

# Максимум

1 (108) - ЯНВАРЬ 2020

## УДОВОЛЬСТВИЯ



**Игорь  
Гришечкин**  
о гастролях  
в Тюмени



## **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**

**20%**  
СКИДКА

С 1 по 13 января  
действует скидка 20% на весь чек



**В**  
**НОВЫЙ ГОД**  
с обновленным  
МЕНЮ



**MÁXIMO**  
bar de tapas

#ИСПАНИЯБЛИЗКО

maximo\_rest

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](http://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: Игорь Гришечкин

**З** Этот номер мы сдавали в печать в самый разгар предновогодней суеты. А держите вы его в руках уже в новом 2020 году.

Вот такое перемещение во времени получается.

В первом номере нового года мы хотим пообещать вам, наши читатели, еще больше интервью с гостями номера, больше вкусных рецептов, больше историй о #командамаксим и больше сочных фотопроектов.

Пусть этот 2020 год будет еще интереснее!

**Редакция журнала «Максимум удовольствия»**

# 16

**ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН:  
«ПРЕМИИ – ЭТО ПРЕКРАСНО, НО  
ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОДКРЕПЛЕНЫ  
ОДОБРЕНИЕМ СО СТОРОНЫ ГОСТЕЙ»**

## ТЕМА НОМЕРА

На сегодняшний день петербургский ресторан «КОКОКО» является гастрономическим символом города, а его шеф-повар Игорь Гришечкин считается одним из лидеров движения по возрождению русской кухни. А в 2019 году настоящим прорывом можно считать попадание ресторана «КОКОКО» в главный ресторанный рейтинг мира The World's 50 Best Restaurants.

## 26 НАШИ НОВИНКИ

«2020 – красивая цифра, чтобы обновиться», – подумали в ресторане-баре ReMIX и сделали для своих гостей новое меню. Поменяли формат и дизайн обложки, сняли новые сочные фотографии, добавили интересные блюда и оставили любимые. За всем этим процессом практически в прямом эфире следили подписчики Instagram remix\_tm и даже делали «ставки» о дате запуска.

## 34 ХИТ МЕСЯЦА

«Аукатль» – так ацтеки называли авокадо, что в переводе означает «лесное масло». С ним готовят салаты, закуски, супы, горячие блюда, и многие шеф-повара не представляют свои меню без авокадо. Знакомим вас с главными авокадными блюдами «МаксиМа».

## 40 НАШИ ГЕРОИ

#КомандаМаксиМ – это стиль жизни. Спортсмены-единомышленники объединились по интересам и вот уже два года ходят на тренировки, участвуют в различных чемпионатах и выигрывают.

## 62 НАШ ФОТОПРОЕКТ

Горячая пора для Деда Мороза закончилась. Пришло время и ему расслабиться – отбросить пустой мешок в сторону, выпить пару чашек бодрящего кофе, съесть несколько десятков пирожных и тортов из любимой кофейни «МаксиМ». Ведь даже у Деда Мороза есть свои слабости!



# Кафе и рестораны Тюмени



- 1 Тапас-бар «МАХИМО»**  
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»**  
Малыгина, 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 Ресторан-бар «Мохито»**  
Кирова, 40  
+7 (3452) 73-16-15
- 9 Кафе Brasserie**  
Республики, 142/2  
+7 (3452) 68-98-68
- Кофейни «МаксИМ»**  
**10 Республики, 24/4**  
+7 (3452) 46-60-83  
**11 Республики, 40/1**  
+7 (3452) 64-63-62

- 12 Эрвье, 12**  
+7 (3452) 66-77-76  
**13 ТЦ «Галерея Вояж»**  
Герцена, 94  
+7 (3452) 68-48-95  
**14 М. Сперанского, 17**  
+7 (3452) 56-86-80  
**15 Медицинский центр «М+»**  
Широтная, 17/2  
+7 (3452) 39-99-10  
**16 Котовского, 55/1**  
+7 (3452) 39-99-10  
**17 Республики, 61**  
**18 Аэропорт Рощино**  
**19 г. Салехард, Чубынина, 17**  
+7 (34922) 3-01-01
- 20 Ресторан доставки «Хаси-Хаус»**  
Республики, 129  
+7 (3452) 42-21-49

- Кондитерии «МаксИМ»**  
**21 № 1 – Олимпийская, 9**  
+7 (3452) 68-50-38  
**22 № 2 – Володарского, 38**  
+7 (3452) 39-03-11  
**23 № 3 – Советская, 126**  
+7 (3452) 25-76-59  
**24 № 4 – Юрия Семовских, 10**  
(ОКБ 1-й этаж), +7 (3452) 68-65-05  
**25 № 5 – Ямская, 92**  
+7 (3452) 68-53-00  
**26 № 6 – Московский тракт, 35а**  
(поликлиника №5)  
+7 (3452) 63-86-71  
**27 СКОРО! № 7 – п. Московский,**  
Бурлаки, 2а
- 28 Bar & Food REMIX «Хаси-Хаус»**  
Ленина, 2 А  
+7 (3452) 52-96-97

- 29 Караоке-клуб «Артишок»**  
Ленина, 4  
+7 (3452) 68-00-88
- 30 Кулинарная школа «МаксИМ. Класс»**  
25-го Октября, 34/6  
+7 (3452) 68-98-87, 960-150
- 31 Кондитерская мастерская «МаксИМ»**  
+7 (3452) 33-65-65
- 32 Центр выездного обслуживания «МаксИМ»**  
Республики, 142  
+7 (3452) 99-59-19
- 33 Служба доставки «МаксИМ»**  
+7 (3452) 68-44-28  
ishop.maxim-rest.ru

- 34 Бургерная «Голодный Макс»**  
Аэропорт Рощино
- 35 NEW Пекарня-кондитерская**  
деревня Дударева  
Тюменская, 9  
+7 (3452) 49-62-33
- 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  
Даниил Савиных

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:** 06.01.2020

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+



## Бодришь с дедушкой Гоги

Грузинское кафе «Ван Гоги» ждет всех, кто отмечает праздники целый месяц на специальное похмельно-бодрящее меню. Весь январь вас ждут отрезвляющие грузинские блюда от шеф-повара Александра Джана: свекла в ткемали, Чирбули, Бозбаши. Шеф-бармен Глеб джан также приготовил для своих дорогих гостей специальные напитки, которые поднимут на ноги и дадут новый заряд праздника и, вах, какого веселья!

## Колесо удачи

Весь январь в кафе Brasserie можно попытаться удачи и выиграть вкусный презент. Условия простые – приходите, заказывайте любое блюдо, и официант вам предложит раскрутить «барабан». Проигравших в этом конкурсе не будет!



## Перекус на лету

Самый удобный сервис для тех, кто хочет поесть в полете что-то интереснее, чем просто сэндвичи и курицу с рисом. Аэроменю от кофеен «МаксиМ»: все просто - делаете заказ на сайте [aero.maxim-rest.ru](http://aero.maxim-rest.ru) и получаете его прямо перед выходом на посадку. Полет будет вкусным, обещаем!

## ПОВЫШЕННЫЙ БОНУС

по карте «МаксиМ» 25 января



В ТАТЬЯНИН ДЕНЬ!

## Всем Татьянам +5

Январь – месяц, который не переставая радует нас праздничными событиями. Так, 25 января отмечается Татьянин день, а мы дарим всем Татьянам +5% по карте Почетного гостя. Приходите в любимые заведения «МаксиМ» и наслаждайтесь приятными моментами.

## Рекордсмены

В прошлом выпуске журнала мы уже говорили, что Кондитерии «МаксиМ» - настоящие рекордсмены. Только посмотрите на эти цифры! За 2019 год талантливыми поварами было приготовлено:

- Блины – 46650 штук
- Вафельные трубочки – 41000 штук
- Пирожное «Муравейник» - 12160 штук
- Сосиска в тесте – 30460 штук
- Котлеты – 43200 штук
- Морс – 18500 литров
- Салаты – 102600 штук
- Полуфабрикаты – 8050 кг
- Апплодисменты!





