

ПИВО МАХБИЕР ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

ПИВО С СОБОЙ
В СТЕКЛЯННОЙ
ПОДАРОЧНОЙ
БУТЫЛКЕ

0,5 л	650.-
1,0 л	1250.-
2,0 л	2050.-

ПИВО МАХБИЕР
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

0,5 л	100.-
-------	--------------



LAGER FILTERED
СВЕТЛОЕ
ФИЛЬТРОВАННОЕ

0,3 л	140.-
0,5 л	160.-
1,0 л	300.-
1,5 л	450.-
5,0 л	1450.-

LAGER
СВЕТЛОЕ
ЯЧМЕННОЕ

0,3 л	140.-
0,5 л	160.-
1,0 л	300.-
1,5 л	450.-
5,0 л	1450.-

WEIZEN
СВЕТЛОЕ
ПШЕНИЧНОЕ

0,3 л	140.-
0,5 л	160.-
1,0 л	300.-
1,5 л	450.-
5,0 л	1450.-

MAXKRIEK
ВИШНЕВОЕ
ЯЧМЕННОЕ

0,3 л	140.-
0,5 л	160.-
1,0 л	300.-
1,5 л	450.-
5,0 л	1450.-

DARK
ТЕМНОЕ
ЯЧМЕННОЕ

0,3 л	140.-
0,5 л	160.-
1,0 л	300.-
1,5 л	450.-
5,0 л	1450.-

LAGER FILTERED

СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

MAXBIER LAGER FILTERED КРИСТАЛЬНО-ПРОЗРАЧНОЕ ПИВО С ЧИСТЫМ ВКУСОМ И ТОНКИМ АРОМАТОМ ХМЕЛЯ. ФИЛЬТРОВАННАЯ ВЕРСИЯ НАШЕГО СВЕТЛОГО ЯЧМЕННОГО ПИВА MAXBIER LAGER. ПЛОТНОСТЬ 12,0%, СОДЕРЖАНИЕ АЛКОГОЛЯ 5,0%

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

MAXBIER 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 MAXBIER 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

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

MAXKRIEK

ВИШНЕВОЕ ЯЧМЕННОЕ

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



КРАФТОВОЕ ПИВО ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

MILK STOUT

Сорт, сочетающий в себе аромат кофе и шоколада, плотный глубокий чёрный цвет и нечто мягкое во вкусе. Плотность начального сусла 18,5%, алк. 6,5%

0,5 л

200.-

IPA

India Pale Ale, вероятно, один из самых известных представителей крафтовых сортов, яркий аромат цитрусов и хвои, мощная горечь. Отлично подойдёт к горячим мясным блюдам. Плотность начального сусла 15,0%, алк. 6,0%

0,5 л

200.-

PILS

Лёгкий сорт, пришедший к нам из северной Германии, является одной из вариаций на тему знаменитого чешского Pilsner Urquell. Светло-соломенного цвета, не сильная, но ощутимая горечь во вкусе, лёгкий аромат леморгасса, с сухим освежающим послевкусием. Плотность начального сусла 11,9%, алк. 4,5%

0,5 л

200.-



БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ



ВЕНСКАЯ КОСА

/сплетена из куриной, бараньей и телячьей колбасок, подается с овощным салатом, средне-острой горчицей и соусом чили/

1250.-



БОЛЬШОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

/колбаски свиные острые, колбаска куриная, тюрингские сосиски, венские сосиски, капуста по-немецки, баварский брецель, соус чили и средне-острая горчица/

