

ХОТИТЕ УЗНАТЬ, КАК ВЫГЛЯДИТ
СВАДЬБА ВАШЕЙ МЕЧТЫ? ЗАГЛЯНИТЕ
В УЮТНЫЙ ЗАЛ С ВЕНЕЦИАНСКИМ
ШИКОМ, КОТОРЫЙ НАХОДИТСЯ В
СЕРДЦЕ ТЮМЕНИ – В САМОМ БОЛЬШОМ
ДРАМТЕАТРЕ НАШЕЙ СТРАНЫ.





Мечта о свадьбе в городе, но в необычных и величественных интерьерах осуществима в Тюмени, а точнее на банкетной площадке «Маска». Эта локация для людей, которые чтут традиции и добавляют в них современность. Светлый и просторный зал украшен в венецианском стиле, зеркалами, люстрами с хрустальными подвесками. При всей любви к классике, декораторы банкетной площадки «Маска» принимают и поддерживают модные веяния. В новом году продолжается тенденция, которая наметилась в прошлых сезонах: «одноцветные» свадьбы больше не в тренде, в декоре используются разные цвета мягкой пастельной палитры – розовый кварц, холодный оттенок голубого, нежно-зеленый, лавандовый серый, цвет слоновой кости, эффект «деграде». Особое внимание уделяется декору свадебного стола и деталям. Ведь именно за праздничным столом пройдет большая часть свадебного торжества.

Для удобства гостей предусмотрен отдельный вход с улицы и лестница, ведущая в Драмтеатр. Несколько лет молодожены выбирают проводить официальную регистрацию своего брака в храме Талии и Мельпомены, а затем спускаются в зал принять поздравления от родственников и друзей. Идеальным местом для церемонии также станет площадка на ступеньках театра с видом на колонны с изящной лепниной и недавно открывшийся парк 400-летия Победы с фонтанами из самой земли. Кроме того, влюбленным «Маска» предлагает номер в отеле «Знать», расположенном на набережной Тюмени при праздновании банкета от 170 000 рублей.



**ОСОБОЕ ВНИМАНИЕ
УДЕЛЯЕТСЯ ДЕКОРУ
СВАДЕБНОГО СТОЛА
И ДЕТАЛЯМ. ВЕДЬ ИМЕННО
ЗА ПРАЗДНИЧНЫМ СТОЛОМ
ПРОЙДЕТ БОЛЬШАЯ ЧАСТЬ
СВАДЕБНОГО ТОРЖЕСТВА.**



За помощь в оформлении столов благодарим студию декора и цветов «Лаванда». Котовского, 16. +7 (3452) 217-977, 588-968.

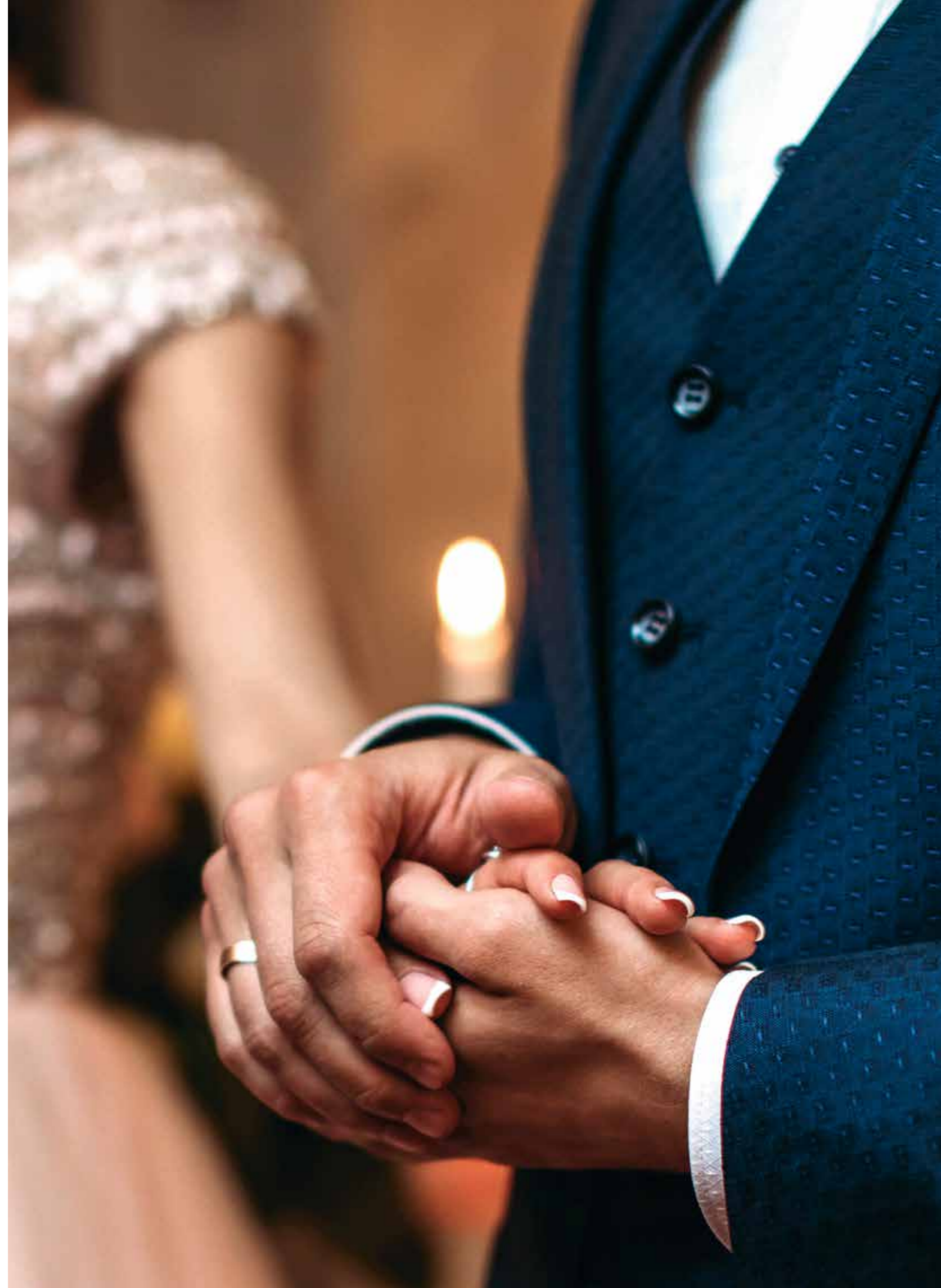




ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФАМИ: НИКОЛАЙ ЮЖАНИН, АЛЕКСЕЙ ДИДУХ, ЮЛИЯ ЮРЛОВА

Почему молодожены выбирают «Маску»

- **Удобное расположение.** Без преувеличений – до банкетной площадки «Маска» можно добраться на любом транспорте и даже пешком из ЗАГСа.
- **Официальная выездная регистрация** в драмтеатре.
- На площади 400-летия Победы находится большая **бесплатная подземная парковка** почти на 300 мест.
- **Живописное место** для проведения выездной регистрации брака, незабываемых фотографий и видео – Драмтеатр, парк с поющими фонтанами летом и настоящей сказкой зимой.
- Обслуживание свадьбы организуют лучшие в своем деле – **Центр Выездного обслуживания «МаксиМ».**
- **Специальное предложение** при бронировании банкета от 170 000 рублей – ночь в подарок в отеле «Знать».
- Большая **вместительность зала.**
- **Простор для расставления столов.**
- **Сцена** для артистов.
- **Проектор и экран.**
- **Бар и велком зона.**
- **Обновленное меню** в интересной подаче. От классической европейской до молекулярной.
- Собственная **Кондитерская мастерская.**

Средний чек от 2500 до 3000 рублей.
Количество гостей – до 120 человек.
Республики, 129 (Здание Тюменского драмтеатра)
Бронирование: +7 (3452) 28-09-09