# ИГОРЬ ГРИШЕЧКИН: «ПРЕМИИ – ЭТО ПРЕКРАСНО, НО ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОДКРЕПЛЕНЫ ОДОБРЕНИЕМ СО СТОРОНЫ ГОСТЕЙ»

Автор: Марина Филиппова

На сегодняшний день петербургский ресторан «КОКОКО» является гастрономическим символом города, а его шеф-повар Игорь Гришечкин считается одним из лидеров движения по возрождению русской кухни. Он признан лучшим шеф-поваром 2015 года по версии ресторанной премии Where to Eat, победителем и ежегодным номинантом премии «Что Где Есть в Петербурге», а также является членом альянса поваров международного фонда Slow Food. А в 2019 году настоящим прорывом можно считать попадание ресторана «КОКОКО» в главный ресторанный рейтинг мира The World's 50 Best Restaurants.

**Б**люда Игоря Гришечкина стали настоящими «звездами» Instargam и хорошо известны даже тем, кто ни разу не был в «КОКОКО». Однако, сам шеф считает, что главная его заслуга не в этом, а в том, что он уделяет особое внимание локальным продуктам, в том числе и на своих гастрольных ужинах. Ужин в Тюмени 30 ноября стал настоящей удачей для всех гостей. В плотном графике Игоря нашлось небольшое «окно» для «Максима» (следующий вариант даты ужина рассматривался не раньше лета 2020 года), и не воспользоваться этим было бы просто преступлением. О своей работе, достижениях и впечатлениях о Тюмени Игорь рассказал нам после проведения ужина.

**Сейчас «КОКОКО» – это настоящая визитная карточка Санкт-Петербурга, о которой знают далеко за пределами города, и Тюмень не исключение. Тюменцы часто бывают у вас в гостях, и им будет очень интересно узнать историю вашего появления в «КОКОКО».** Мое появление в «КОКОКО» могло и не случиться, ведь осознание того, что хочу посвятить жизнь работе на кухне, пришло ко мне не сразу. Я даже успел получить профессию менеджера социально-культурной деятельности до диплома поварско-

го техникума. Но кухня все-таки пересилила. В 2007 году после окончания учебного заведения я устроился в смоленский ресторан «Я-кафе» – на тот момент очень модное заведение, где впервые узнал о многих продуктах и техниках. Дальше была Москва и работа во многих очень знаковых местах. Потом я познакомился со своей будущей женой – она петербурженка, – и мы переехали в Петербург, где меня взяли шеф-поваром в местный филиал Lavkalavka – здесь можно было не просто купить фермерские продукты, но и остаться на ужин в гастрономической гостинице, где как раз и творил я. На один из таких ужинов однажды пришли Сергей и Матильда Шнуровы. Так мы и познакомились. А вскоре мне предложили возглавить их новый ресторан «КОКОКО».



**Мое появление в «КОКОКО» могло и не случиться, ведь осознание того, что хочу посвятить жизнь работе на кухне, пришло ко мне не сразу. Я даже успел получить профессию менеджера социально-культурной деятельности до диплома поварского техникума.**  
**Но кухня все-таки пересилила.**

**На прошедшем в ноябре крупном ресторанном форуме Megastro Матильда Шнурова сказала одну очень трогательную вещь: «КОКОКО» – это история про двоих. Если кто-то из нас – Игорь или я – покинем этот проект, то «КОКОКО» просто перестанет существовать». Согласны ли вы с этим? И как вы считаете, кто все-таки главнее в заведении – директор или шеф-повар?** Не совсем корректно называть Матильду директором. Она не просто инвестор, не просто человек, который дал деньги, команду и сказал, что делать. Она почувствовала во мне потенциал и дала возможность реализовывать мои гастрономические фантазии. Это произошло, когда мы впервые встретились и познакомились. Кто знает, как



На странице слева: Думаете перед вами сочное ребрышко? Все верно, только оно не мясное, а капустное. Маринованные ребра-кочерыжки оборачиваются жареными на гриле капустными листьями и глазируются в смеси капустного демигляса, BBQ-соуса и кетчупа из маринованных томатов.

Слева: Вместо рыбы – желтая свекла. Вместе с маслом на водорослях, творогом, тертым хреном и копченой солью она превратилась в вегетарианский гравлак.

сложилась история, если я не согласился бы на эту работу. Но случилось то, что случилось. И Матильде абсолютно нравится то, что я делаю. А самое главное, что и она, и я сам верим, что «КОКОКО» – это совместный труд. Если кого-то вдруг в этом проекте не станет, все будет совершенно по-другому. Вряд ли можно представить «КОКОКО» с другим шефом. Но даже если это произойдет, это будет другой проект, точно не «КОКОКО».

**В этом году вы попали в лонг-лист премии The World's 50 Best Restaurants. Мы вас еще раз поздравляем. Это была четко поставленная цель или заслуженная оценка вашей работы?**

Почему же «или-или»? Это была и четко поставленная цель, и оценка нашей работы. Здесь нет никакого противоречия. Конечно, мы потратили на это много сил. Во-первых, нам уже 7 лет, и мы только сейчас в него попали, а не с первого года «залетели». Во-вторых, мы очень много работаем с международной прессой и привозили известных иностранных шефов из этого рейтинга. С первой десятки, даже первой тройки лучших шефов мира. И за это время мы смогли сформировать кухню, которую не стыдно показывать иностранной прессе, поэтому объективно могу сказать, что наше попадание в рейтинг совершенно обоснованное.

**Что-то поменялось после этого?**

Пока особо ничего не изменилось. Лонг-лист – это только начало нашего пути. Мы планируем попасть на одну из 50 первых строк. Тогда и можно будет почувствовать какие-то изменения, ведь это для многих станет поводом посетить именно наш ресторан. Так что работаем дальше.

**Мы с трепетом наблюдали за тем, как вы проводили ужин на 600 человек на Grand Prix Formula 1 в Монако. Расскажите, пожалуйста, поподробнее об этом масштабном мероприятии и поделитесь своими впечатлениями.**

Традиционно каждый год финал Grand Prix Formula 1 заканчивается грандиозным ужином, который обычно проводит именитый французский шеф-повар лучших ресторанов Монако. Но в этом году организаторы решили ввести новую традицию – каждый год определять разную тематику ужина и посвящать его отдельной стране. Начать решили с России, и посвятили этот ужин Санкт-Петербургу. Специально были построены масштабные декорации: воссозданы уютные плющом беседки Летнего сада, статуи, дворцовые интерьеры... Для постановки грандиозного шоу был приглашен продюсер Мариинского театра, выступали артисты Мариинки, воздушные гимнасты, фигуристы катались по искусственному льду, как по замерзшей Неве. Нам же нужно было во всем этом антураже провести ужин на 600 человек с моим авторским меню из пяти курсов. Мы очень долго готовились: сначала я сам приезжал в Монако, чтобы посмотреть кухню, потом французский шеф-повар приезжал к нам в Петербург, чтобы все попробовать и дать свои комментарии, а потом наша команда из 5 человек приехала в Монако на сам ужин. На ужине присутствовал и принц Монако, и король Швеции, и еще очень много важных персон, которым все понравилось. Получилось очень круто.

**Мы говорим о достижениях 2019 года накануне его завершения, а вы сами что считаете основными событиями года или чем гордитесь?**

Снизу: «Коккорн» - одно из самых знаменитых блюд из ресторана «КОКОКО», которое тюменцам удалось попробовать в первоизданном виде. В фирменном желтом стаканчике - воздушный мусс из сладкой кукурузы, хрустящее песочное печенье и приготовленное в жидком азоте мороженое из сливок и попкорна с карамельной крошкой.

Справа: Леденец-обманка «Петушок», который на деле оказался из жевательного мармелада, приготовленного с добавлением настоек на таежных травах. Ее Игорь лично выбрал для этого ужина, когда посетил ресторан-музей «Чум».