1300.-

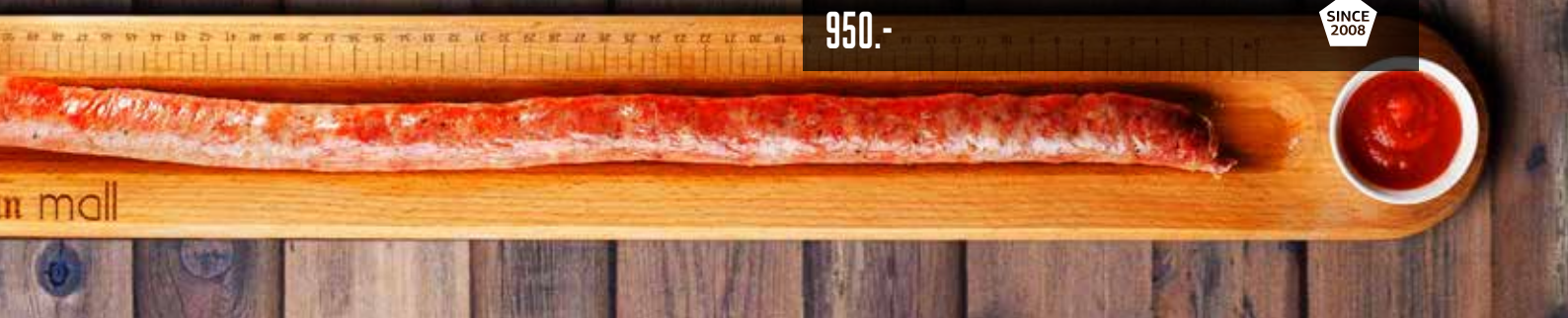


МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

/классическая или копченая, подается со средне-острой горчицей и соусом чили/
1/520/60

950.-

SINCE
2008



БАВАРСКОЕ БОЛЬШОЕ АССОРТИ

/свиная рулька, ребро свиное подкопченное, хлебец мясной, мюнхенские сосиски, колбаски свиные острые и венские сосиски, капуста по-немецки, брецель, средне-острая горчица и соус чили/
1/1630/130/140

2 450.-

SINCE
2008



КОЛБАСКИ К ПИВУ



ТИРОЛЬСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ

/подкопченные сосиски из свинины
с картофелем айдахо, капустой
по-немецки и средне-острой горчицей/
1/350/30

410.-



КОЛБАСКА ИЗ ТЕЛЯТИНЫ

/с картофельным пюре, капустой
по-немецки и средне-острой горчицей/
1/350/30

430.-



КОЛБАСКА ИЗ БАРАНИНЫ

/с картофельным пюре, стручковой
фасолью и средне-острой горчицей/
1/350/30

510.-



ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ

/жареные свиные сосиски
с картофелем айдахо, капустой по-немецки
и средне-острой горчицей/
1/350/30

410.-





ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

/подкопченные сосиски из свинины с картофельным пюре, брецелем и средне-острой горчицей/
1/250/130/30

350.-

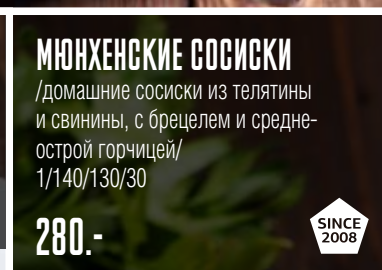
SINCE
2008



КОЛБАСКИ СВИНЫЕ ОСТРЫЕ

/с капустой по-немецки и средне-острой горчицей/
1/250/30

350.-



МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ

/домашние сосиски из телятины и свинины, с брецелем и средне-острой горчицей/
1/140/130/30

280.-

SINCE
2008



КУРИНАЯ КОЛБАСКА

/под пивным соусом, с картофелем жареным из отварного, грибами, помидорами и средне-острой горчицей/
1/250/30

350.-

РЕКОМЕНДУЕМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ



КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА

/с картофелем айдахо и соусом BBQ/
1/350/30

550.-



ПОДКОПЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ

/с соусами BBQ и чили/
1/500/30/30

460.-



СЕВЕРНЫЕ КРЕВЕТКИ

/дикие креветки из северо-западной части Тихого океана, подаются с соусом 1000 островов.

Отварные на выбор: в горячем или холодном виде/
1/200/40/15

550.-

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ С ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ

