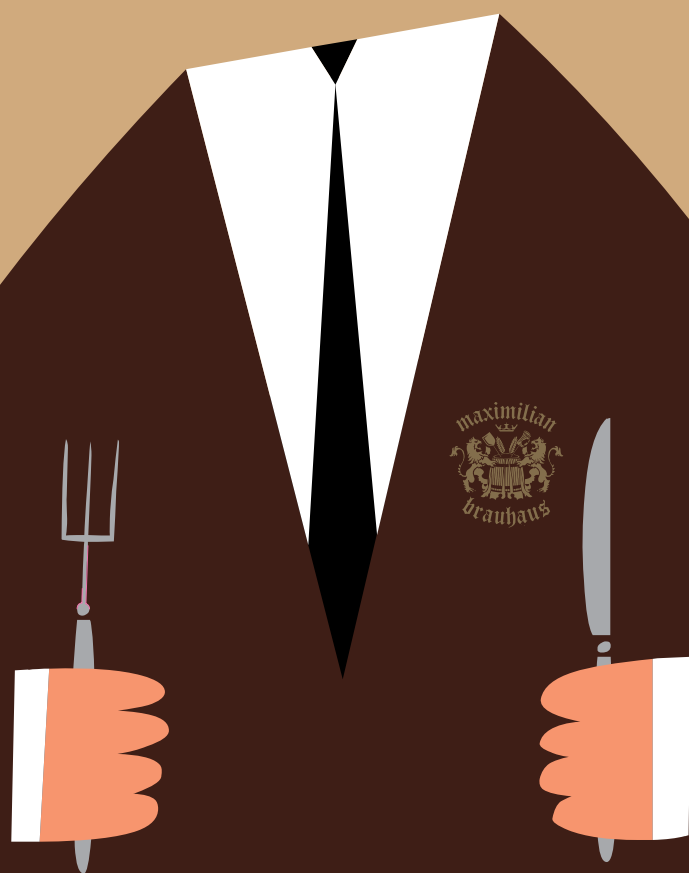
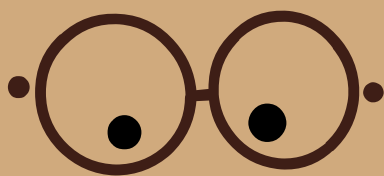




# Бизнес-ланч

с понедельника по пятницу



С 12:00 до 16:00

Oktoberfest-каждый день!

# СОБЕРИ СВОЙ БИЗНЕС-ЛАНЧ!

**САЛАТ + СУП + ГОРЯЧЕЕ + НАПИТОК = 320 РУБ.**



## Салат (100 гр.)

- Салат из свежих помидор и огурцов
- Салат с ветчиной
- Салат свекольный
- Салат с сельдереем и яблоком
- Салат с корейской морковью и сыром

## Суп (250 гр.)

- Холодный борщ
- Окрошка
- Щавелевый суп
- Куриный бульон
- Суп с цветной капустой

## Горячее (100 гр.)

- Куриный шашлычок
- Рыбная котлета
- Баранья котлета
- Колбаска тирольская
- Сырный шницель

## Гарнир (100 гр.)

- Картофельное пюре
- Рис отварной с карри.
- Картофель фри
- Фасоль стручковая
- Кабачок гриль

## Напиток на выбор:

- чай
- кофе
- морс
- компот

**В комплексный обед входит хлеб и напиток на выбор**

\* данный буклет несет информацию рекламного характера, прейскурант цен находится в уголке потребителя.

\* фотографии блюд могут отличаться от действительности

Федеральная сеть баварских пивоварен



# maximilian

## Oktoberfest-каждый день!

### У вас скоро день рождения?

Отпразднуйте этот день в нашем ресторане и получите

**5л**

пива **Maxbier** в подарок!