Я горжусь тем, что нашему ресторану уже 7 лет, а мы до сих пор «качаем» по полной, и у нас меняется по несколько посадок в день. И это в заведении на 100 человек при гостинице, хотя обычно это не самая популярная локация. А у нас люди едят за барной стойкой, как это было, когда мы только открылись семь лет назад в помещении в разы меньше на Некрасова. Люди возвращаются к нам, и это радует. Значит, мы все делаем правильно. Премии - это прекрасно, но они должны быть подкреплены одобрением со стороны гостей и финансовым успехом. Это самое главное.

**Конечно, нам и нашим читателям хочется узнать о ваших впечатлениях о гастролях в Тюмени. Как вам работа с командой поваров «МаксиМа»?**

Мне понравились тюменские гастроли. Считаю, что получился весьма интересный ужин: я отдал дань уважения вашим местным продуктам и показал классические блюда из «КОКОКО». Часто бывает, запрашиваешь список продуктов для гастрольных ужинов, а по факту этих продуктов нет. Это бывает, если люди мало заинтересованы в изучении гастрономии своего региона, либо с поставщиками все так плохо. А я выбрал ваши локальные продукты, и они оказались действительно интересными. Прежде всего, конечно, рыба, оленина, дары леса - ягоды и грибы, которые я максимально задействовал. Приятно было поработать с командой, получилась слаженная работа и отличный отдых - настолько хорошо меня встретили. Большое спасибо вам за приглашение.



# Ван Гогм

грузинское кафе

# Календарь событий январь 2020

Грузинский гид



Хачапури  
БУМ

1 2 3 4

5



Хинкали-  
мания

6 7 8 9

10 11 12



На углях

13 14 15 16

17 18 19



Рыбфест

20 21 22 23

24 25 26



На неделю  
в Грузию

27 28 29 30

31 1 2



**СКИДКА 40%**

**ПРИ ЗАКАЗЕ В КАФЕ**



# В НОВЫЙ ГОД С НОВЫМИ БЛЮДАМИ

Автор: Дарья Жайворонок

«2020 – красивая цифра, чтобы обновиться», – подумали в ресторане-баре ReMIX и сделали для своих гостей новое меню. Поменяли формат и дизайн обложки, сняли новые сочные фотографии, добавили интересные блюда и оставили любимые. За всем этим процессом практически в прямом эфире следили подписчики Instagram remix\_tmj и даже делали «ставки» о дате запуска. Мы раньше всех узнали о новинках от шеф-повара Дмитрия Змановского, и пока вы не успели все попробовать сами, рассказываем вам о своих впечатлениях по порядку.

## Завтраки

Тост из бриоши с сыром, бананом и соленой карамелью – отличный завтрак для сладкоежек. Самое интересное, что Дмитрий лично печет воздушную бриошь. И здесь с ней подается много блюд. Нежнейшая замена надоевшим сырникам – рикотники, которые просто тают во рту. А вкупе с мороженым и чашкой крепкого кофе они сделают ваш день идеальным!



Тост из бриоши с сыром, бананом и соленой карамелью

Рикотники с кусочками банана, соленой карамелью и шариком мороженого.

## Салаты

Среди салатов тоже есть много новичков. Дмитрий вдохновлялся яркими красками, поэтому блюда получились очень сочными и «инстаграмными». А о вкусе даже говорить ничего не будем, попробуйте сами и рассказывайте о своих эмоциях шефу.



Жареный «Цезарь» с курицей



Пахтет из индейки с карамелизированной хурмой и соусом «Понзу»



Такаки из говядины



**Супы**

И еще один яркий представитель новинок – тыквенный суп с беконом и изюминкой – попкорном из риса. Мы знаем, чем вы будете греться морозными зимними днями.

Тыквенный крем-суп с беконом и попкорном из риса

Драники из кабачка с мясом камчатского краба и красной икрой



**Горячие закуски**

Все мы помним и любим еще с детства картофельные драники, которые для нас готовила заботливая бабушка. Но это же ReMIX, здесь не может быть ничего банального. Для своих гостей Дмитрий придумал не обычные драники, а из кабачка. Но это еще не все, он добавил к ним сочное мясо камчатского краба и солоную красную икру. Получилось очень вкусно. Проверено!



**Горячие блюда**

Казалось бы, такие привычные и обычные ингредиенты, но соусы превращают их в произведения искусства.



Сверху: Птитим с морепродуктами в соусе «Том-ям»

Слева: Филе миньон с грибами и соусом «Порто»

Снизу: Форель с брокколи, авокадо и соусом «Терияки»



## Авторские роллы

Устали от классической японской кухни? Дмитрий Змановский создал целую коллекцию авторских роллов. Здесь есть роллы без риса, роллы с чукой, с красной икрой и крабом. Запомните, важен не только вкус, но и подача. Поверьте, такого модного эксклюзива вы почти нигде не встретите.



## НАШИ НОВИНКИ

### Десерты

Мы заметили, что у Дмитрия особая любовь к сладкому. Каждый его десерт интереснее другого. Обязательно попробуйте все новинки, не отказывайте себе. Говорят, если десерт съеден с удовольствием, то он не уходит в лишние килограммы.



Сверху слева: Шоколадный горшочек с кремом из авокадо, хурмой, брауни и ягодным соусом

Сверху: Шоколадно-карамельный мусс с хурмой и пеканом

Слева: Эклер с кремом из авокадо и соленой карамелью







Кондитерская  
мастерская  
«Максим»

# Свадебный торт

по индивидуальному эскизу  
от Кондитерской мастерской  
«Максим»



Олимпийская, 9  
телефон для заказа  
**33-65-65**

 maximscakes  
 maximscake



Стоимость торта 1500 Р за 1 кг  
Бесплатная доставка от 800 Р

# А В О К а Д И з а Ц и я



«Аукатль» – так ацтеки называли авокадо, что в переводе означает «лесное масло». Действительно, он на треть состоит из полезных жиров и содержит очень много витаминов. У авокадо интересная биография длиной в тысячи лет. А сейчас он король кухни. С ним готовят салаты, закуски, супы, горячие блюда, и многие шеф-повара не представляют свои меню без авокадо. Знакомим вас с главными авокадными блюдами «МаксиМа».



Самый распространенный сорт авокадо называется **Хасс**, он носит имя в честь американского почтальона Рудольфа Хасса, который обнаружил дерево авокадо с очень вкусными плодами у себя во дворе и запатентовал его в 1935 году.

В мире **существует более ста сортов**

авокадо, и некоторые из плодов достигают веса в два килограмма. Интересно, но этот фрукт является близким родственником обычной «лаврушки», которой мы ароматизируем супы.



Авокадо первыми приручили **древние ацтеки**, которые считали этот плод символом любви и плодородия: дело в том, что дерево авокадо не может самоопыляться, ему нужна пара, которая будет расти поблизости. Первые свидетельства употребления авокадо в пищу относятся к 8000 году до нашей эры.



Самое популярное блюдо, которое готовят из авокадо, это **соус «Гуакамоле»**.

В **1998**

году этот фрукт был занесен в Книгу рекордов Гинесса, как самый питательный.



**Кофейни  
«Максим»**

*Сверху: Теплые морепродукты, хрустящий салат, соус «Песто», авокадо, тапиока.  
525 Р*

*Справа: Брускетта с авокадо и яйцом пашот на чабатте собственного приготовления.  
320 Р*



**Рыбный  
ресторан  
«Посейдон»**

*Салат с манго, авокадо и копченым угрем под соусом «Унаги».  
610 Р*

**Японский ресторан доставки «Хаси-Хаус»**

Слева направо:  
Авокадо Маки.