/с соусами blue cheese
и чили/
1/150/60

210.-

КОРЗИНКА ЧЕСНОЧНЫХ ГРЕНОК

/с сыром, соусами blue
cheese и чили/
1/200/60

190.-



БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ

/со сливочным
маслом и шмальцем/
1/130/60

99.-

ПЕЛЬМешКИ КРАФТ

/пельмешки из говядины
и кури с соусом 1000 островов/
1/150/30

260.-



**ХОТ-ДОГ
С ОСТРОЙ / ВЕНСКОЙ
СОСИСКОЙ**

/подаётся с картофелем
фри и кетчупом/
1/165/75/30

260.-



**ШАВЕРМА
В ЛАВАШЕ
С КУРИЦЕЙ**

/подаётся
с картофелем фри
и соусом чили/
1/290/30

310.-



СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ
/С СОУСОМ BBQ/
1/200/30

260.-

SINCE
2008



**КОЛЬЦА
КАЛЬМАРОВ
ФРИ**

/С СОУСОМ ТАРТАР/
1/150/30

360.-

SINCE
2008



БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

/кольца кальмаров, домашние чипсы
с луком и перцем, сырные палочки,
чесночные гренки с сыром, брецель, соус
тартар, blue cheese и кетчуп/
1/70/70/150/100/130/30/30/30

510.-



САЛАТЫ

ЦЕЗАРЬ-САЛАТ

/из свежих листьев ромэйн,
с гренками, помидорами черри
и сыром пармезан/

С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ

1/220

320.-

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ

1/220

490.-

SINCE
2008



САЛАТ МЯСНОЙ

С ГОРЧИЧНОЙ ЗАПРАВКОЙ

/ростбиф, томаты свежие, лук репчатый
белый и красный, лук порей, паприка,
огурцы солёные, огурцы маринованные,
мёд, уксус бальзамический, масло
оливковое, горчица зернистая/
1/230

310.-



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

/куриная печень, салат
айсберг, руккола, черри
томаты, огурец свежий,
устричный соус, кунжут/
1/250

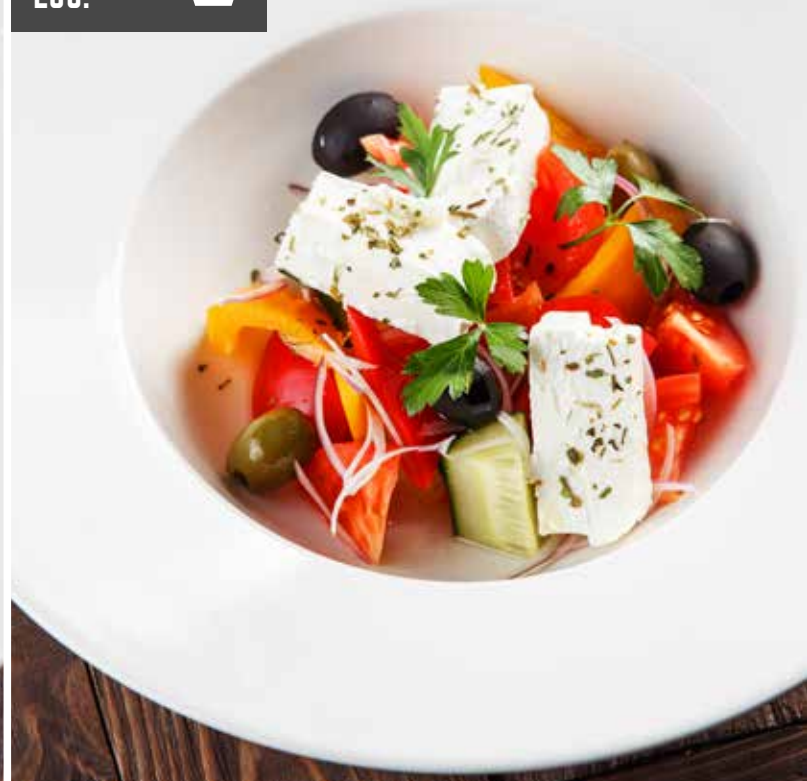
250.-



ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

/из свежих овощей,
красного лука, маслин,
оливок и соленого сыра/
1/300

260.-



**САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ
КУРОЧКОЙ**

/куриное филе, руккола,
ромэйн, апельсины, соус
кисло-сладкий, черри
томаты/
1/220

350.-



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ "МАКСИМИЛИАН"

/буженина из свинины,
ростбиф из говядины,
копченая индейка,
куриный рулет/
1/160

410.-

ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

/маринованные томаты черри, перец стручковый,
капуста грузинская, соленые огурцы, черемша/
1/260