\* Наличие скидочной карты и документа, удостоверяющего личность, обязательно

\* Акция действует в течение 3 дней ДО и 6 дней ПОСЛЕ дня рождения

### Специальные предложения!

**-20%** на любую пиццу с собой!



Порция колбасок + пиво Maxbier (0,5 л) = **570 руб.**



**с воскресенья по четверг**

\* кроме Метра колбасы, Венской косы и Большого ассорти из колбас

### ПЕННЫЕ БУДНИ

Литровая кружка пива МАХБИЕР (1л) = **250 руб.**



**ПН**

3 кружки пива МАХБИЕР (по 0,5 л.) = **390 руб.**



**ВТ**

Пивной сет с крылышками + 2 кружки пива МАХБИЕР (по 0,5 л.) = **690 руб.**



**СР**

3 кружки пива МАХБИЕР (по 0,5 л.) + сырные палочки + домашние чипсы + луковые кольца = **1050 руб.**



**ЧТ**

### НА КОМПАНИЮ

Метр пива МАХБИЕР (5 л.) + метр баварской колбасы = **2290 руб.**



**с воскресенья по четверг**

\* пиво maxbier на выбор, кроме вишневого и сезонного сортов.

\*\* скидки на акции не распространяются.

\*\*\* акции на пиво с собой не действуют.

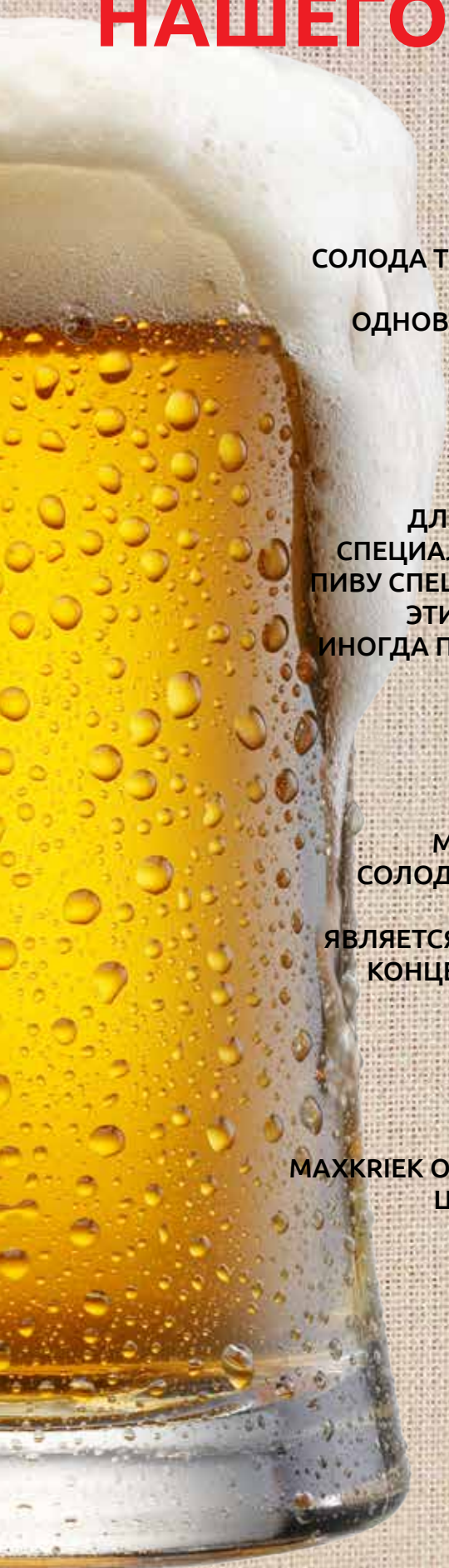
\*\*\*\* в выходные, праздничные дни и во время концертов акции не действуют.



Блюда не входят в ночное меню



# ИЗЫСКАННЫЕ СОРТА НАШЕГО ПИВА



## **LAGER**

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХБИЕР LAGER СВАРЕНО ИЗ ТРЕХ ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА ТРАДИЦИОННЫМ ОТВАРОЧНЫМ СПОСОБОМ. ЭТО ПРИДАЕТ ПИВУ ЕГО ХАРАКТЕРНУЮ НАСЫЩЕННОСТЬ, БОГАТЫЙ И ОДНОВРЕМЕННО ЛЕГКИЙ ВКУС. ПЛОТНОСТЬ 12,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0%

## **WEIZEN**

СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ

ДЛЯ МАХБИЕР WEIZEN ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПШЕНИЧНЫЙ СОЛОД И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДРОЖЖИ ВЕРХОВОГО БРОЖЕНИЯ, КОТОРЫЕ ДАЮТ ПИВУ СПЕЦИФИЧЕСКИЙ АРОМАТ И ПРИЯТНЫЙ ОСВЕЖАЮЩИЙ ВКУС. ЭТИ ДРОЖЖИ НЕ ОСЕДАЮТ КАК У СВЕТЛОГО ПИВА, ПОЭТОМУ ИНОГДА ПШЕНИЧНОЕ ПИВО НАЗЫВАЮТ БЕЛЫМ. ПЛОТНОСТЬ 13,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 4,8%