150 Р  
Фьюжн Маки с авокадо, лососем, сливочным сыром и унаги соусом.  
430 Р

Року Маки с авокадо, лососем, сливочным сыром и стружкой тунца.  
330 Р

Унаги Фурай с авокадо, сливочным сыром, креветкой, копченым угрем и унаги соусом.  
430 Р

Аризона Маки с авокадо, тигровой креветкой, японским омлетом, японским майонезом и икрой летучей рыбы.  
250 Р

Калифорния с авокадо, креветкой, свежим огурцом и икрой тобики.  
370 Р

Калифорния с авокадо, лососем, свежим огурцом и икрой тобики.  
390 Р

Калифорния с авокадо, со снежным крабом, японским майонезом и икрой тобики.  
250 Р

Калифорния с авокадо, камчатским крабом, японским майонезом и икрой тобики.  
693 Р

Хаси де Люкс с авокадо, угрем, сливочным сыром, тартаром из лосося, морским гребешком, тигровыми креветками, икрой тобики, икрой лосося и кунжутом.  
420 Р



**ХИТ МЕСЯЦА**

**Тапас-бар Maximo**

Авокадо-бургер со свежим миксом салата, спелыми томатами, слайсами лосося и орехово-кунжутной заправкой.  
480 Р



**Café Brasserie**

Авокадо с яйцом пашот с тартаром из лосося на рисовой чипсе.  
390 Р



# «Максим» СПОРТИВНЫЙ

Автор: Дарья Жайворонок  
Регина Вахитова

#КомандаМаксим – это стиль жизни. Это большая команда, которая не только работает вместе, но и отдыхает, и даже занимается спортом. Спортсмены-единомышленники объединились по интересам и вот уже два года ходят на тренировки, участвуют в различных чемпионатах и выигрывают.

## Волейбольная команда «Максим»

Каждый вторник ребята из совершенно разных отраслей собираются вместе в спортивном зале и под руководством тренера играют в волейбол. В команде состоят дизайнеры, бариста, бармены, официанты, арт-директор и даже коммерческий директор. Такие разноплановые, но все-таки они вместе и живут спортом!

#КОМАНДАМАКСИМ  
*не просто хэштег*

## НАШИ ГЕРОИ



## Огненный шар, или Как «Максим» занимает пьедестал по боулингу

Казалось бы, боулинг – это приятный досуг с друзьями и семьей, но нет, этот вид спорта захватывает Тюмень. Собираются компании, новички, любители и каждый год борются за призовое место и звание лучших. Так, два года назад Рахим из Обжарочного цеха Coffee bank и Александр Барманжеев из ресторана-музея «Чум» собрали воскресную команду из... двоих человек, собственно, выше мы их и упомянули. Но! Прежде чем начать хихикать, только поймите, что эти товарищи тихим сапом не уступили еще ни один ежегодный турнир. И одержали победу в корпоративной лиге по боулингу сезона 2018/2019. Bravo, ребята! Так держать!





# ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

ОТ СЛУЖБЫ ДОСТАВКИ  
«МАКСИМ»

**ISHOP.MAXIM-REST.RU**  
принимаем заказы с 8:00 до 23:30  
**+7 (3452) 68-44-28**

YAMMY!



# СЕМЕЙНЫЙ УЖИН

На этот раз наш дежурный шеф – Людмила Медведева. Она решила поделиться своими любимыми блюдами для семейного ужина: необычный салат, сытное горячее блюдо и легкий десерт – все, что вам нужно.

Автор: Екатерина Буторина



## ДЕЖУРНЫЙ ШЕФ

**ЛЮДМИЛА  
МЕДВЕДЕВА**

ШЕФ-ПОВАР КОФЕЙНИ НА ЭРВЪЕ

## ОВОЩНОЙ САЛАТ С СЕМГОЙ

Простое блюдо, которое порадует и детей, и взрослых. Нежное и мягкое внутри, хрустящее снаружи – оно не может оставить равнодушным.

### Ингредиенты:

Семга – 100 г  
Авокадо – 1 шт.  
Перец болгарский – 1 шт.  
Огурец – 1 шт.  
Листья салата – 50 г

### Для соуса:

Масло оливковое – 2 ст. л.  
Соевый соус – 2 ст. л.  
Горчица зерновая – 20 г  
Все ингредиенты для соуса перемешать.

### Способ приготовления:

1. Рыбу, перец и огурец порежьте кубиками.
2. Авокадо порежьте ломтиками.
3. Салат порвите на куски.
4. Все перемешайте и заправьте соусом.





## ВОЛШЕБНАЯ КУРОЧКА

**Ингредиенты:**

Курица – 1 шт.  
 Лук репчатый – 2 шт.  
 Перец свежий – 2 шт.  
 Чеснок – 3 зубчика  
 Помидор – 2 шт.  
 Розмарин – 1 веточка  
 Консервированные томаты  
 – 1 банка  
 Перец черный молотый, соль  
 – по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Нарезьте курицу средними кусочками.
2. В сковороду налейте растительное масло, выложите курицу. Обжарьте со всех сторон до румяной корочки, посолите, поперчите.
3. Пока жарится курица, подготовьте овощи. Томаты, перец, лук, чеснок нарежьте мелкими кубиками.
4. Выньте курицу и положите ее в форму для запекания.
5. Овощи обжарьте в течение 5 мин.
6. Залейте консервированными томатами, дайте закипеть, посолите, поперчите. Тушите 5 мин.
7. Добавьте листья розмарина, предварительно отделив их от стебля.
8. Залейте курицу овощной смесью.
9. Поставьте в духовку, разогретую до 180 градусов, на 30 мин.
10. Выложите на тарелку, украсьте зеленью. Можно подавать с нежным картофельным пюре.



## ТАРТАЛЕТКА С ТВОРОГОМ

**Ингредиенты:**

Для теста:  
 Масло сливочное – 200 г  
 Мука – 250 г  
 Сахар – 100 г  
 Соль – щепотка  
 Для начинки:  
 Творог – 200 г  
 Сливки – 100 г  
 Сахар – 50 г  
 Яйцо – 1 шт.  
 Желток – 1 шт.  
 Мандарины – по вкусу  
 Замороженные ягоды – по вкусу

**Способ приготовления:**

1. Смешайте мягкое масло с мукой.
2. Яйцо взбейте с сахаром и солью.
3. Соедините обе смеси, замешайте тесто.
4. Уберите тесто в холод на 30 мин.
5. В это время смешайте все ингредиенты для начинки.
6. Достаньте тесто, раскатайте, вырежьте круги и выложите в форму для тарталеток.
7. Запекайте в духовке при 180 градусах 12 минут.
8. В остывшие тарталетки уложите на дно очищенные дольки мандарина или замороженные ягоды.
9. Залейте творожной массой.
9. Выпекайте в духовке еще 10 минут.
10. Украсьте дольками мандарина или ягодами.



**2 ЯНВАРЯ**

**15:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС: РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА**  
Каждый готовит свое «полено»  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
9+  
**1200.- (мама и ребенок)**

**19:00 ПОХМЕЛЬНАЯ ГРУЗИЯ**  
Душевный суп «Чихиртма» с домашней курой и кинзой  
Новогодние хинкали с мясом  
Королевский хачапури на компанию  
Грузинский чай с чачей  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
18+  
**2200.- (мама и ребенок)**

**3 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ: КРАБСБУРГЕРЫ**  
Крабсбургеры с котлеткой  
Глинтвейн от Сквидварда  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

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

**4 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ЗАВТРАК ГАРРИ ПОТТЕРА**  
Волшебные витые булочки с глазурью  
Шашлык от Дамблдора  
Салат с яйцами дракона  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1200.- (мама и ребенок)**

**15:00 РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК**  
Приготовление имбирных основ  
Итальянская глазурь  
Выпекание деталей  
Сборка и декор домика  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
18+  
**2500.- (мама и ребенок)**  
3 ЧАСА

**18:00 ВЫБОР COSMO: ТАИЛАНД ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕВУШЕК**  
Мидии в кокосовом молоке а-ля том-ям  
Эби-тяхан с овощами  
Спринг-роллы с ореховым соусом  
Безалкогольный глинтвейн  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
18+  
**2200.-**