290.-



ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА

/под фирменным маринадом, подается
с маринованными томатами черри/
1/130

390.-



СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

/дорблю, моцарелла, гауда, копченая
косичка, пармезан, балыковый копченый
сыр, мед, виноград и орехи/
1/180/10

450.-





АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

/помидоры, огурцы, паприка, редис,
салатные листья, соус винегрет/
1/200/30

210.-



МЯСНОЙ РУЛЕТ

/свинина, хрен сливочный, руккола,
мангольд/
1/150/30

290.-



ЛОМТИ СЕЛЬДИ

/филе сельди, красный маринованный
лук, жареные картофельные дольки,
зеленый лук/
1/230

180.-



ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

/подается с каперсами, рукколой,
вялеными томатами, перепелиным
яйцом и ржаной булочкой/
1/130

390.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ



КУРИНЫЕ
КРЫЛЫШКИ
С СОУСОМ BBQ
1/250/30

380.-

SINCE
2008

БУРГЕР «МАХ»

/с котлетой из говядины, листьями
салата, свежими томатами, красным
луком и соленым огурцом
подается с картофелем фри и кетчупом/
1/260/100/30

350.-





КЕСАДИЛЬЯ

/куриное филе, репчатый лук, перец халапеньо, сыр гауда, помидор, чеснок, паприка, соус сальса, жареное яйцо/
1/250/30/25/40

310.-



ГРИБНОЙ ЖУЛЬЕН

/из шампиньонов, репчатого лука и сливок/
1/150

250.-

ОСТРЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ МИДИИ

/с печеной паприкой, жареным луком, сельдереем, соусом табаско на основе домашнего майонеза и сыром пармезан/
6 шт

550.-



супы



СУП ТОМАТНЫЙ

/подается с сыром
моцарелла, вялеными
томатами и гриссини
из слоеного теста с кунжутом/
1/370