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**
рублей
время доставки

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

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

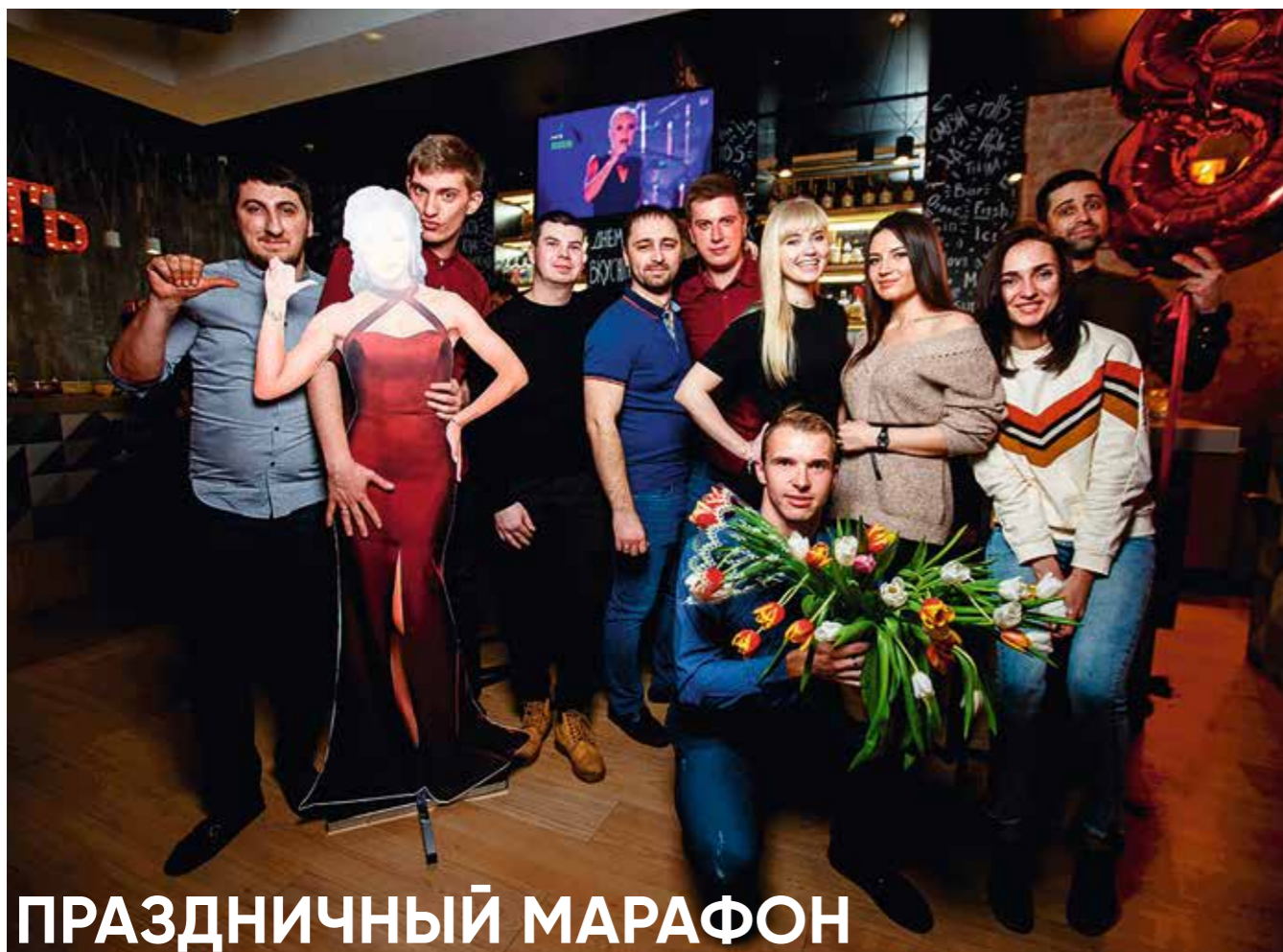
при заказе от **1300** руб.
блюдо в подарок*

Доставка
ВС-ЧТ с 12:30 до 23:00
ПТ-СБ с 12:30 до 01:00
Республики, 26
99-34-52

Ван Гоги
грузинское кафе

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

Instagram: [vangogi_tmn](#)



ПРАЗДНИЧНЫЙ МАРАФОН

Наступает горячая пора романтических и brutальных праздников. Не знаете, где отметить? Читайте в нашем дайджесте. Мы собрали самые интересные мероприятия и предложения от кафе, ресторанов и баров.

День всех влюбленных:

Ресторан-бар ReMIX

В День всех влюбленных в ресторане-баре ReMIX создадут особую романтическую атмосферу – приглушенный свет, свечи, воздушные шары и шикарный вид на мост Влюбленных. 14 февраля с 18:00 здесь всех угощают бокалом игристого, также вы можете заказать специальный кальянный сет для влюбленных, насладиться им и друг другом. А в 21:00 вас ждет выступление совет-группы. Приглашайте свою любимую в ReMIX и вы точно не пожалеете!

Café Brasserie

Близкое расположение к ЗАГСу так и навеивает на романтическое свидание и настроение. Располагающая обстановка – мягкие диваны, приглушенный свет, легкая музыка – сделают пребывание в День святого Валентина со своей половинкой незабываемым. 14 февраля всех гостей будут ждать приветственные напитки и сладкий презент, поддержат атмосферу аниматоры и фотограф.

Грузинское кафе «Ван Гоги»

В романтической атмосфере приветливые джигиты поднимут тосты в вашу честь, предложат самый сочный и горячий подарок от заведения каждой паре-хачапури в виде сердца. А для тех, кто хочет уединиться дома, каждый 14-ый заказ будет оформлен со скидкой 1500 рублей.

Рыбный ресторан «Посейдон»

В День святого Валентина всех влюбленных ждет самый романтический десерт, специально разработанный шеф-поваром, который определенно станет украшением вашего ужина. Вечер пройдет в сопровождении живой музыки.

Испанский тапас-бар Maximo

Провести самый романтический день идеально вам поможет испанский тапас-бар Maximo. Почему именно он? Да потому что в честь Дня всех влюбленных они решили поздравлять влюбленных не маленькими комплиментами, а устроить для них гастроужин: несколько курсов блюд, специально разработанных шеф-поваром и подобранные напитки от сомелье, программа

с живой музыкой и розыгрышем призов. Партнерами мероприятия выступят: Арт-отель «Знать», ThaiLotus – Студия Тайского SPA, фотограф Сманова Влада, эко-парк «Тайга». Вечер пройдет в сопровождении живой музыки. Ну как вам? Разве не идеально?

День защитника Отечества:

Ресторан-бар ReMIX

Где собраться большой мужской компанией? Ответ очевиден – в ресторане-баре ReMIX. Весь февраль по понедельникам здесь действует акция: при заказе одного бокала пива, второй – в подарок. Выгодно! А 22 февраля всех мужчин ждут сюрпризы, welcome-коктейли и dj-сеты от резидентов бара. Защитники, собирайте друзей и приходите в ReMIX пить пиво, курить кальяны, есть стейки и шуметь. Это только ваш день!

Café Brasserie

Всех мужчин здесь по традиции встречают пенным! Так что, если вы хотите отдохнуть с друзьями, то вам точно сюда. Музыка, кальяны, безлимитные напитки, сочные стейки и бургеры. Да и девочки любят сюда приходить.

Грузинское кафе «Ван Гоги»

Для самых отважных и сильных грузинское кафе «Ван Гоги» подготовил литр вах какого фирменного пенного, который подчеркнет джигитский характер и определенно добавит храбрости. А для тех, кто захочет остаться дома и уединиться, будет действовать специальное предложение – каждая 23 доставка будет оформлена со скидкой 1500 рублей.

Рыбный ресторан «Посейдон»

В этот день представителей сильной половины человечества в ресторане «Посейдон» встретят самым крепким сибирским напитком – стопкой водки. А на закуску шеф-повар ресторана приготовил мужской сет, который состоит из слабосоленой сельди, соленых груздей, огурцов, сала и гренок – 290 рублей.

Ресторан-музей «Чум»

Чтобы как следует защищать, нужно как следует отдохнуть. Поэтому в ресторане-музее «Чум» каждому мужчине будет предложена крепкая авторская настойка на основе трав, отличным дополнением которой станут блюда северных изысков.