## **DARK**

ТЕМНОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХБИЕР DARK ГОТОВИТСЯ ИЗ СМЕСИ 4 ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ КАРАМЕЛЬНЫЙ ВКУС С НЕБОЛЬШОЙ ГОРЕЧЬЮ ОТ ЖЖЕНОГО СОЛОДА. ТЕМНЫЙ МАХБИЕР ЯВЛЯЕТСЯ САМЫМ КРЕПКИМ СОРТОМ ПИВА, БЛАГОДАРЯ ВЫСОКОЙ КОНЦЕНТРАЦИИ СУСЛА 13,5% И СОДЕРЖАНИЕМ АЛКОГОЛЯ 5,6%

## **МАХКРИЕК**

ВИШНЕВОЕ  
ЯЧМЕННОЕ

МАХКРИЕК ОБЛАДАЕТ ВИШНЕВЫМ АРОМАТОМ И ГЛУБОКИМ КРАСНЫМ ЦВЕТОМ. ПЛОТНОСТЬ 10,5%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 3,5%

УПОРЕБАНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ



ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# ПИВО НА ВЫБОР

LAGER СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ		WEIZEN СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ		MAXKRIEK ВИШНЕВОЕ ЯЧМЕННОЕ		DARK ТЕМНОЕ ЯЧМЕННОЕ	
0,3 Л.....	140	0,3 Л.....	140	0,3 Л.....	160	0,3 Л.....	140
0,5 Л.....	180	0,5 Л.....	180	0,5 Л.....	210	0,5 Л.....	180
1 Л.....	340	1 Л.....	340	1 Л.....	360	1 Л.....	340
1,5 Л.....	490	1,5 Л.....	490	1,5 Л.....	530	1,5 Л.....	490
5 Л.....	1590	5 Л.....	1590	5 Л.....	1690	5 Л.....	1590



- 0,3 л (МАЛЕНЬКАЯ КРУЖКА)
- 0,5 л (СТАНДАРТНАЯ КРУЖКА)
- 1 л (КРУЖКА ОКТОБИЕРФЕСТ)
- 1,5 л (КУВШИН НА ДВОИХ)
- 5 л (ПИВНОЙ ЖИРАФ НА КОМПАНИЮ)

## СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

### БАВАРСКИЙ СТОЛ\*

- КЕГА ПИВА MAXBIER ..... 2500
- КИЛО ГРЕНОК..... 590

\* Подробная информация у персонала

### ПИВО С СОБОЙ

- 2 л в СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ .... 2050





# БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ

## МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

(1/520/60) ..... 1250  
(классическая или копченая)



1250

## ВЕНСКАЯ КОСА

(1/450/130/60) ..... 1350  
(сплетена из куриной, бараньей и телячьей колбасок, подается с овощным салатом, средне-острой горчицей и соусом чили)



1350

## БОЛЬШОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

(1/950/130/140) ..... 1850  
(колбаски свиные острые, колбаска куриная, тюрингские сосиски, колбаски-гриль с тмином, венские сосиски, капуста по-немецки, баварский брецель, соус чили и средне-острая горчица)



1850

## БАВАРСКОЕ БОЛЬШОЕ АССОРТИ

(1/1780/130/210) ..... 2950  
(свиная рулька, ребро свиное подкопченное, хлебец мясной, колбаски острые гриль, мюнхенские и венские сосиски, капуста по-немецки, печеное яблоко, брецель, средне-острая горчица, хрен и соус чили)



2950



# ТРАДИЦИОННЫЕ КОЛБАСКИ К ПИВУ ЗА

510 руб.

## КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ (1/350)

(с картофельным пюре и стручковой фасолью)

## МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ (1/140/130)

(домашние сосиски из телятины и свинины с брецелем)

## СВИНЫЕ КОЛБАСКИ-ГРИЛЬ С ТМИНОМ (1/250)

(с капустой по-немецки)

## ВЕНСКИЕ СОСИСКИ (1/250/130)

(подкопченные сосиски из свинины с пюре и брецелем)

## ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ (1/350)

(жареные свиные сосиски с айдахо и капустой по-немецки)

## ТИРОЛЬСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ (1/350)

(подкопченные сосиски из свинины с айдахо и капустой по-немецки)

## КОЛБАСКИ СВИНЫЕ ОСТРЫЕ (1/250)

(с капустой по-немецки)

## КУРИНАЯ КОЛБАСКА (1/250)

(с жареным картофелем, грибами, помидорами и пивным соусом)

## КОЛБАСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ (1/350)

(с картофельным пюре и капустой по-немецки)



## С ВОСКРЕСЕНЬЯ ПО ЧЕТВЕРГ ЛЮБАЯ КОЛБАСКА+ПИВО 0,5 Л



+



=

570 руб.

\* Ко всем колбаскам и сосискам подается горчица



# РЕКОМЕНДУЕМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

## КОПЧЕННЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

(1/350/30) ..... 670  
(с картофелем  
айдахо и соусом BBQ)



670



610

## КУРИНЫЕ НОЖКИ

(6шт/30/30) ..... 610  
(с соусами BBQ и чили)



# РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

## БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ

(1/130/60) ..... 140  
(со сливочным маслом и  
шмальцем)



140

## ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ С ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ

(1/150/60) ..... 270  
(с соусами blue cheese и чили)



270

## КОРЗИНКА ЧЕСНОЧНЫХ ГРЕНОК

(1/200/60) ..... 300  
(с сыром, соусами blue cheese  
и чили)



300

## СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ С СОУСОМ ВВQ

(1/200/30) ..... 320



320

## КОЛЬЦА КАЛЬМАРОВ ФРИ С СОУСОМ ТАРТАР

(1/150/30) ..... 390



390

## ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА

(1/150/30) ..... 320  
(цельные, в пивном кляре,  
подаются с соусом тартар)



320

## БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

(1/440/90) ..... 520  
(чесночные гренки, кальмары, сырные  
палочки, картофель фри, брецель и трио  
соусов: чили, тартар и 1000 островов)



520

## КРАБОВЫЕ ЧИПСЫ

(1/50/30/30) ..... 290  
(подаются с соусами чили и  
сливочный острый)



290

## КРОСТИНИ

(1/90) ..... 240  
(на выбор: с лососем, с  
копченым свиным боком, с  
ростбифом)



240





# ДЮЖИНА РАКОВ!

1200

**ДЮЖИНА РАКОВ**  
(12 шт) ..... 1200  
сваренные в темном пиве *maxbier*



# СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ

680

**СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ**  
(1/200/40/15) ..... 680  
(дикие креветки из северо-западной части Тихого океана, подаются с соусом 1000 островов. Отварные на выбор: в горячем или холодном виде)





# САЛАТЫ

## ШЕФ-САЛАТ

(1/250) ..... 320  
(свежие огурцы, ветчина, сыр гауда, паприка, листья салата, яйцо, маслины, помидор, заправка масляная и бальзамический уксус)



320

## САЛАТ ЦЕЗАРЬ

(из свежих листьев ромейн, с гренками, помидорами черри и сыром пармезан)  
• с тигровыми креветками (1/220)..... 590  
• с куриным филе гриль (1/210) ..... 420



420

## ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ПЕЧЕНЬЮ ИНДЕЙКИ

(1/250) ..... 360  
(подаётся с листьями салата, тёплой печенью индейки, томатами черри, свежими огурцами и устричным соусом)



360

## САЛАТ С КОПЧЕНОЙ ТРЕСКОЙ

(1/290) ..... 370  
(микс салатных листьев со свежими овощами, копченой треской и горчишно-медовой заправкой)



370

## ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

(1/300) ..... 410  
(из свежих овощей, красного лука, маслин, оливок и соленого сыра)



410





### САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

(1/220) ..... 390

(куриное филе, руккола, фризе, ромейн, апельсины, соус чили, черри томаты)

390



290

### САЛАТ «ОЛИВЬЕ»

(1/250) ..... 290

(подаётся с куриным филе, говяжьим языком и черри томатами)



590



### САЛАТ С КОПЧЁНОЙ УТКОЙ

(1/220) ..... 590

(подаётся с копчёным утиным филе, вешенками, апельсинами, брусничным соусом, рукколой, фризе и черри томатами)