280.-



КУРИНЫЙ СУП С ДОМАШНЕЙ ЛАПШОЙ

1/300

210.-





УХА С ЛОСОСЕМ ПО-БАВАРСКИ

/лосось, треска, помидоры, лук
репчатый, картофель, сливки, укроп/
1/300

310.-



БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

/подается со сметаной/
1/300

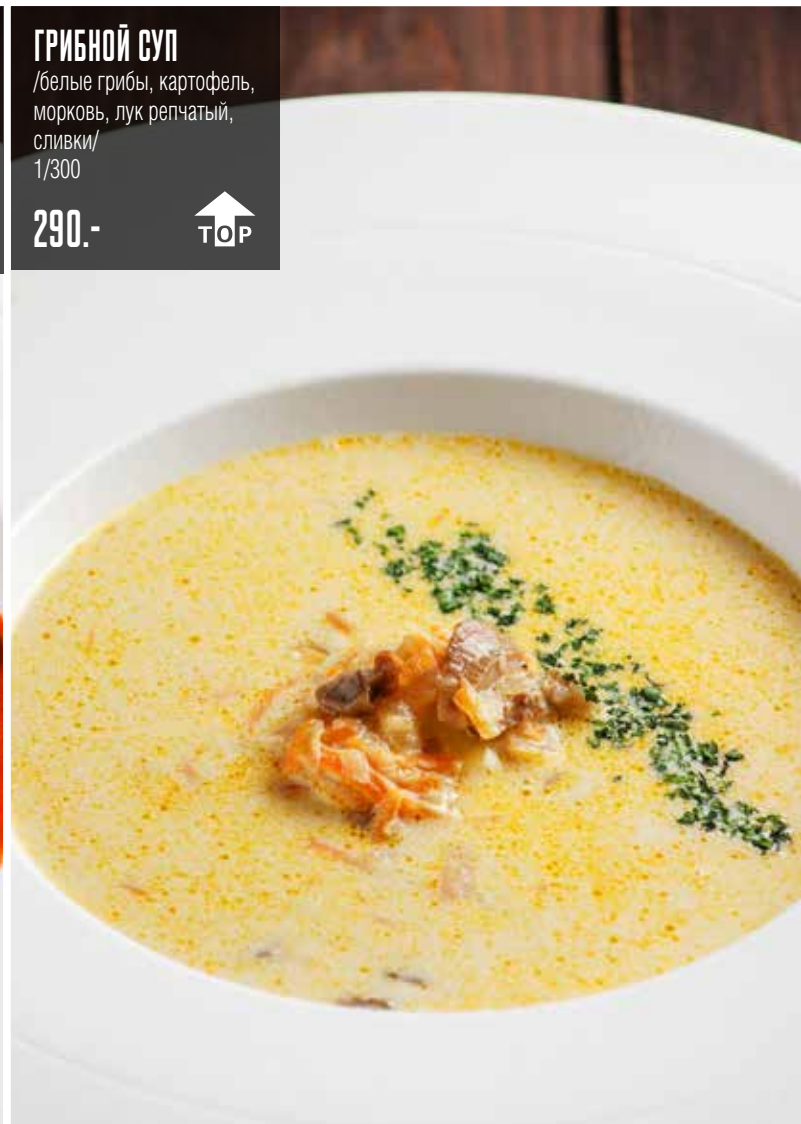
290.-



СОЛЯНКА МЯСНАЯ

/с ароматом можжевельных ягод,
подается со сметаной/
1/300

290.-



ГРИБНОЙ СУП

/белые грибы, картофель,
морковь, лук репчатый,
сливки/
1/300

290.-



РЫБА



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

/со сливочно-шпинатным соусом
и припущенными овощами: перец
болгарский и кабачок/
1/150/150/30

750.-



ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ

/подаётся с салатом из хрустящих салатных
листьев, рукколой, листьями ромэйн,
вялеными томатами и оливковым маслом/
1/200/60/20/40

610.-



ПТИЦА



КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ

/подается с овощным соте — паприка, цукини, морковь, булгур и сливочным соусом с карри/
1/140/100/40

320.-



УТИНАЯ НОЖКА

/подается с картофельным пюре
под грибным соусом/
1/150/100/50

650.-



МЯСО



СВИНАЯ РУЛЬКА

/под пивным соусом
с капустой по-немецки
и средне-острой горчицей/
1/100/30/30

950.-



ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

/с картофельным пюре, зерновой
горчицей, припущенными овощами,
красной редиской и соусом демиглас/
1/160/100/75/20

350.-



СТЕЙК НЬЮ-Йорк

/подается с соусом Грин пеппер и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем/
1/300/30/30

1200.-



СТЕЙК РИБАЙ

/подается с соусом Грин пеппер и BBQ, черри томатом, морской солью и дробленным черным перцем./
1/300/30/30

1800.-

СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

/подается с соусом BBQ и черри томатом, дробленным черным перцем и морской солью/
1/220/70/20

450.-



БЛЮДА КАВКАЗСКОЙ КУХНИ

ПЛОВ УЗБЕКСКИЙ С БАРАНИНОЙ

/традиционный плов с бараниной,
морковью, репчатым луком, зира,
барбарисом, нут, изюмом
и хлопковым маслом/
1/350

390.-

РЕКОМЕНДУЕМ К ПЛОВУ

САЛАТ АЧИК ЧУК

/томаты свежие, лук репчатый, огурец
свежий, базилик/
1/150

120.-

КУТАБЫ С СЫРОМ

/с сыром сулугуни, укропом, томатом
подаются со сметанным соусом
с чесноком/
1/140/30

КУТАБЫ С БАРАНИНОЙ

/с бараниной, репчатым луком,
зеленью. подаются с соусами
ткемале/
1/140/30

170.-



ЧЕБУРЕК С БАРАНИНОЙ

/баранина, репчатый лук,
кинза
подаётся с соусом ткемале/
1/160/30

260.-

ЧЕБУРЕК С СЫРОМ

/сыр сулгуни, мята
подаётся со сметанным
соусом с чесноком/
1/160/30

180.-



ЛАГМАН

/с бараниной, репчатым
луком, чесноком, паприкой,
пекинской капустой, томатами,
стеблем сельдерея, зеленью,
стручковой фасолью,
бадьяном и домашней
лапшой/
1/350

390.-

СУП ЧАНАХИ

/с бараниной, картофелем, томатами
в собственном соку, паприкой,
репчатым луком, баклажанами
и кинзой/
1/350

590.-

ШУРПА

/ароматный бульон
с говядиной, репчатым луком,
паприкой, томатами, морковью,
картофелем и зеленью/
1/350