**5 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ. СЛОЕНОЕ ВОСКРЕСЕНЬЕ**  
Сосиски в слоеном тесте  
Мильфей со сливками и мандаринами  
Безалкогольный глинтвейн  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

**15:00 ДРЕЗДЕНСКИЙ ШТОЛЛЕН**  
Оформление в Рождественском стиле  
Глинтвейн  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
18+  
**1800.-**

**6 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ**  
Приготовление имбирного теста  
Формирование и выпекание изделий  
Роспись глазурью  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

**14:00 ВЕНСКИЙ ШТРУДЕЛЬ**  
Приготовление вытяжного теста  
Начинка: из сезонных фруктов с корицей, с красной рыбкой и шпинатом, баварская с окороком  
Формирование и выпекание  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
18+  
**1800.-**

**19:00 РОЖДЕСТВО: МОРЕПРОДУКТЫ**  
Салат с аргентинскими креветками, малиной и пряным сыром  
Стейк из семги со сливочно-крабовым соусом  
Мешочки из слоеного теста с грушей, бельгийским шоколадом и корицей  
Ягодный чай  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
18+  
**2000.-**

**7 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ: РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПЕЧЕНЬЕ ДЛЯ САНТЫ**  
Печенье  
Какао с зефирками  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

**15:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС: РОЖДЕСТВЕНСКОЕ ПОЛЕНО**  
Рождественское полено из слоеного теста  
Глинтвейн  
Каждый готовит свое «полено»  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
9+  
**1200.-**

**19:00 ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ**  
Запеченная семга в винном соусе с лесными ягодами  
Зеленый салат с грушей и фермерским сыром  
Брускетта с паштетом из индейки  
Крамбл с мандаринами  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
18+  
**2200.-**

**8 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ: ПИРОЖНОЕ**  
Пирожное «Шиска»  
Глинтвейн  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

**15:00 РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ТОРТ «КРАСНЫЙ БАРХАТ»**  
Секреты приготовления бисквита  
Сливочный крем-пломбир  
Сборка и декор торта  
Оформление воздушной итальянской меренгой и крошкой  
Каждый гость приготовит свой торт  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
18+  
**1800.-**

**19:00 РОЖДЕСТВЕНСКИЙ ОБЕД ДЛЯ БОЛЬШОЙ КОМПАНИИ**  
Крылышки «Буффало» с сырным соусом «Горгонзола»  
Ребрышки по-филиппински  
Булгур с печеными овощами и кинзой  
Вишневый суп с мороженым  
Преподаватель: Валерий Рубченко  
18+  
**2500.-**

**9 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ИМБИРНЫЕ ПРЯНИКИ**  
Приготовление имбирного теста  
Формирование и выпекание изделий  
Роспись глазурью  
Преподаватель: Наталья Пяткова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

**19:00 ВЫБОР COSMO: ИСПАНИЯ РОЖДЕСТВО ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕВУШЕК**  
Паэлья «Микста»  
Рождественские эмпанадас с яблоками и корицей  
Тапас с двумя видами начинок  
Безалкогольный глинтвейн  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
18+  
**2200.-**

**10 ЯНВАРЯ**

**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.-**

**11 ЯНВАРЯ**

**11:00 МАМЫ И ДЕТИ. БУРГЕР «СЛОППИ ДЖО»**  
Приготовление начинки для бургера с сезонными овощами и фаршем  
Сборка бургера  
Приготовление сезонного картофеля с сыром  
Домашний спрайт  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
4+  
**1500.- (мама и ребенок)**

**18:00 ИРЛАНДСКИЙ ПАВ**

Ребрышки в вишневой глазури  
Салат из мятого картофеля с зеленым горошком и маринованными грибами  
Чесночные крылышки с ирландским соусом  
Яблочный пай  
Ягодный глинтвейн  
Преподаватель: Валерий Рубченко  
18+  
**2500.-**

**12 ЯНВАРЯ**

**11:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ГРУЗИЯ**  
Пеновани пури  
Чкмерули с цыпленком в сливочном соусе  
Домашний лимонад  
Преподаватель: Наталья Бердникова  
9+  
**1200.-**

**18:00 БАРБЕКЮ НА КОМПАНИЮ**

Речная форель на гриле  
Соус «Тартар»  
Цыпленок с хариссой  
Гратен с лесными грибами и картофелем  
Апельсиновый безалкогольный глинтвейн  
Преподаватель: Валерий Рубченко  
18+  
**2200.-**

**13 ЯНВАРЯ****19:00 КЛАССИКА ИТАЛЬЯНСКОЙ КУХНИ: ПАСТА И РИЗОТТО**

На занятии вы научитесь готовить по базовым итальянским рецептам  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 1600.-

**14 ЯНВАРЯ****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.-

**15 ЯНВАРЯ****19:00 ХАЧАПУРИ**

Пеновани пури с тыквой  
 Аджарский хачапури с яйцом  
 Мегрельский хачапури  
 Соус «Сацебели»  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 1800.-

**16 ЯНВАРЯ****19:00 ВЫБОР COSMO: ИТАЛИЯ ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕВУШЕК**

Сливочная паста с моллюсками вонголе  
 Брускетты со сливочным крабом  
 Салат «Панцанелла»  
 Безалкогольный глинтвейн  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 2200.-

**19:00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ**

Том-ям с морепродуктами  
 Тайская лапша «Пад-Тай» с креветками  
 Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»  
 Имбирный лимонад  
 Преподаватель: *Валерий Рубченко*

18+ 2200.-

**17 ЯНВАРЯ****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.-

**18 ЯНВАРЯ****11:00 ФРАНЦУЗСКИЕ МАКАРОНС. БАЗОВОЕ ЗАНЯТИЕ**

Приготовление миндальной основы  
 2 базовых крема  
 Каждый гость приготовит свой набор макаронс  
 Преподаватель: *Ксения Вахрушева*

18+ 2000.-

**19:00 МАМА ГРУЗИЯ**

Чкмерули с перепелом в сливочно-чесночном соусе  
 Кутабы с зеленью и сыром  
 Аджасандал с грузинскими специями и кинзой  
 Миринда с облепихой  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 2000.-

**19 ЯНВАРЯ****11:00 ПОДРОСТКОВЫЙ КУРС. ПАСТА-ПАСТА**

Приготовление итальянской пасты  
 Чикенболлы в сливочном соусе  
 Классический «Тирамису»  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

9+ 1200.-

**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.-

**20 ЯНВАРЯ****19:00 ПАЭЛЬЯ И ЭМПАНАДАС**

Ароматная пазелья «Микста» на компанию  
 Пирожки эмпанадас по традиционному испанскому рецепту  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 1600.-

**21 ЯНВАРЯ****19:00 ЧИЗКЕЙК «НЬЮ-ЙОРК»**

Приготовление сливочной и песочной основ  
 Формирование и выпекание чизкейка  
 Декор свежими ягодами  
 +Бонус шоколадный брауни на темном пиве  
 Преподаватель: *Ксения Вахрушева*

18+ 2000.-

**19:00 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.-

**22 ЯНВАРЯ****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.-

**23 ЯНВАРЯ****19:00 ФИЛЕ-МИНЬОН**

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

18+ 2200.-

**24 ЯНВАРЯ****19:00 ВЫБОР COSMO: АНГЛИЯ ТОЛЬКО ДЛЯ ДЕВУШЕК**

Йоркширский пудинг с начинкой  
 Ароматный мятный картофель с зеленым горошком и сливочным соусом  
 Мясо, запеченное в хрустящем тесте  
 Безалкогольный глинтвейн  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 2200.-

**25 ЯНВАРЯ****11:00 МАМЫ И ДЕТИ. ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАВТРАК**

Горячие круассаны с бельгийским шоколадом  
 Десерт «Малиновый капучино»  
 Лимонад с клубникой  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

1500.- (мама и ребенок)