370



### САЛАТ С КАЛЬМАРАМИ

(1/230) ..... 370

(кольца кальмара, помидоры, свежие огурцы, листья салата, репчатый лук, печень трески, соевая заправка, семена кунжута)



320

### САЛАТ МЯСНОЙ С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

(1/210) ..... 320

(паприка, лук репчатый красный и белый, огурец солёный и маринованный, говядина, помидоры, зерновая горчица, мёд, оливковое масло, укус бальзамический)



# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## РЫБНОЕ АССОРТИ

(1/160/30) ..... 790  
(тигровые креветки, запеченные мидии, угорь г/к, форель слабой соли, тосты, соус тартар)



790

## МЯСНОЕ АССОРТИ

«МАКСИМИЛИАН»  
(1/200/30) ..... 750  
(буженина из баранины, оленина с/к, копченый свиной бок, буженина из свинины, язык отварной; с маринованным перцем пеперони, огурчиком и зернистой горчицей)



750

## ТАР-ТАР ИЗ ЛОСОСЯ

(1/155/30/30/15/10) ..... 640  
(филе лосося, свежие огурцы, репчатый лук, лимонная цедра, сливочный хрен)



640

## ЛОМТИ СЕЛЬДИ

(1/200/20) ..... 310  
(филе сельди с отварным картофелем, луком и сметанным соусом с яблоком)



310

## ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

(1/260) ..... 320  
(маринованные томаты черри, перец стручковый, капуста грузинская, соленые огурцы, черемша)



320

## АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

(1/200/30) ..... 320  
(помидоры, огурцы, паприка, редис, соус винегрет)



320

## СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

(1/180/10) ..... 570  
(дорблю, моцарелла, гауда, копченая косичка, пармезан, мед)



570



# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## КЕСАДИЛЬЯ

(куриное филе, репчатый лук, перец халопеньо, сыр гауда, помидор, чеснок, паприка, соус сальса, жареное яйцо) (1/250/30/25/40)..... 340



340



380

## ФИШ & ЧИПС

(филе трески в кляре с картофелем айдахо и соусом тартар) (120/120/75/30)..... 380

## ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЁННЫЕ МИДИИ

(острые запеченные мидии с паприкой, луком, сельдереем, табаско и пармезаном) (6 шт)..... 650



650

## ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

(1/150)..... 310



310

## КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ BBQ

(1/250/30)..... 410

## БУРГЕР «МАХ»

(1/260/100/30)..... 410  
(с картофелем фри и кетчупом)



410



410



# СУПЫ



**КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ**  
(1/350) ..... 270



**270**

**СОЛЯНКА МЯСНАЯ**  
(1/350/30) ..... 390  
(с ароматом можжевельных ягод)

**390**



**СУП С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ, ПЕРЛОВКОЙ И СМЕТАНОЙ**  
(1/300) ..... 290

**290**



**БАВАРСКИЙ РЫБНЫЙ СУП**  
(1/300) ..... 410  
(с лососем, треской и томатами)

**410**



**БОРЩ СО СМЕТАНОЙ**  
(1/300) ..... 390

**390**





# ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ

**АЛЬПИЙСКАЯ СКОВОРОДА**  
(1/300/30) ..... 420  
(жареная картошка с луком,  
копченостями, яйцом и  
тмином)



**МОНАСТЫРСКАЯ  
СКОВОРОДА**  
(1/350) ..... 430  
(печень телёнка с луковым  
соусом, зелёной фасолью и  
картофельным пюре)



**ФЕРМЕРСКАЯ СКОВОРОДА**  
(1/300/30) ..... 510  
(филе свинины, обжаренное  
с шампиньонами и луком; с  
картофельными оладьями,  
сметаной и яйцом)



**БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ  
ГОВЯДИНЫ**  
(1/250) ..... 610  
(нежное филе говядины, с  
картофелем айдахо и луком  
фри)





# РЫБА

## СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

(1/150/150/30)..... 780  
(со сливочно-шпинатным соусом и овощами)



780

## РЕЧНАЯ ФОРЕЛЬ

(1/200/30)..... 820  
(форель горячего копчения с тушеными овощами)



820

## РЫБНОЕ ТРИО

(1/75/75/90/60/75)..... 850  
(лосось, судак, треска, мидии, томатный соус с базиликом)