Испанский тапас-бар Maximo

Для сильной половины человечества в День защитников Отечества тапас-бар Maximo подготовил самый brutальный сет из тапаса с хамоном и крепким шотом. Так что забегайте набираться храбрости.

Международный женский день:

Ресторан-бар ReMIX

Девушки, 7 марта в ReMIX'e вас встретят самыми весенними тюльпанами, комплиментами, сюрпризами и улыбками. В 22:00 будем танцевать под вашу любимую популярную музыку. А с 7 по 9 марта для всей прекрасной половины человечества действует акция на фирменный коктейль – два по цене одного. Девочки, не отказывайте себе ни в чем!

Café Brasserie

Каждого 8 марта здесь проходит тематическая вечеринка, где ни одна дама не останется без внимания. Красивые коктейли, фотогеничные блюда, внимание со стороны сотрудников, фотограф, приглушенный свет и цветы! Девочки не просто так ждут этот праздник. Всех девушек будут встречать приветственные напитки.

Грузинское кафе «Ван Гоги»

В этот день в грузинском кафе «Ван Гоги» вас встретят харизматичные грузинские джигиты, угощают бокалом игристого с клубникой и создадут нежнейшую атмосферу. А для тех, кому совсем не хочется выходить из дома, джигиты примчатся с доставкой на дом. Да еще и каждый 8 заказ оформят со скидкой 1000 рублей.

Рыбный ресторан «Посейдон»

Так уж повелось, что в этот день можно позволить себе все и даже больше. Да-да, купите самое красивое платье, попку которого откладывали в долгий ящик, сходите в SPA, запишитесь на макияж и укладку и отправляйтесь в полном вооружении красоты в рыбный ресторан «Посейдон», где вас угощают бокалом игристого и подарят самые прекрасные цветы, и это станет отличным стартом для вашего вечера.

Ресторан-музей «Чум»

Для самых женственных и прекрасных северный ресторан-музей «Чум» решил приготовить авторскую настойку, в основе которой будет «букет» из самых сочных северных ягод. Идеальное сочетание для тех, кому наскучили игристые напитки и кто хочет попробовать северные традиции на вкус.

Испанский тапас-бар Maximo

Всем цветы и сангрию! Именно с таким настроением испанский тапас-бар будет встречать милых дам в этот день. Для каждой будут приготовлены весенние цветы и самый популярный испанский напиток – сангрия. Поверьте, в этот день ни одна из представительниц прекрасной половины не останется без внимания.



МАСЛЕНИЦА ИДЕТ!

24 ФЕВРАЛЯ ~~~~~> 1 МАРТА

Масленица считается старинным русским народным праздником. По сути, это прощание с зимой и торжественная встреча красавицы-весны. Всю неделю принято веселиться, танцевать, есть блины и угощать близких. Вперед!



НАШИ НОВИНКИ

Русский ресторан «МаксиМыч»

Конечно, самая широкая Масленица пройдет в русском ресторане «МаксиМыч». Здесь на сырную седмицу приготовили целых двенадцать видов блинчиков. Сытные, сладкие, детские, один краше другого. Блинны МаксиМыча с форелью, муксуном, красной икоркой и сметаной подают из года в год, и они уже давно стали любимцами гостей. Также советуем попробовать блины с припеком разным – с грибами лесными, с беконом, с сыром. А ребятишкам заказать блинный рожок с мороженым и бананом. А вообще, у вас есть целых 7 дней праздника, уделите каждому блюду внимание.

Ресторан-бар ReMIX

Блины от шефа Дмитрия Змановского созданы не только для вкусного чаепития, но и для красивых фотографий в Instagram. Эффектная подача черных блинцов с вяленой говядиной и грибной сметаной и с семгой, сливочным кремом и соусом «Понзу» вас точно поразит. А на десерт обязательно закажите сладкие блины с шоколадно-карамельным муссом и манго.





Кофейни «МаксиМ»

В кофейнях «МаксиМ» как обычно произошла коллаборация блюд и напитков. Бренд-шеф и бариста приготовили для своих гостей идеально сочетающиеся сеты из блинов, чая, киселя и какао. Вам понравится!

Центр выездного обслуживания «МаксиМ»

Центр выездного обслуживания «МаксиМ» организует всеми любимым масленичный праздник в русской стилизации и с необходимой символикой. Устроят настоящее самоварное чаепитие, где вы пожелаете.



Ресторан-музей «Чум»

Самый северный ресторан нашего города не может не принять участие в традиционном масленичном марафоне. Именно поэтому он подготовил огромное разнообразие вкусовых сочетаний традиционного блюда. Здесь вы увидите и блинный торт с маскарпоне и вишней (1), закуску в блине с неркой (2), блины с язычками кролика и шампиньонами под сыром (3), с маринованной стерлядью (4), с семечками тыквы, заварным кремом и жареной грушей (5), с ветчиной, соленым огурцом, сыром «Сулугуни», яйцом и жареным беконом (6). В общем, каждый найдет себе что-то по душе.





Кафе Brasserie

Шеф-повар кафе Brasserie Ирина Феропонтова не первый год удивляет подачей своих масленичных блинов. В этом году королем меню стал блинчик «Буррата» на карпаччо из томатов (270.-). Помимо него еще есть удивительные панкейки с креветками и манго (290.-), гречневый блин с говядиной, грибами и яйцом пашот (250.-), а также два сладких – блин со смородиной (180.-) и шоколадный торт с кремом из маракуйи (160.-). Шеф-повар паназиатской кухни тоже поддался влиянию Масленицы и создал два ролла – один в омлете (320.-), а другой носит одноименное название русского праздника (320.-).
Оцените!



Грузинское кафе «Ван Гоги»

Исторической формой празднования Масленицы в Грузии является «Берикаоба». Шеф-повар «Ван Гоги» приготовил для Берикаобы блинэби на любой вкус. Блинные «хинкали» с домашним фаршем, аджапсандали или сациви. Сладкие блинчики с нежным творожным муссом, апельсином и цитрусовой карамелью. Вах, как вкусно!



Скажите

ЫЫЫР



Упоминание о любимом молочном продукте появилось еще в гомеровской поэме «Одиссея». Гомер писал, как Одиссей и его спутники, попав в пещеру циклопа Полифема, нашли в корзинах множество сыров, а в ведрах и чашах простоквашу. А Аристотель в свою очередь описал процесс приготовления сыра. Что подтверждает многовековую историю кисломолочного продукта.

На сегодняшний день выбор настолько широк, что увлечет любого – твердые сыры, мягкие, рассольные, сывороточные, копченые, с плесенью и множество других видов. О том, что может предложить вам «МаксиМ», в нашем гастрорасследовании.

ХИТ МЕСЯЦА



Кофейни «МаксиМ»

Карпаччо из печеной свеклы с сыром «Камамбер»
260 Р



Bar&Food ReMIX

Справа: Рикотники с бананом, соленой карамелью и шариком мороженого
260 Р

Слева: Салат с печеным авокадо, нежной бурратой и соусом «Песто»
490 Р

Снизу: Фирменный бургер «Гурман» с котлетой из мраморной говядины, страчателлой, луковым конфитюром и сочными томатами на булочке бриошь
420 Р

Кондитерская мастерская «МаксиМ»

Фисташковый чизкейк
 Снизу: Вишневый чизкейк
 Справа: Классический чизкейк
 Сверху: Карамельный чизкейк
 Попробовать можно во всех кофейнях и Кондитериях «МаксиМ»



Тапас-бар Махімо:

Сверху: Ньокки с чоризо, сыром «Манчего», белыми грибами в сливочном соусе 410 Р
 Снизу: Карамелизованная свекла с запеченным сыром «Бри» 360 Р



Грузинское кафе «Ван Гоги»

Сверху: Хачапури по-аджарски 270 Р
 Справа: Хинкали с сыром «Сулугуни» и кинзой 65 Р шт.
 Снизу: Запеченные овощи в кеци под сыром «Сулугуни» 320 Р



Японский ресторан доставки «Хаси-Хаус»