390.-

ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ



БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ

/подаётся с картофельным
пюре, солёным огурцом
и луком фри/
1/250/30

490.-

АЛЬПИЙСКАЯ СКОВОРОДА

/картофель жареный с луком,
копченостями, яйцом и тмином/
1/300/30

380.-



ФЕРМЕРСКАЯ СКОВОРОДА

/филе свинины, обжаренное
с шампиньонами и луком;
с картофельными оладьями,
сметаной и яйцом/
1/300/30

440.-



ГАРНИРЫ



КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО

/с жареным луком,
томатами
и шампиньонами/
1/200

150.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДУШКИ

/подаются со сметаной/
1/100/30

150.-

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО

1/200

150.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ

1/200

150.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ

1/150

150.-

КАПУСТА ПО-НЕМЕЦКИ

/тушеная в белом вине
с яблоками, тмином
и можжевельной ягодой/
1/200

150.-

ОВОЩИ-ГРИЛЬ

/паприка, помидор,
кабачок, баклажан,
оливковое масло
и пряные травы/
1/180

250.-



СОУСЫ В АССОРТИМЕНТЕ

/горчица средне-острая, горчица зернистая, тартар,
BBQ, сметана, кетчуп, демиглас, чили, майонез, сальса,
1000 островов, соевый, кисло-сладкий, blue cheese/
30 г

50.-

ПИЦЦА



МАРГАРИТА

30 см

260.-

SINCE
2008

ТОППИНГИ

/гауда, моцарелла,
дор-блю, пармезан,
грибы, бекон,
ветчина, пепперони,
оливки, томаты,
паприка, свиная
корейка, куриное
филе, халапеньо,
пицца-соус/

50.-

ПРОШУТО ФУНГИ

/с ветчиной и грибами/
30 см

360.-

SINCE
2008

КАРБОНАРА

/с беконом, яйцом и сыром
пармезан/
30 см

360.-



TOP

ПЕППЕРОНИ

30 см

360.-



БАВАРСКАЯ

/с сырными колбасками,
венскими сосисками, горчицей,
каперсами и пармезаном/
30 см

380.-



TOP



ЧЕТЫРЕ СЫРА

/с моцареллой, сыром гауда, пармезаном, дорблю/
30 см

390.-



ВЕРОНА

/с куриным филе, черри томатами, сыром пармезан, базиликовым песто, с моцареллой/
30 см