850





# ПТИЦА

430



**КУРИНЫЙ ШНИЦЕЛЬ**  
(1/170/120/75)..... 430  
(подаётся с таглиотелли, черри томатами и паприкой)

**БАВАРСКАЯ КУРОЧКА**  
(1/2)..... 550  
(в пивном соусе с картофелем фри и кетчупом)



550

**ТОМЛЕНАЯ ГОЛЕНЬ ИНДЕЙКИ**  
(1/470/30)..... 670  
(с жареным картофелем, грибами и соленым огурцом)



670

**УТИНАЯ НОЖКА**  
(1/150/100/50)..... 650  
(подаётся с картофельными рёсти, черносливом и апельсиновым соусом)



650





# МЯСО

780



## КАРЕ ЯГНЁНКА

(1/300/70/20) ..... 780  
(подаётся с соусом сальса, черри томатом, дробленным черным перцем морской солью) рекомендованная степень прожарки "медиум"

## СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

(1/300) ..... 1320  
(соусы ВВQ и грин пеппер)



1320

## СТЕЙК РИБАЙ

(1/300/30/30) ..... 1510  
(соусы перечный и ВВQ)



1510



460

## ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

(1/160/100/75/20) ..... 460  
(с картофельным пюре, зерновой горчицей, припущенными овощами, красной редиской и соусом деми-глас)



590

## СВИНАЯ ВЫРЕЗКА-ГРИЛЬ

(1/160/100/30) ..... 590  
(с жареными овощами и соусом терияки)





530

**СВИНОЙ СТЕЙК  
ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ**

(1/220/70/20)..... 530  
(подаётся с соусом BBQ и  
черри томатом, дробленным  
черным перцем и морской  
солью)

**РУБЛЕННЫЙ БИФШТЕКС ИЗ  
ТЕЛЯТИНЫ**

(1/200/100/50/40/30) ..... 740  
(подаётся с картофельным  
пюре, грибным соусом, луком  
фри и жареным яйцом)



740

**СВИНАЯ РУЛЬКА**

(1шт./100/30/30)..... 1350  
(под пивным соусом с капустой  
по-немецки и баварской  
горчицей)

1350





# ГАРНИРЫ

**КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ**  
(1/200) ..... 120



**КАРТОФЕЛЬНЫЕ  
ОЛАДУШКИ СО СМЕТАНОЙ**  
(1/100/30) ..... 130



**КАРТОФЕЛЬ ФРИ**  
(1/150) ..... 150



**КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ**  
(1/200) ..... 180  
(тушеная в белом вине  
с яблоками, тмином и  
можжевеловой ягодой)



**КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО**  
(1/200) ..... 170



**КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕННЫЙ**  
(1/200) ..... 160  
(с луком, грибами  
и помидорами)



**ОВОЩИ НА ГРИЛЕ**  
(1/220) ..... 350  
(паприка, помидор, кабачок, баклажан,  
картофель, оливковое масло и пряные травы)

# ПАСТА

**ТАЛЬЯТЕЛЛЕ КАРБОНАРА**  
(1/250) ..... 450



**ГРЕЧНЕВАЯ ЛАПША**  
(1/300) ..... 310  
(подаётся с соевым соусом, припущенными  
овощами, шампиньонами, семенами  
обжаренного кунжута, пряной зеленью,  
имбирём, чесноком и зелёным луком)





# ПИЦЦА

(с собой — скидка 20%)

**470**



## КАРБОНАРА

(1/350) ..... 470  
(с беконом, яйцом, сыром пармезан)

## МАРГАРИТА

(1/300) ..... 370



## ПЕППЕРОНИ

(1/340) ..... 450



## ПРОШУТО ФУНГИ

(1/390) ..... 480  
(с ветчиной и грибами)



## БАВАРСКАЯ

(1/480) ..... 550  
(с сырными колбасками, венскими сосисками, горчицей, каперсами и пармезаном)



## ЧЕТЫРЕ СЫРА

(1/300) ..... 510  
(с моцареллой, сыром гауда, пармезаном, дор-блю)



## МЕКСИКАНА

(1/450) ..... 550  
(с куриным филе, свиной корейкой, перцем халапеньо, паприкой и луком)