Слева направо:
 Бодрая креветка 560 Р
 Джаман Маки 300 Р
 Горячий Фил 420 Р
 Филадельфия Классика Лайт 470 Р
 Унаги Фурай 430 Р



Café Brasserie

Слева направо:
Буррата с томатами и соусом из манго и маракуйи 460 Р
Бургеры «Розовая пантера» с сырной котлетой 360 Р
«Для самых голодных» с сыром «Страчателла» 470 Р
Томаты с жареным сыром 310 Р
Салат с лососем и жареным сыром «Халуми» 410 Р
Сырный птитим с курицей 330 Р



ХИТ МЕСЯЦА

Рыбный ресторан «Посейдон»

Справа: Морской гребешок с ризотто под сыром «Пармезан». 990 Р
Слева: Кашиановый суп с сырными кроккетами. 420 Р



Ресторан-музей «Чум»

Справа: Язычки кролика с грибами в сливочном соусе под сыром. 590 Р
Слева: Ребра оленя с овощным шашлыком под сливочным соусом. 580 Р



Хлеб

— ВСЕМУ ГОЛОВА

ПРОБУЕМ ВМЕСТЕ

Летом гости ужина в «Гнезде» от объединения #ГастроНоваторы первыми попробовали цветной хлеб от кофейни «МаксиМ». Еще пару месяцев вопросы, где можно приобрести такой хлеб, поступали ежедневно. В «МаксиМе» всегда любили эксперименты и радость гостей. Поэтому вскоре чабатту запустили в производство. Сейчас вы можете попробовать ее в любой кофейне «МаксиМ», а приобрести домой в кофейне на Сперанского. Хотим рассказать об этой яркой новинке.

Автор: Дарья Жайворонок



Мы настолько привыкли к промышленному хлебу, что, кажется, забыли, как готовится настоящий хлеб. Хотим вам напомнить и немного окунуть в эту культуру. На самом деле, хлеб – это продукт брожения, а не выпечки. В массовом производстве акцент сместился на выпечку, хотя этот процесс занимает всего 10% от времени приготовления. Именно закваска делает продукт уникальным, именно она требует больше всего сил и заботы пекаря. Брожение теста – один из древнейших биотехнологических процессов, берущих свое начало в Древнем Египте, где пиво и хлеб изготавливались при помощи закваски. Но века шли, и для быстроты и удобства изобрели промышленные дрожжи, которые вычеркнули 2 главных ингредиента в хлебе: время и закваску. Таким образом, пекари потеряли 5000-летнюю традицию около 150 лет назад.

Что же такое закваска и ее плюсы?

Во время длительной ферментации теста закваска разрушает глютен. Вычеркнув этот этап, мы получили аллергию на пшеницу и глютен у большой части людей. Закваска понижает скорость усвояемости крахмала в хлебе. В результате у вас не будет резкого скачка уровня сахара в крови. Правильный хлеб считается продуктом с низким гликемическим индексом, а это важно для больных диабетом. Закваска делает хлеб пребиотиком, что дает возможность улучшить здоровье кишечника. Закваска погашает фитиновую кислоту, благодаря чему мы можем усваивать минералы цельнозернового хлеба. Органические кислоты являются ключом к усвояемости и питательности хлеба. Получается при ферментации происходит предварительное переваривание и увеличивается уровень биоактивных соединений. В результате этого мы получаем клетчатку, холин, кальций, железо, магний, фосфор, марганец, калий, натрий, цинк, селен и витамины разных групп. Также хлеб на закваске богат антиоксидантами, а образовавшиеся в результате брожения фенольные соединения дают хлебу невероятный «домашний» аромат. Получается, что работа закваски – это работа целой «бактериальной фабрики» по выработке полезных веществ из муки.

А как делают это в любимой кофейне «МаксиМ»? Мы решили спросить у того, кто задумал всю эту хлебную историю, кто пробовал, учился и теперь производит самый яркий и полезный хлеб в городе.



Настоящий хлеб – это продукт брожения, а не выпечки. Хлеб, как вино – ему нужно время для «созревания», только тогда он получится качественным.

закваску – на это нам потребовалась неделя. Очень похожий процесс мы встречаем при квашении капусты, а также при приготовлении кефира или йогурта. Потом с этой закваской мы делаем опару для теста. Опара – это та же закваска. Она дает возможность диким дрожжам размножиться для дальнейшего поднятия теста. Во время брожения полезные бактерии в закваске расщепляют муку на простые легкоусвояемые организмом вещества. Опара готовится 10-12 часов. Когда опара готова, мы заводим тесто. Тесто замешивается в течение 1 часа с использованием специальной технологии. После того, как тесто замешано, ему нужно выбродить или пройти ферментацию. У нас особая технология: сначала тесто стоит в тепле 5-6 часов, потом в холодильнике 12 часов. И только потом мы выпекаем хлеб в течение всего 20 минут. Итого весь процесс приготовления занимает 33-36 часов. Поэтому и говорится, настоящий хлеб – это продукт брожения, а не выпечки. Хлеб, как вино – ему нужно время для «созревания», только тогда он получится качественным. После нахождения идеальной рецептуры мы решили добавить в хлеб настроение и еще порцию витаминов. Приготовили желтую чабатту с куркумой и синюю – с тайским чаем «Анчан». Гости остались в восторге! Сейчас у нас можно попробовать и приобрести цветную и классическую чабатту, а также формовой хлеб на муке первого сорта. В дальнейшем мы планируем производить больше разновидностей полезного хлеба на закваске: бородинский, цельнозерновой, фруктово-ореховый, подовый, с семечками и травами, с разными интересными вкусами, например, малосольных огурчиков. Приходите, пробуйте, угощайте близких и помните, в нашем хлебе есть польза!

Виктор Шмаков, шеф-повар кофейни «МаксиМ» на Михаила Сперанского:
- Я люблю хлеб, люблю его есть и готовить. На прилавках магазинов полные хлебные полки, но у нас была идея создать именно полезный хлеб. Сначала мы вывели ржаную





Мы для вас роллы свернём

-20% на самовывоз



+7 (3452) 42-21-49

Республики, 129 (Здание Тюменского драмтеатра)

ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ!

В современном мире мы все чаще начинаем спешить, забывая о традициях. Далеко не всегда мы находим время на ужин с семьей, тем более на то, чтобы его приготовить. Но разве мы не становимся счастливее, получая комплементы приготовленному блюду? А это неплохой повод попробовать рецепты дежурного шефа.

Автор: Екатерина Буторина



ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

**НАТАЛЬЯ
ТРАПЕЗНИКОВА**

ШЕФ-ПОВАР РЕСТОРАНА-МУЗЕЯ «ЧУМ»

САЛАТ МЯСНОЙ С БРУСНИКОЙ

Ингредиенты:

Лист салата – 5 г
Язык оленя отварной
очищенный – 20 г
Рулет из перепела – 20 г
Оленина варено-
копченая – 20 г
Брусника моченая – 20 г
Майонез – 40 г
Чеснок – 3 г
Папоротник
маринованный – по вкусу

Способ приготовления:

1. Язык, рулет и папоротник нарежьте соломкой.
2. Мелко порубите чеснок.
3. Заправьте майонезом, перемешайте.
4. Выложите на тарелку, сверху посыпьте брусникой, украсьте листом салата.