**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.-

**26 ЯНВАРЯ****14:00 СЕМЕЙНЫЙ ОБЕД**

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.-

**27 ЯНВАРЯ****19:00 ХИНКАЛИ И ХАЧАПУРИ. КЛАССИКА ГРУЗИНСКОЙ КУХНИ**

Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 1600.-

**28 ЯНВАРЯ****19:00 ЛЮБИМАЯ ИСПАНИЯ**

Пазелья с морепродуктами и соусом «Айоли»  
 Фаршированные кальмары с соусом песто  
 Сангрия с апельсинами  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 1800.-

**29 ЯНВАРЯ****19:00 ТАЙСКАЯ КУХНЯ**

Том-ям с морепродуктами  
 Тайская лапша «Пад-Тай» с креветками  
 Спринг-роллы с белой рыбой и сладким соусом «Чили»  
 Имбирный лимонад  
 Преподаватель: *Валерий Рубченко*

18+ 2200.-

**30 ЯНВАРЯ****19:00 ОБЕД В РИМЕ**

Сальтимбокка с розмарином и вялеными томатами  
 Салат с печеными овощами и чиабаттой  
 Ребрышки в пяти травах  
 Преподаватель: *Наталья Бердникова*

18+ 2000.-

**31 ЯНВАРЯ****19:00 ГРИЛЬ-КЛУБ. СТЕЙКИ**

Стейк из мраморной говядины  
 Соусы: BBQ и перечный  
 Картофель «Айдахо»  
 Ягодный крамбл  
 Домашний лимонад  
 Преподаватель: *Валерий Рубченко*

18+ 2500.-

Запись по телефонам:  
 20-го Октября, 34/6 **68-98-87 • 960-150**  
 Ежедневно с 12:00 до 20:00

При поддержке:  
 KENWOOD Прованс METRO  
 smeg Pokoko METRO  
 maxim.klass  
 © maxim.klass  
 maxim.klass

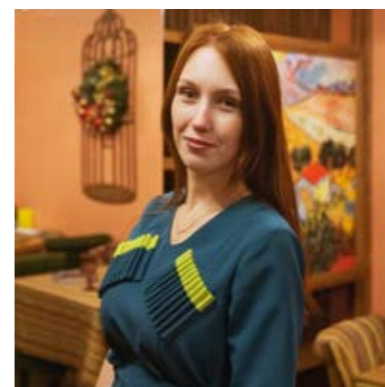


# ГЕРОИ

## #командамаксим

Автор: Екатерина Буторина

Рубрика, благодаря которой, вы можете узнать, как на самом деле создаются ваши любимые блюда, истории людей, которые делают их появление возможным, и атмосферу вокруг. Для этого нужно лишь открыть журнал на данной странице.



### АНАСТАСИЯ КУДРОВА

АДМИНИСТРАТОР ГРУЗИНСКОГО КАФЕ «ВАН ГОГИ»

Еще до поиска работы я много слышала о «МаксиМ», и это неудивительно, ведь о его существовании знает каждый тюменец. Когда я училась в университете и искала себе подработку, увидела объявление о вакансии официанта в кафе Brasserie. Подумала: «Почему бы не попробовать?» Так я решила рискнуть и заполнила анкету.

В коллектив я влилась достаточно быстро, и через пол года мне предложили попробовать себя на должности менеджера зала. Сказать, что моему счастью не было предела, – ничего не сказать.

Чтобы развиваться, нужно выходить из зоны комфорта и пробовать себя в разных направлениях. Так я попала в кафе «3452», а затем в ресторан-бар MixMusic (ныне ReMIX). Смена обстановки позволяет познакомиться с новыми коллегами, гостями и получить новые знания. Я очень благодарна этим заведениям за все, что они мне дали! Потом я вышла на работу в грузинское кафе «Ван Гоги». Лучшей школы у меня еще не было! Я расту, и вместе со мной растет наше шумное грузинское семейство.

Больше всего я люблю сам процесс работы. Когда стоят цели, и ты к ним идешь.

А если результат превосходит ожидания, то жизнь удалась.

Каждый день – это уже интересный случай. День сурка – это не про нас. Именно поэтому моя жизнь интересна и наполнена яркими красками.

Свой каждый рабочий день, а бывает и выходной, я стараюсь сделать продуктивным. Хочется развиваться и расти выше, а это, как мне кажется, один из самых больших вкладов в компанию!

Если бы я могла на день поменять должность в компании «МаксиМ», я бы хотела попасть в бухгалтерию и прочувствовать на себе все мучения разборов полетов в течение смен в каждом заведении.

«МаксиМ» – это неотъемлемая частичка меня, являющаяся огромной частью моей жизни, поэтому и себя я чувствую ее частичкой. Это ежедневный труд, беспокойство за свою роль в команде. И самое приятное, когда за эти старания гости говорят: «СПАСИБО!»





## ВЯЧЕСЛАВ КОРАБЛЕВ

СУ-ШЕФ КАРАОКЕ-КЛУБА «АРТИШОК»

Я пришел по обычному объявлению. Начал свою работу с должности охранника, на которой пробыл 3 года. Затем начал работать в кафе Brasserie поваром японской кухни, потом перешел в MixMusic и получил должность су-шефа. Через год стал су-шефом караоке-клубов «АРТИШОК», «Шалапин», ресторана-бара «Мохито». На этой должности я уже 8 лет. Я считаю себя частью команды, потому что чувствую уважение от коллег. Больше всего люблю в процессе приготовления создавать новые шедевры. Я не очень люблю говорить о своих поводах для гордости, но могу сказать точно, что большая их часть еще впереди.

Я считаю, что я внес немалый вклад в развитие компании стабильным стажем работы, тем, что я развиваюсь сам и развиваю свою деятельность. Своим коллегам я бы пожелал терпения и упорства. Я считаю эти качества главными в нашем деле.



центр  
выездного  
обслуживания

Максим

14 ЛЕТ  
НА  
РЫНКЕ

ПРОЕХАЛИ  
БОЛЕЕ  
48 022 717 КМ

ПРИГОТОВЛЕНО БОЛЕЕ  
7 687 740  
КАНАПЕ

ПРОВЕДЕНО  
БОЛЕЕ  
26 535  
МЕРОПРИЯТИЙ

Бронирование выездных мероприятий  
по телефону (3452) 99-59-19

catering-maxim.ru  
vk: cateringmaxim  
ig: cvomaxim.catering

# ОБЖАРЕНО В ТЮМЕНИ



Весь кофе свежей обжарки  
на одном сайте

**[mycoffeebank.ru](http://mycoffeebank.ru)**



# ДАЖЕ У НЕГО СВОИ СЛАБОСТИ

Фото: Николай Южанин

Горячая пора для Деда Мороза закончилась. Все желания исполнены, подарки раздарены, хороводы станцованы, песни спеты и стихи выслушаны. Пришло время и ему расслабиться – отбросить пустой мешок в сторону, выпить пару чашек бодрящего кофе, съесть несколько десятков пирожных и тортов из любимой кофейни «МаксиМ». Ведь даже у Деда Мороза есть свои слабости!











# СВАДЬБА

ЗА 180 000 РУБЛЕЙ\*

*Незабываемая свадьба -  
это не сказка!*



- БАНКЕТ • ВЫЕЗДНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ • ОФОРМЛЕНИЕ ЗАЛА •
- НОМЕР ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ В ОТЕЛЕ «ЗНАТЬ» •
- ФОТОСЕССИЯ В ИНТЕРЬЕРАХ ОТЕЛЯ «ЗНАТЬ» •
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ УЖИН ПЕРЕД СВАДЬБОЙ •
- КАРАВАЙ •

Информация о правилах проведения акции и организаторе на сайте [maxim-rest.ru](http://maxim-rest.ru)  
Фотограф: Александра Мещерякова, 2018. Семья: Вячеслав и Юлия Колесовы.

\*При бронировании за 2 месяца до свадьбы на 50 персон.