## ТОППИНГИ

гауда ..... 60	ветчина ..... 70	свиная корейка ..... 70
моцарелла ..... 60	пепперони ..... 70	куриное филе ..... 70
пармезан ..... 60	оливки ..... 50	халапеньо ..... 50
грибы ..... 50	томаты ..... 50	пицца-соус ..... 50
бекон ..... 70	паприка ..... 50	



# ХЛЕБ И МАСЛО

## ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

(1/120/80/80/30)..... 230

(два вида хлеба, хлебцы из слоеного теста с беконом и оливками, брецель, палочки из слоеного теста с цельными злаками, масло чесночное)

## БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

(1 шт) ..... 30

## МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

(30) ..... 40

## ШМАЛЬЦ

(30) ..... 50

## МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

(30) ..... 50



# ХАЧАПУРИ

## ПО-АДЖАРСКИ

(1/350) ..... 360

(дрожжевое тесто, сыр сулгуни, сыр имеретинский, яйцо, масло сливочное)



## ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

(1/600) ..... 510

(дрожжевое тесто, сыр сулгуни, сыр имеретинский)



# СОУСЫ

## В АССОРТИМЕНТЕ

(30 г)..... 60

(горчица средне-острая, горчица зернистая, хрен сливочный, тартар, BBQ, сметана, кетчуп, деми-глас, чили, blue cheese, 1000 островов, соевый, кисло-сладкий)



# ДЕСЕРТЫ

## ЙОГУРТОВЫЙ ТОРТ

(1/130) ..... 210  
(легкий десерт с натуральным малиновым пюре и ягодным соусом)

210



## БРЕМЕНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

(1/140/60) ..... 220  
(с вишневым соусом)

220



## ПАННА КОТА

(1/150) ..... 240  
(свежая черная смородина под нежным сливочным муссом)

240



## ЧИЗКЕЙК

(1/115/30) ..... 300  
(с клубничным соусом)

300



## ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

(1/140/30) ..... 240  
(с ванильным мороженым и сливками)

240



## АССОРТИ ИЗ 3-Х ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

(1/150/30) ..... 280  
(ванильное, клубничное, вишневое, шоколадное)

280



## ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

(1/500) ..... 550  
(сезонные фрукты)

550





# ДЛЯ САМЫХ МАЛЕНЬКИХ

## САЛАТ ИЗ СОЧНЫХ ОВОЩЕЙ

(1/150) ..... 120

(салат «айсберг», помидоры, огурцы, заправка на ваш выбор: сметана, оливковое масло)

## СИНЬОР ОЛИВЬЕ

(1/120) ..... 120

## КУРИНЫЙ СУПЧИК «НЯМ-НЯМ»

(1/250) ..... 140

## ЦЫПЛЕНОК ЦЫПА

(200/60/30) ..... 230

(нагетсы с картофельным пюре)

## ВЕНСКАЯ СОСИСКА

### С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

(75/100/60/30) ..... 230

(подается со свежими овощами и кетчупом)

## ПИЦЦА С КУРИЦЕЙ И АНАНАСОМ

(1/300) ..... 280

## ХОТ-ДОГ

(130/75/30) ..... 190

(с венской сосиской, подается с картофелем фри и кетчупом)

## МИНИ-БУРГЕР

(120/75/30) ..... 190

## МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ

(0,25л.) ..... 120

## МОРС БРУСНИЧНЫЙ

(0,3л.) ..... 100

## КОМПОТИК

(0,3л.) ..... 100

расчет калорийности блюд данного меню вы, при желании, можете спросить у официанта или администратора

120

230





**г. САНКТ-ПЕТЕРБУРГ**  
ул. Савушкина, 141, ТРК МЕРКУРИЙ, +7 (921) 93-888-93  
Балканская пл., 5, ТРК БАЛКАНИЯ NOVA, +7 (921) 93-808-73  
пр. Энгельса, 124, ТРК ВОЯЖ, +7 (921) 93-808-58  
**г. РОСТОВ-НА-ДОНУ**  
пр. Михаила Нагибина, 32/2, +7 (863) 270-88-93  
**г. НИЖНИЙ НОВГОРОД**  
Большая Покровская ул., 82, +7 (831) 423-08-78

[maximilian-beer.ru](http://maximilian-beer.ru)  
[vk.com/maximilian\\_brauhaus](https://vk.com/maximilian_brauhaus)  
[instagram.com/maximilian\\_brauhaus](https://instagram.com/maximilian_brauhaus)

☪ oktoberfest-каждый день!