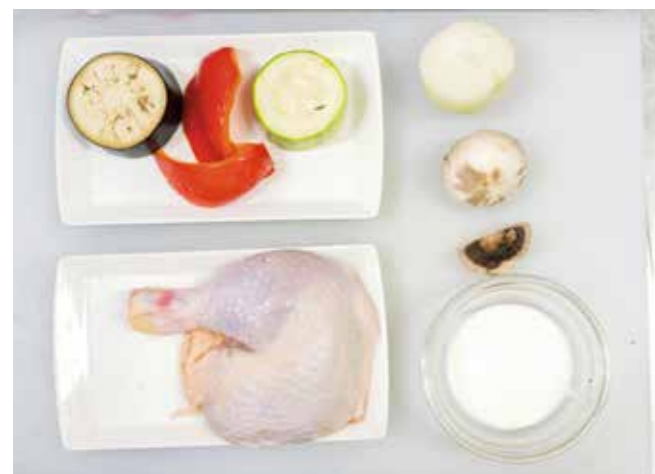
ФАРШИРОВАННЫЙ КУРИНЫЙ ОКOROЧОК С ОВОЩАМИ НА ГРИЛЕ

Ингредиенты:

Окорочок куриный – 350 г
Шампиньоны очищенные – 30 г
Лук репчатый очищенный – 30 г
Цукини – 40 г
Баклажаны – 40 г
Перец болгарский – 40 г
Сливки – 30 мл
Масло растительное – 20 мл
Соль – 1 г
Перец – 1 г
Специи – по вкусу

Способ приготовления:

1. С окорочка аккуратно снимите кожу чулком, затем сделайте надсечку на кости.
2. Филе нарежьте мелким кубиком.
3. Добавьте предварительно обжаренные и нарезанные мелким кубиком лук и грибы.
4. Влейте сливки, добавьте соль и перец, перемешайте и зафаршируйте окорок.
5. Обжарьте с обеих сторон и доведите до готовности в духовке.
6. Овощи порежьте и обжарьте на гриле.
7. Затем на обычной сковороде разогрейте растительное масло, добавьте овощи и специи, жарьте до готовности.
8. Выложите на тарелку к фаршированному окороку.



ФЛАМБИРОВАННЫЕ ЯГОДЫ С МЕДОМ НА СЛОЕНОМ ТЕСТЕ С БРУСНИЧНЫМ КРЕМОМ

Ингредиенты:

Брусника – 50 г
Морошка – 20 г
Вишня – 30 г
Тесто слоеное – 60 г
Сахар – 5 г
Мед – 10 г
Мука – 20 г
Масло растительное – 5 г
Сливки 33% – 100 мл

Способ приготовления:

1. Раскатайте тесто и вырежьте из него круги.
2. Посыпьте тесто сахаром и сделайте проколы вилкой.
3. Смажьте лист для выпекания растительным маслом, выложите на него круги теста и выпекайте 5-7 минут.
4. 30 г брусники протрите через сито, добавьте сливки и взбейте.
5. Ягоды высыпьте на горячую сковороду, добавьте мед, доведите до кипения, уберите с огня.
6. Брусничный крем выдавите на тарелку, положите круг выпеченного теста.
7. По краям выдавите крем, а в центр выложите ягоды. Сделайте три таких слоя, украсьте мятой.





ПЕРВАЯ КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА в Тюмени

февраль
2020

3 ФЕВРАЛЯ

19.00 КЛАССИКА СТЕЙКА
Приготовление стейка
Три соуса от шефа
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 1600.-

4 ФЕВРАЛЯ

19.00 ХАЧАПУРИ
Пеновани пури с тыквой
Аджарский хачапури с яйцом
Мегрельский хачапури
Соус «Сацибели»
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 1800.-

5 ФЕВРАЛЯ

19.00 ТОРТ «МЕДОВИК» – покорит сердце любого мужчины
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.-

6 ФЕВРАЛЯ

19.00 БЕФ БУРГИНЬОН. ХИТ!
Приготовление говядины томленной в винном соусе с сезонными овощами
Киш «Рататуй»
Сырные боулы с виноградом к вину
Бокал красного вина
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.-

7 ФЕВРАЛЯ

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.-

8 ФЕВРАЛЯ

11.00 МАМЫ И ДЕТИ «ОБЕД С БАБУЛЕЙ»
Яблочная шарлотка
Домашние сырники со сметанным соусом
Компот с курагой
Преподаватель: Наталья Бердникова
при предъявлении пенсионного документа скидка 10%
4+ 1500.-/пара

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.-

9 ФЕВРАЛЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС «ВОСКРЕСНАЯ ВЫПЕЧКА»
Штрудель с творожной начинкой с фруктами
Штрудель с ветчиной и сыром
Сырный соус
Приготовление теста и начинок
Преподаватель: Наталья Бердникова
9+ 1200.-

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.-

10 ФЕВРАЛЯ

19.00 ХИНКАЛИ И ХАЧАПУРИ
Приготовление традиционного хачапури с сыром сулугуни
Учимся лепить мясные хинкали с пряной начинкой
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 1600.-

11 ФЕВРАЛЯ

14.00 ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ» для любимых
Секреты приготовления бисквита
Сливочный крем-пломбир
Сборка и декор торта
Каждый гость приготовит свой торт
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

19.00 БАРБЕКЮ НА КОМПАНИЮ

Стейк из семги
Соус «Тартар»
Цыпленок с хариссой
Запеченный базили-картофель с розмарином «Айс-ти» с лимоном
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2000.-

12 ФЕВРАЛЯ

19.00 ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ
Приготовление вытяжного теста, формирование и выпекание.
Начинки: сезонные фрукты и корица, красная рыбка и шпинат, баварская с окороком
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 1800.-

13 ФЕВРАЛЯ

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

14 ФЕВРАЛЯ

19.00 ФИЛЕ-МИНЬОН для влюбленных мясников
Секреты приготовления филе-миньон
Правильная шнуровка мяса
Малиновый соус
Салат-гриль из печеных овощей
Шоколадный фондан с апельсином
Бокал красного вина
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2200.-

15 ФЕВРАЛЯ

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

16 ФЕВРАЛЯ

11.00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. СЛАДКИЙ ВАЛЕНТИН КАПКЕЙКИ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»
Приготовление бисквитного теста
Формирование и выпекание капкейков
Ягодная начинка со сливочным сыром
Преподаватель: Наталья Бердникова
9+ 1200.-

19.00 УЖИН КОВБОЯ

Два мясных стейка для настоящих ковбоев
Картофель «Айдахо» с чили
Салат с копченым мясом
Соусы от шефа
Преподаватель: Валерий Рубченко
18+ 2500.-

17 ФЕВРАЛЯ

19:00 СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ УЖИН
Скапуларици с нутовыми зернами
Сливочные брускетты с копченой семгой
Салат Коктейльный
Десерт «Заварной» мандарин
Безалкогольный облепихово-розмариновый глинтвейн
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2500.-

18 ФЕВРАЛЯ

19.00 ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК» С БЕЛЫМ ШОКОЛАДОМ
Приготовление сливочной и песочных основ
Бонус от шефа: конфеты «Малиновый трюфель»
Каждый гость приготовит свой чизкейк
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

19 ФЕВРАЛЯ

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.-

20 ФЕВРАЛЯ

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.-

21 ФЕВРАЛЯ

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

22 ФЕВРАЛЯ

19.00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ
Паэлья с морепродуктами и соусом «Айюли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Безалкогольная сангрия с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова
18+ 2000.-

23 ФЕВРАЛЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ПРАЗДНИЧНЫЙ ОБЕД ДЛЯ ПАПЫ

Запеченный картофель с сыром пармезан с митболлами в томатном соусе
Булочка «Синнабон» с шоколадом и корицей
Фруктовый чай
Преподаватель: Наталья Бердникова

1500р (для мамы и ребенка)

14:00 СТЕЙК OLD JACK

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

2500.-

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

2500.-

24 ФЕВРАЛЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. УТРО В ИТАЛИИ

Домашняя паста
Чикенболлы в сливочном соусе
Фруктовый чай
Преподаватель: Наталья Бердникова

1500.- (мама и ребенок)

14:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ПО-ВЗРОСЛОМУ 14-18 лет

Пицца: «Маргарита», «Пепперони»
Приготовление базового теста Формирование и выпекание
Преподаватель: Наталья Бердникова

1500.-

19:00 СТЕЙК МЯСНИКА

Стейк из мраморной говядины «Фламбе»
Соусы: грибной и винный
Картофельный гратен с тыквой
Тарт с карамельным яблоком
Преподаватель: Валерий Рубченко

2500.-

25 ФЕВРАЛЯ

19:00 МОРКОВНЫЙ ТОРТ. ХИТ!