# СВАДЕБНЫЙ ФУРШЕТ

ЗА 100 000 РУБЛЕЙ\*

*Стильная бюджетная  
свадьба!*



- ФУРШЕТ • ВЫЕЗДНАЯ РЕГИСТРАЦИЯ • ФОТОГРАФ •
- НОМЕР ДЛЯ МОЛОДОЖЕНОВ В ОТЕЛЕ «ЗНАТЬ» •
- ФОТОСЕССИЯ В ИНТЕРЬЕРАХ ОТЕЛЯ «ЗНАТЬ» •
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СЕТ ПЕРЕД СВАДЬБОЙ •

📍 ул. Республики, 129 📞 28-09-09 📷 MASKA\_REST

\*При бронировании за 2 месяца до свадьбы на 50 персон.



## НИКОГДА НЕ ГОВОРИ НИКОГДА

Автор: Регина Вахитова

Девиз Кондитерской мастерской «МаксиМ» вот уже 14 лет. Как и любая большая история, эта начиналась с маленькой мастерской и нескольких творческих людей. Теперь здесь много квадратных метров и еще больше кондитеров.

**К**аждый день в полной света мастерской создаются торты по индивидуальному заказу. Двухэтажные, с подсветкой, с фигурками любимых мультяшных героев или ручной росписи. Ни одна задача еще не застала их врасплох, а наоборот подстегнула делать все больше и красивее! Одним глазком и нам удалось понаблюдать за творческим процессом.



## НАШ ФОТОПРОЕКТ



### НОВОГОДНИЙ CHEF'S TABLE

Авторские блюда и коктейли из локальных продуктов, живое общение с шефами, вкусы, ароматы, текстуры, волшебство – все это нашумевший Chef's Table в ресторане-баре ReMIX. 19 декабря шеф-повар ReMIX'a Дмитрий Змановский, Ксения Вахрушева, руководитель Кулинарной школы «Максим. Класс», и Ефим Таран, бар-менеджер ReMIX'a провели для своих гостей предпраздничный ужин. Готовили новогодние блюда и напитки прямо за барной стойкой, тем самым удивляя присутствующих. Надеемся, что в 2020 году ужины от этой троицы будут повторяться чаще. Следите за новостями в Instagram remix\_tmh.



## УСТАНОВИТЕ бонусную карту «МаксиМ» в телефон!

Копите баллы и получайте  
скидки во всех заведениях  
«МаксиМ»

### СКИДКА 10%

в ресторанах «МаксиМыч»,  
«Чум», «Посейдон»

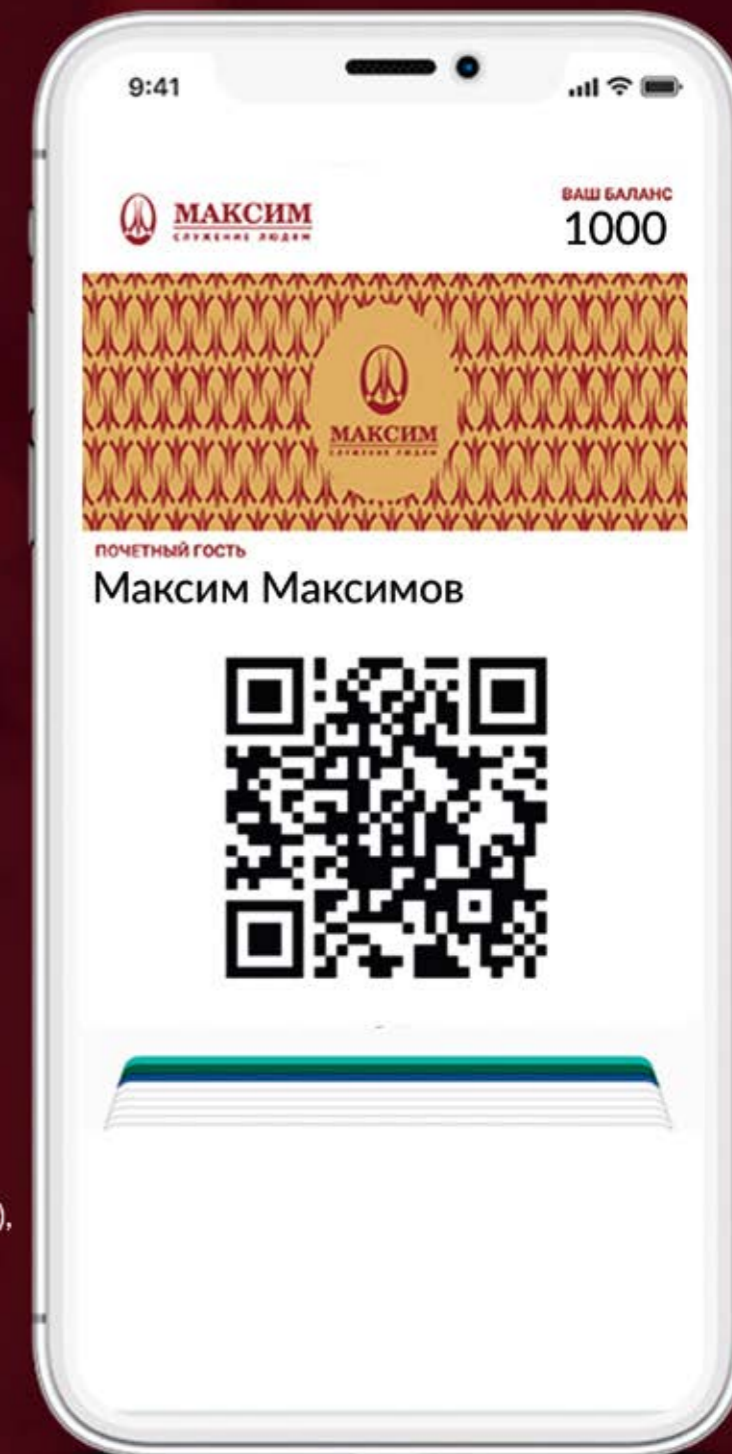
### БОНУС 10%

в Maximo, кафе «Ван Гоги»,  
Brasserie, reMix, «АРТИШОК»,  
«Шаляпин», «Мохито»

### БОНУС 5%

в Кофейнях (в Тюмени и в Салехарде),  
Кондитериях, Кондитерской  
мастерской

Просканируйте QR-код  
камерой устройства  
или зайдите на сайт  
[maxim-rest.ru/cards](http://maxim-rest.ru/cards)



Выпуск электронных карт cardpr.ru

CARD PR

## НАШ ФОТОПРОЕКТ



### ЕЛКА-ХИТ ИЛИ ВЕСЕЛЫЙ УТРЕННИК В БАНКЕТНОМ РЕСТОРАНЕ «МАСКА»

Вот и отгремели утренники в «Маске». Целый год мы ждали звонкий смех детишек, новогоднего волшебства и Дедушку Мороза со Снегурочкой. Теперь мы заряжены на отличное настроение и добрые поступки. Поздравляем всех с наступившими праздниками!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ЕКАТЕРИНА БАЗВАНОВА



Весь  
**ЯНВАРЬ**  
**20%**  
скидка  
на все меню



*Для компаний от 10 человек разрешён свой алкоголь.*

*Акция не распространяется на алкоголь и акционные блюда.*

## НАШ ФОТОПРОЕКТ



### КАРАОЧНАЯ ЖАРИШКА В «АРТИШОКЕ»!

Чтобы зима была максимально жаркой, градус на танцполе поднимался стремительнее, в караоке-клубе «АРТИШОК» ввели новое правило: с 23.00 до 3.00 исполняются только веселые танцевальные композиции! Яркое открытие караоке-программы, харизматичные ведущие, и самый жаркий танцпол – вот такая зима в караоке-клубе «АРТИШОК»!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ ВАДИМ ЕРОХИН

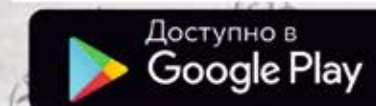
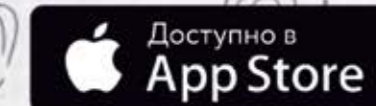


**РЕСТОРАН ДОСТАВКИ «АРТИШОК»  
В ТВОЕМ СМАРТФОНЕ!**

**Теперь заказывать  
блюда еще проще!**



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



**Качай! Подключай!  
Оформляй заказ!**

## НАШ ФОТОПРОЕКТ



### ПОДГОТОВКА К НОВОМУ ГОДУ В «ШАЛЯПИНЕ»

Весь декабрь в «Шальяпине» усердно готовились к серии корпоративных мероприятий и новогодних тусовок, чтобы ярко и весело проводить уходящее десятилетие. После серьезной подготовки в стенах караоке-клуба развернулся масштабный съемочный процесс новогоднего экшна «2020». Был проведен кастинг на главную роль, снята сцена со спецэффектами, многочисленные сцены с массовыми танцами, а также записаны невероятно красивые саундтреки. Фееричный финал с участием главных героев праздника – Деда Мороза и Снегурочки – был снят в самую волшебную ночь года под бой курантов.