390.-



МЕКСИКАНА

/с куриным филе, свиной корейкой, перцем халапеньо, паприкой и луком/
30 см

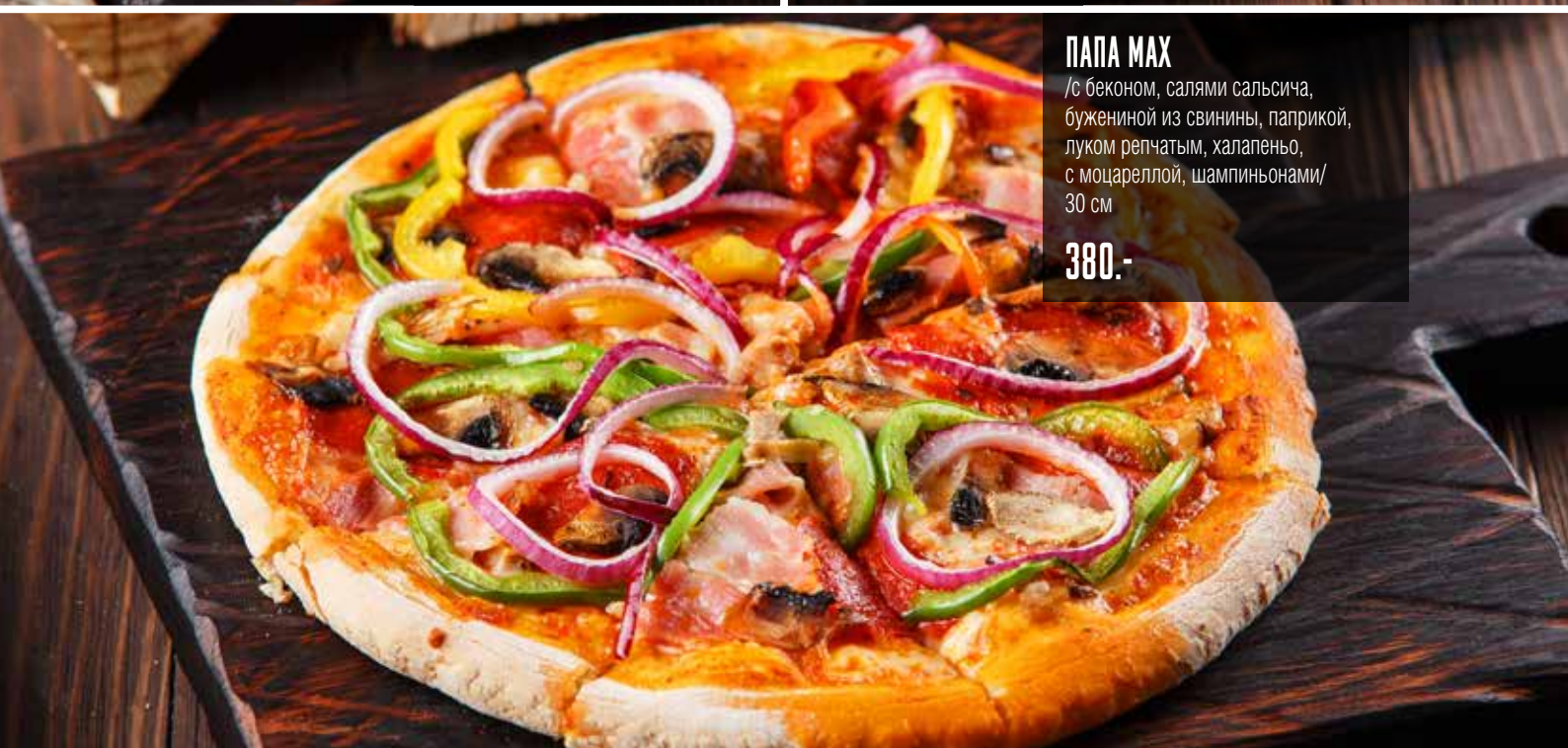
360.-



КАПРИЧЧИО

/с томатами, базиликовым песто, сыром пармезан, чесноком, с моцареллой/
30 см

360.-



ПАПА МАХ

/с беконом, салями сальсича, бужениной из свинины, паприкой, луком репчатым, халапеньо, с моцареллой, шампиньонами/
30 см

380.-

НАШЕ ТЕСТО



ХЛЕБНАЯ КОРЗИНА

/булочки: ржаная, гречневая, пшеничная со злаками и киноа, гриссини, брецель и сливочное масло/
36/36/36/120/40/30

150.-

БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ

1 шт

30.-

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ

30

50.-

ШМАЛЬЦ

30

50.-

МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ

30

50.-

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ

/дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сыр имеретинский/
1/600

420.-





ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

/дрожжевое тесто, сыр сулгуни, сыр имеретинский, яйцо, масло сливочное/
1/350

260.-



ФОКАЧЧА СО СЛАДКИМ ЧИЛИ

1/230

150.-



ФОКАЧЧА С СЫРОМ

1/190

150.-



ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ

1/230

150.-

ДЕСЕРТЫ



**ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ
С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ**
1/90

110.-



ЧИЗКЕЙК

/с малиновым кули,
розмарином и лаймом/
120

220.-



ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

/с мороженым на выбор: ванильное,
клубничное, вишневое, шоколадное/
140/50/30

220.-

SINCE
2008



**ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫЙ
ТОРТ**

/на основе бельгийского шоколада
и баварского крема/
150

160.-



МЕДОВЫЙ ТОРТ

/с карамелью и грецким орехом/
120

160.-

**БРЕМЕНСКИЙ
СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ**

/2 вида бисквита: шоколадный
и классический, сливочно-
сметанный крем и вишневый соус/
1/140/60

160.-

SINCE
2008



**АССОРТИ ИЗ 3-Х ШАРИКОВ
МОРОЖЕНОГО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ**
/ванильное, клубничное, вишневое, шоколадное/
1/150/30

180.-



ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

/сезонные фрукты/
1/500

360.-