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

2000.-

26 ФЕВРАЛЯ

19:00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ

Пазлья с морепродуктами и соусом «Айоли»
Фаршированные кальмары с соусом «Песто»
Безалкогольная сангрия с апельсинами
Преподаватель: Наталья Бердникова

2000.-

27 ФЕВРАЛЯ

19:00 БИФСТЕКС И ТАРТАР

Бифштекс из оленины с деревенскими яйцами
Крем-пюре из корнеплодов
Тартар из говядины с солеными огурчиками и тостами
Печеные яблоки с медовыми орешками
Преподаватель: Валерий Рубченко

2500.-

28 ФЕВРАЛЯ

19:00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ

Том-ям с морепродуктами
Кхау Пхат Кай
Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»
Имбирный лимонад
Преподаватель: Наталья Бердникова

2200.-

29 ФЕВРАЛЯ

11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ЗАВТРАК ДЛЯ ПАПЫ

Хачапури пеневани пури
Мини люля-кебабы с томатным соусом
Домашний лимонад
Преподаватель: Наталья Бердникова

1500.- (мама и ребенок)

19:00 ФИЛЕ-МИНЬОН

для влюбленных Мясников
Секреты приготовления филе-миньон
Правильная шнуровка мяса
Малиновый соус
Салат-гриль из печеных овощей
Шоколадный фондан с апельсином
Бокал вина
Преподаватель: Валерий Рубченко

2200.-

КАК СДЕЛАТЬ СВОЙ ПРАЗДНИК ИНТЕРЕСНЫМ И ЗАПОМИНАЮЩИМСЯ?

Провести его в Кулинарной школе
«Максим. Класс»!

ИНСТРУКЦИЯ ПО ПРИМЕНЕНИЮ:

1. Позвоните по телефонам:
68-98-68 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 напитков.
 - 3.2. **Дети:** в стоимость от 1300₽ входит меню из двух и более блюд и напитков.
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-est.ru

maxim.klass
maxim.klass
maxim.klas



ВЯЧЕСЛАВ ПОЛУЖНИКОВ

СУ-ШЕФ РЕСТОРАНА-БАРА REMIX

ГЕРОИ

#КОМАНДАМАКСИМ

Автор: Екатерина Буторина

Рубрика о тех, для кого работа давно стала чем-то большим. Каждый месяц они делятся с вами своими историями, многолетним опытом и частичкой любви к своему делу.

Еще до поиска работы я много слышал о «МаксИме», и это неудивительно. В «МаксИм» меня пригласил работать мой друг. Сказал, что в MixMusic требуется сушист. Первые 2 года я проработал на этой должности, затем мне предложили должность су-шефа.

Я всегда чувствовал себя частью команды. Когда у меня возникает какой-либо вопрос, я с уверенностью могу обратиться к коллегам.

В моем деле меня больше всего радует то, что огромному числу жителей города нравится еда нашего заведения.

Из интересных случаев мне больше всего запомнились такие моменты, как посещения нашего заведения звездами. Григорий Лепс, Стас Костюшкин, Дмитрий Губерниев, Ирина Дубцова, Иракли и многие другие побывали в нашем ресторане. Я всегда активно помогаю шеф-повару в разработке меню и блюд. Считаю, это

своим главным вкладом. Что касается будущего: планирую и дальше развиваться в сфере общественного питания. Коллегам хотел бы пожелать любить свою работу и подходить к ней с творчеством!

Если бы я мог поменять должность в «МаксИме» на один день, то выбрал бы одну из должностей работников зала (бармен, менеджер). Всегда было интересно, насколько хорошо у меня получится освоить азы другой области!





ВЛАДИМИР ПОСТОРОНКО

СУ-ШЕФ ЯПОНСКОГО РЕСТОРАНА ДОСТАВКИ «ХАСИ-ХАУС»

Мои хорошие знакомые предложили мне попробовать поработать в «МаксиМе». Через некоторое время меня повысили в должности. И вот спустя 8 лет я работаю су-шефом. Я чувствую себя частью команды, потому что имею возможность участвовать в ее развитии. Это не может меня не радовать, ведь я очень люблю свою работу и планирую и дальше развиваться в этой сфере. Хочу постоянно учиться сам и учить других чему-то новому. Также я бы хотел проходить ещё больше различных тренингов и курсов, чтобы развивать свои профессиональные навыки. Своим коллегам я бы хотел пожелать стабильности, карьерного и профессионального роста, реализации творческого потенциала каждого сотрудника и себя, а также самоотдачи на благо своего дела!



центр
выездного
обслуживания



Ценим Ваш Отдых

+7 (3452) 99-59-19
cvo@maxim-rest.ru

WEEKEND

MaxMara

НАГОРИЧНАЯ ТАТЬЯНА,
стилист,
арт-директор fashion-съемок

ОБЖАРЕНО В ТЮМЕНИ



Весь кофе свежей обжарки
на одном сайте

mycoffeebank.ru

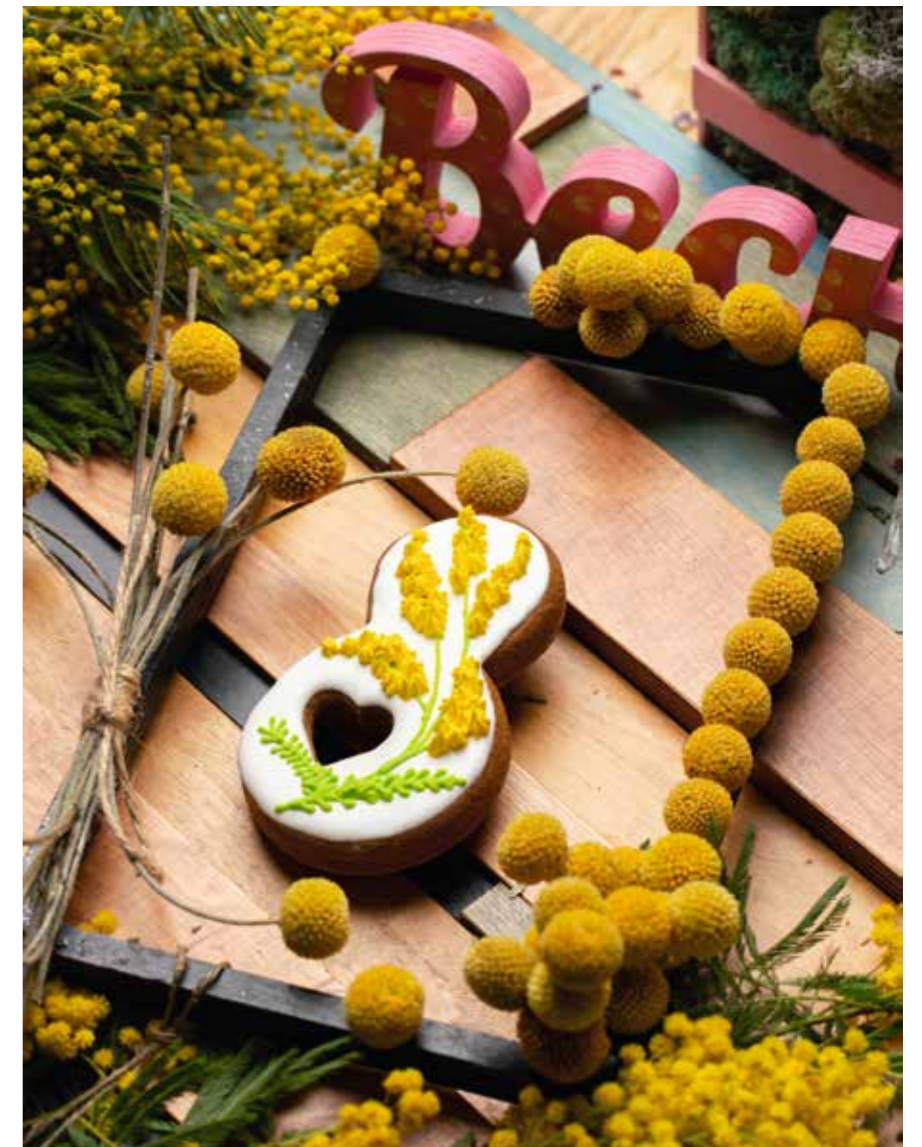
@coffeebank_tmn





Каждому по подарочку

Наступила самая горячая пора для мужчин и девушек. Пора отправляться на поиски подарков для своих любимых! Как всегда, Кондитерская мастерская «МаксиМ» подготовила лимитированную коллекцию десертов на 14, 23 февраля и 8 марта. Заказать и купить можно уже сейчас в Кондитерии «МаксиМ», кофейне «МаксиМ» и Службе доставки «МаксиМ».