Мы знаем, что новогодний экшн «2020» никогда не выйдет на большие экраны, но точно знаем, что увлекательный съемочный процесс подарил гостям караоке-клуба массу ярких впечатлений и праздничное настроение, а это самое главное!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ВАДИМ ЕРОХИН

Шальяпин  
караоке клуб

ПРАЗДНУЙТЕ  
СВОЙ  
ДЕНЬ  
РОЖДЕНИЯ  
В «ШАЛЯПИНЕ»

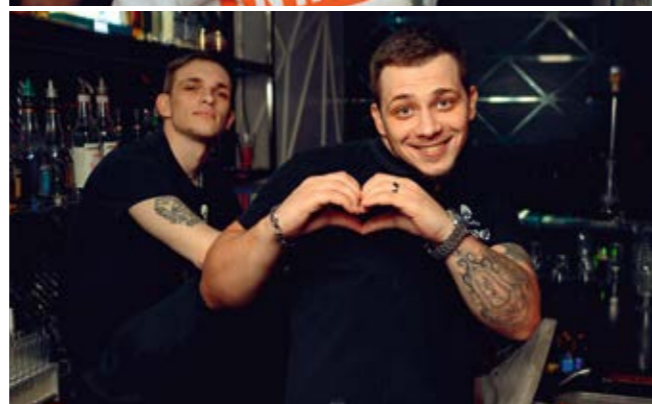
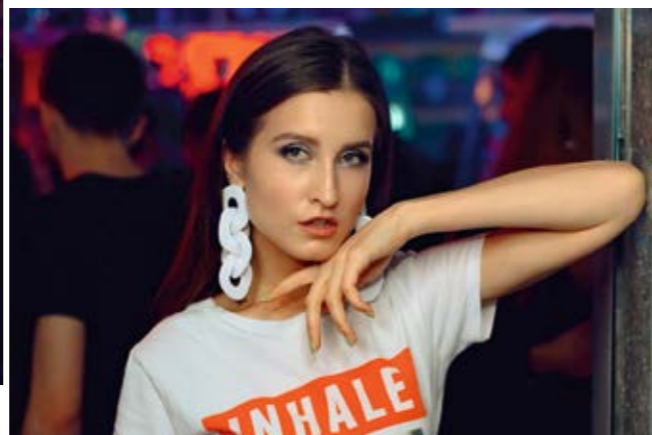
ПРИХОДИТЕ  
В «ШАЛЯПИН»

ПРАЗДНУЙТЕ СВОЙ  
ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ

ЗАПОЛНЯЙТЕ  
КУПОН

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

## НАШ ФОТОПРОЕКТ



### ВЕЧЕРИНКА 10-Х В #МОИТОВАР!

Арт-команда «Мохито» решила зафиналить уходящее десятилетие самыми топовыми треками, под которые плавился главный танцпол города на протяжении 10 лет. Это была топовая тусовка: всем залом пели любимые треки, танцевали до десяти утра на афтерпати и готовились к новому году нон-стопу! Так и рождаются легендарные тусовки, которые еще долго дарят приятные воспоминания.

Благодарим всех, кто 14 декабря стал частью очередной легенды #mohitobar!



ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ФОТОГРАФОМ: ПАВЕЛ ГАЛАКТИОНОВ

**МОХИТО**  
BAR & RESTAURANT

**НАПРЯМУ ВІРНУДАУ**

**В DJ-БАР «МОХИТО»**

**ПОДАРКИ ИМЕНИННИКАМ:**

- Коктейль «Мохито»
- Удвоение всех коктейлей
- Коктейль «Мохито XXL»
- Самая шумная компания = 10 000₽ имениннику. Шумоизмеритель определит победителей.

КРУГЛОСУТОЧНО  
 ПТ-СБ, ВЫХОДНЫЕ ДНИ  
 КОМПАНИЯМ ОТ 5 ЧЕЛ.

ДО 23:00  
 ПРИ УСЛОВИИ РАННЕГО БРОНИРОВАНИЯ (за сутки до мероприятия), с посадкой до 23:00  
 ПРОВОДИТСЯ ПРИ УСЛОВИИ НАЛИЧИЯ 2-Х ИЛИ БОЛЕЕ КОМПАНИЙ ИМЕНИННИКОВ



## 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

### БУТИКИ:

**Бутик ESCADA**  
Советская, 51, кор. 5  
**Бутик «Элизабет Роскошь»**  
Володарского, 33  
**Меховой салон ANNA MANCINI**  
М. Горького, 70, 1-й этаж  
**Бутик TRU RUSSARDI**  
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**  
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  
**Автоцентр «Премиум Дина BMW»**  
Федюнинского, 51  
**Автоцентр VOLKSWAGEN**  
Федюнинского, 51/1  
**Автоцентр «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

### 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, Монтажников, 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 & BOSCH**  
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



## 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

В новом году все по-новому! Теперь за рецепты на последней странице нашего журнала отвечают повара из Кулинарной школы «Максим. Класс». И первый рецепт – фирменный от руководителя школы Ксении Вахрушевой – розовый хумус.



**КСЕНИЯ ВАХРУШЕВА**  
РУКОВОДИТЕЛЬ КУЛИНАРНОЙ ШКОЛЫ «МАКСИМ. КЛАСС»:

Обожаю Новый год и Рождество! Праздники – это время, когда вся-вся семья в сборе, друзья, знакомые, а это значит, что каждой хозяйке нужно чем-то удивить. Своих гостей я порадовала розовым хумусом. Отличная закуска на аперитив, которая подойдет абсолютно каждому! Смотрите еще больше рецептов в нашем Instagram по хештегу #рецептымаксимкласс.

## РОЗОВЫЙ ХУМУС

### Ингредиенты:

- Белый кунжут – 100 г
- Чеснок – 2 зубчика
- Оливковое масло
- Вода
- Соль и специи по вкусу
- Микс цитрусов (лайм, лимон)
- Сельдерей, морковь, огурцы.

### Способ приготовления:

1. Все очень просто и быстро: взбейте в блендере кунжут, добавьте воду и чеснок – это тахини, основа хумуса.
2. Перемешайте ложкой получившуюся пасту, взбейте в блендере, добавьте свеклу, взбейте, добавьте любимые специи. Я советую карри.
3. Хумус выложите в красивое блюдо, полейте оливковым маслом.
4. Подавайте с овощами, нарезанными соломкой, или с греческой питой.



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

☑ zimalet072    📍 zimalet072

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



Абсолютно новые  
ТОЙОТЫ КАМРИ

NEW



М.А. Булгаков

Успеваает всюду тот, кто никуда не торопится

(3452) 70-88-88

[www.taxi-business.com](http://www.taxi-business.com)



ТАКСИ  
*Бизнес*  
Класс



МАКСИМ

[www.maxim-rest.ru](http://www.maxim-rest.ru)

Такси "Бизнес Класс" официальный партнер "Максима"