ПРЕДОСТАВЛЕНИЕ

зала для конференций

в самом сердце Тюмени

- Вместимость – 120 человек
- Мультимедийный проектор и экран
- Микрофоны, звуковое оборудование
- Обслуживание кофе-пауз
- Организации полноценных обедов, фуршетов и банкетов
- Удобное расположение в центре города
- Вместительная парковка

Стоимость

1500

рублей/час

Аренда проектора и экрана

2500

рублей/на все время конференции

Кофе-брейк

200-250

рублей/гость

Фуршет

800

рублей/гость



ул. Республики, 129
(здание Тюменского драмтеатра)

28-09-09

НАШ ФОТОПРОЕКТ



CHEF'S TABLE В РЕСТОРАНЕ-БАРЕ REMIX

Могучая тройца 6 февраля снова провела для гостей ресторана-бара ReMIX свой фирменный Chef's Table. Шеф-повар ReMIX'а Дмитрий Змановский и руководитель кулинарной школы «МаксиМ. Класс» приготовили 4 блюда, а бар-менеджер Ефим Таран два авторских напитка. Весь процесс происходил прямо перед удивленными гостями. Сезонные продукты, чистые вкусы, авторская рецептура, узкий круг гостей с хорошим вкусом, разговоры и обмен эмоциями – все это знаменитый Chef's Table.



ПАРК-ОТЕЛЬ
ЛетоЛето
★★★★

РОМАНТИЧЕСКИЕ Выходные

 ПРОЖИВАНИЕ В НОМЕРЕ
ВЫБРАННОЙ КАТЕГОРИИ

 ОТДЫХ В АКВАПАРКЕ
С САУНАМИ И ДЖАКУЗИ

 ЗАВТРАК НА ДВОИХ В НОМЕРЕ

 КОМПЛИМЕНТ ОТ ОТЕЛЯ

 ПОСЕЩЕНИЕ
ТЕРМАЛЬНОГО ИСТОЧНИКА

 ОТ 8 500 РУБЛЕЙ

+7 (3452) 566-001 | ЛЕТОЛЕТО.РФ | ЩЕРБАКОВА 87/1 | @LETOLETO_PARKHOTEL

Предложение действует ежедневно до 31.03.2020 г. Необходимо предварительное бронирование.

НАШ ФОТОПРОЕКТ



ХАЙП ИН НЬЮ ЕАР

Самая яркая ночь в году прошла, а приятное послевкусие осталось. Вот так самые стильные, модные, веселые молодые люди нашего города отметили Новый год в Bar&Food ReMIX. Во главе с ведущим Дмитрием Ястребовым гости танцевали, пели, встречали Деда Мороза со Снегурочкой, фотографировались, выигрывали новенький iPhone и другие гаджеты. Говорят, как год встретишь, так его и проведешь. Мы на 100% уверены, что для всех, кто в эту ночь был в ReMIX'e, год станет одним из самых ярких и удачных!



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

НАШ ФОТОПРОЕКТ



НОВЫЙ ГОД В BRASSERIE

Прошли праздники, сняли блески с глаз, мишуру с елки, и только фотографии напоминают о том, как же круто прошел Новый год!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: АЛЕКСАНДР ЧУРКИН

СТОИМОСТЬ
2500.-

Bouquet - 2020


BRASSERIE
CAFE

Республики, 142/2
68-98-68



«УТРЕННИК 18+» В «АРТИШОКЕ»

Это была незабываемая новогодняя ночь – недетский новогодний балдеж до самого утра, как и обещала арт-команда караоке-клуба. До боя курантов проводили старый год, разыграли массу приятных подарков, насладились выступлением феешенбельных артистов и оттанцевали всю грусть уходящего года. В «АРТИШОКЕ» царил очень приятная, домашняя, уютная атмосфера, и все гости чувствовали себя членами большой и дружной семьи. А появление главных волшебников праздника – Дед Мороза и Снегурочки – и вовсе погрузило всех гостей в счастливое и беззаботное детство. По всем традициям проводили 2019 и кайфово встретили 2020!



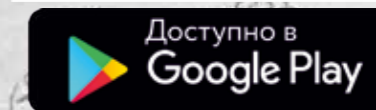
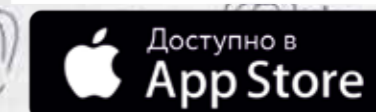
ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ ВАДИМ ЕРОХИН



РЕСТОРАН ДОСТАВКИ «АРТИШОК»
В ТВОЕМ СМАРТФОНЕ!

Теперь заказывать
блюда еще проще!

Отсканируй QR-код и
скачай БЕСПЛАТНОЕ
мобильное приложение
«АРТИШОК»



Качай! Подключай!
Оформляй заказ!

НАШ ФОТОПРОЕКТ



НОВОГОДНИЙ НОН-СТОП В «ШАЛЯПИНЕ»

Новое десятилетие в караоке-клубе «Шаляпин» открыли ярким новогодним нон-стопом, который начался 31 декабря и закончился только 13 января. Незабываемые новогодние корпоративы, праздничные тусовки караоке-клуба и танцевальные afterparty до утра: все это сопровождалось популярными композициями в исполнении гостей, подборкой самых лучших танцевальных треков от диджеев караоке-клуба и праздничным настроением от лучших поющих ведущих города. Энергичный старт 2020 года говорит только об одном – новый год будет максимально ярким, насыщенным и позитивным!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ВАДИМ ЕРОХИН, ВЛАДИМИР КИРЧАКОВ, АЛИНА АДАМОВА

Шаляпин
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.

НАШ ФОТОПРОЕКТ



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: АЛЕКСАНДР ГРЕВЦОВ

НОВОГОДНЯЯ СКАЗКА В «АРТИШОКЕ»

29 декабря в «Артишоке» состоялась детская новогодняя вечеринка по мотивам сказки «Холодное сердце». Юные гости стали участниками увлекательной программы с любимыми героями Эльзой, Кристофом и Олафом. Самым ярким моментом праздничного вечера стало появление настоящих Деда Мороза и Снегурочки, которые принесли целый мешок подарков и зарядили маленьких гостей позитивом на весь год!

Тартар из тунца
Филе тунца, лук-шалот, лук зеленый, оливковое масло, морская соль
72 г 220.-

Тартар из креветки
Тагровая креветка, оливковое масло, кинза, маринованный огурец
60 г 290.-

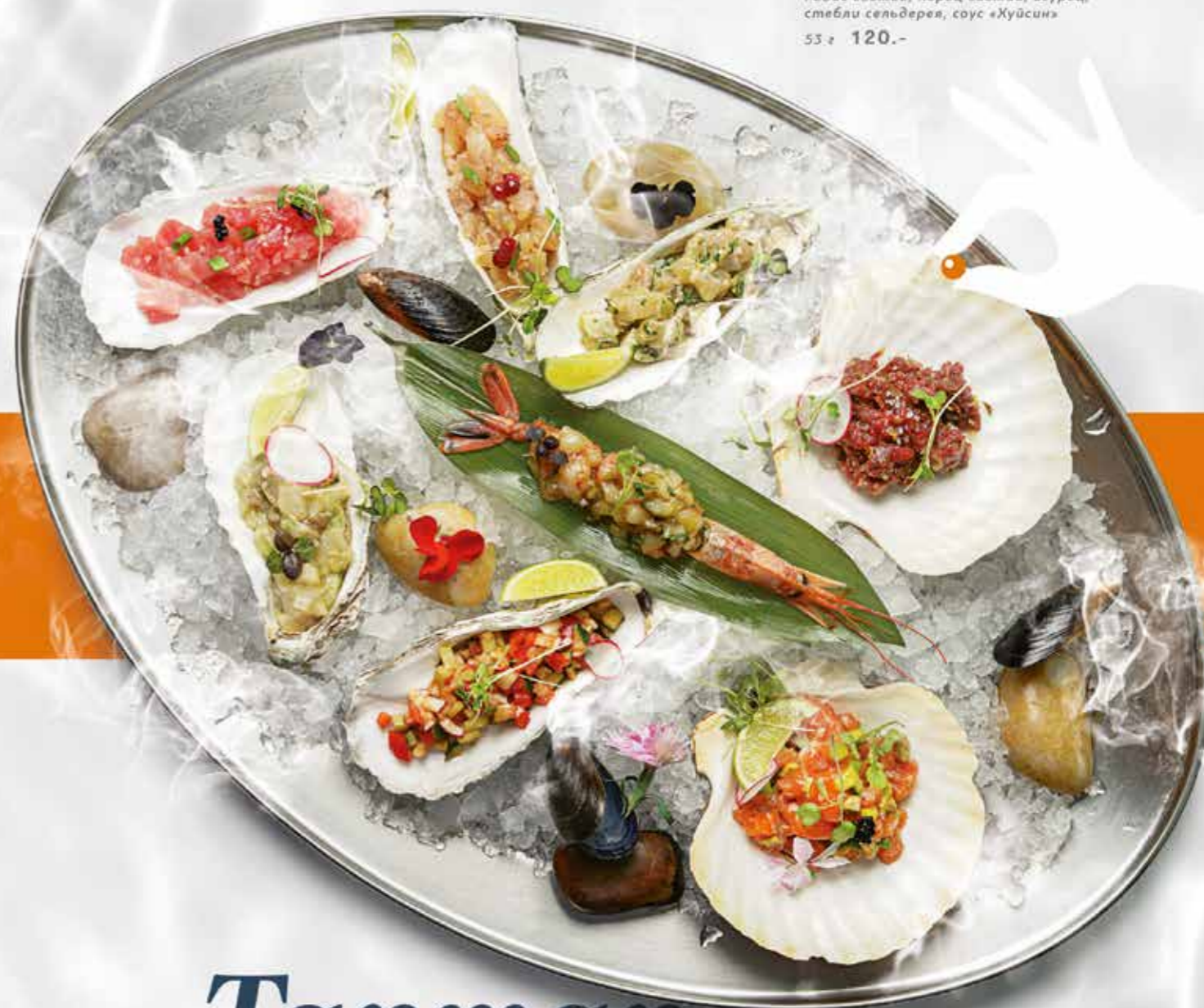
Тартар с устрицей и гребешком
Устрица «Дальневосточная», гребешок, оливковое масло, икра летучей рыбы
62 г 490.-

Тартар из нельмы
Нельма, репчатый лук, зеленый лук, лимон, брусника, оливковое масло
67 г 380.-

Тартар из говядины
Говядина, репчатый лук, оливковое масло, соевый соус, каперсы
60 г 270.-

Тартар из лосося с авокадо
Лосось, авокадо, лук, лайм, оливковое масло, икра «Тобико» черная
95 г 330.-

Тартар овощной
Редис свежий, перец свежий, огурец, стебли сельдерея, соус «Хуйсин»
53 г 120.-



Тартарное наслаждение
с 1 по 29 февраля

*Скидки на данное предложение не действуют.
**Фестиваль на доставку и вынос не участвует!



@poseydon_tm
Луначарского, 47
тел. 43-40-30

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 «Лапландия»

Холодильная, 120 а, Д. Менделеева, 1
Салон нижнего белья ETAM

Герцена, 94
Дом цветочной моды

«Версаль»
Урицкого, 5, М. Тореза, 2

Бутик 16/1
Водопровдная, 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&

ВОСН
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

Устали от традиционных рецептов горячего и гарнира к нему? – подумала Наталья Бердникова, шеф-повар Кулинарной школы «Максим. Класс» и сымпровизировала ужин из продуктов, которые были у нее в холодильнике. Советуем и вам приготовить это безумно вкусное блюдо. Еще больше рецептов в Instagram по хештегу #рецептымаксимкласс

ТУНЕЦ «ВЕЛЛИНГТОН» И СПРИНГ-РОЛЛЫ

Ингредиенты:

Тунец – 500 г
Соус «Терияки» – 20 мл
Сливки – 30 мл
Тыква – 50 г
Сыр – 250 г
Лук – 15 г
Маринованный кактус – 15 г
Тесто – 1 кг
Яйцо – 3 шт

Список ингредиентов для спринг-роллов:

Авокадо – 1 шт
Листы для спринг-роллов – 10 шт
Оливковое масло – 20 мл
Лист капусты «Айсберг» (на украшение)
Огурец – 1 шт

Способ приготовления:

1. Оботрите салфетками тунец, чтобы убрать лишнюю жидкость.
2. Смажьте маслом со всех сторон и добавьте немного масла на гриль.
3. Обжарьте со всех сторон не более 15 минут.
4. Сделайте соус из сливок и соуса «Терияки», смажьте им хорошо готового тунца.
5. Натрите на терке тыкву и сыр, порубите маринованный кактус, лук.
6. Раскатайте два листа теста и выложите на них мелко-нарезанную начинку и тунец. Заверните и запечатайте

со всех сторон. Если у вас тоже остался кусочек теста, используйте его для украшения.
7. Смажьте яйцом и отправьте в духовку.
8. Пока тунец запекается, сделайте спринг-роллы: нашинкуйте огурец, авокадо, лист салата, размочите листы для спринг-роллов и выложите начинку. Заверните и немного подпеките.
9. Достаньте тунца из духовки, выложите на красивое блюдо, украсьте листьями салата, перцем и спринг-роллами. Если остался соус, которым вы обмазывали рыбу, можете его перелить в соусник и подавать вместе со спринг-роллами.

НАТАЛЬЯ БЕРДНИКОВА

ШЕФ-ПОВАР КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ. КЛАСС»:



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



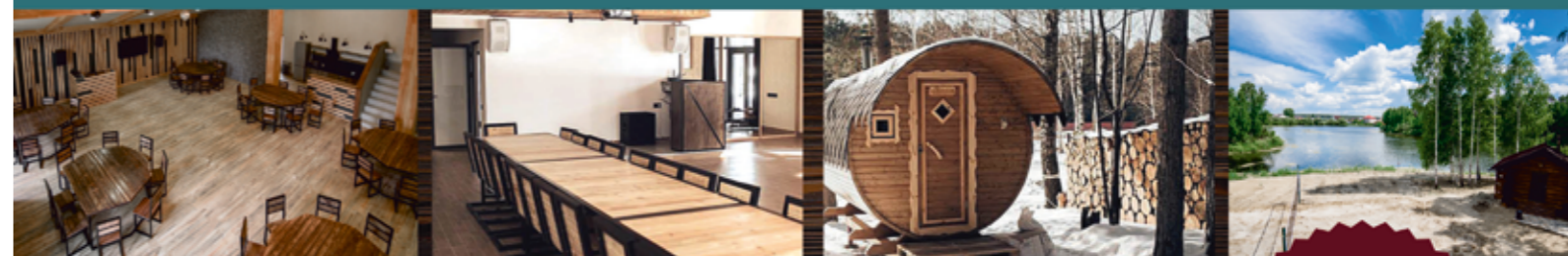
БАНКЕТНЫЙ
ЗАЛ НА 50 ЧЕЛ.
(высота потолков - 5 м)



СОВРЕМЕННЫЙ
ИНТЕРЬЕР
Натуральные
материалы



МНОГОЕ
ДРУГОЕ
для качественного
отдыха



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

- ✓ 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

По вашему желанию
приготовим
настоящий
узбекский плов
в казане!

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

zimaletto72 zimaletto72

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



Абсолютно новые
ТОЙОТЫ КАМРИ

NEW



М.А. Булгаков

Успевает всюду тот, кто никуда не торопится

(3452) 70-88-88

www.taxi-business.com



ТАКСИ
Бизнес
Класс



МАКСИМ

www.maxim-rest.ru

Такси "Бизнес Класс" официальный партнер "Максима"