ПИВО MAXBIER ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

ПИВО С СОБОЙ
В СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ

0,5 л	450.-
1,0 л	650.-
2,0 л	1950.-

ПИВО MAXBIER
БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ

0,3 л	180.-
0,5 л	210.-

LAGER FILTERED
СВЕТЛОЕ ФИЛЬТРОВАННОЕ

0,3 л	180.-
0,5 л	210.-
1,0 л	420.-
1,5 л	550.-
5,0 л	1900.-

LAGER
СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

0,3 л	180.-
0,5 л	210.-
1,0 л	420.-
1,5 л	550.-
5,0 л	1900.-

WEIZEN
СВЕТЛОЕ ПШЕНИЧНОЕ

0,3 л	180.-
0,5 л	210.-
1,0 л	420.-
1,5 л	550.-
5,0 л	1900.-

MAXKRIEK
ВИШНЕВОЕ ЯЧМЕННОЕ

0,3 л	180.-
0,5 л	210.-
1,0 л	420.-
1,5 л	550.-
5,0 л	1900.-

DARK
ТЕМНОЕ ЯЧМЕННОЕ

0,3 л	180.-
0,5 л	210.-
1,0 л	420.-
1,5 л	550.-
5,0 л	1900.-

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%

0,3 л	230.-
0,5 л	280.-

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%

0,3 л	230.-
0,5 л	280.-

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%

0,3 л	230.-
0,5 л	280.-

БЛЮДА ДЛЯ КОМПАНИИ

ВЕНСКАЯ КОСА

/сплетена из куриной, бараньей и телячьей колбасок, подается с овощным салатом, средне-острой горчицей и соусом чили/
1/450/120/30/30

1650.-

TOP

БОЛЬШОЕ АССОРТИ ИЗ КОЛБАС

/колбаски свиные острые, колбаска куриная, тюрингские сосиски, венские сосиски, капуста по-немецки, баварский брецель, соус чили и средне-острая горчица/
1/750/120/70/70

1750.-

TOP

МЕТР БАВАРСКОЙ КОЛБАСЫ

/классическая или копченая, подается со средне-острой горчицей и соусом чили/
1/520/30/30

1250.-

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/
1/1650/120/70/70

2950.-

SINCE 2008

КОЛБАСКИ К ПИВУ

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

550.-

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

720.-

SINCE 2008

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

520.-

TOP

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

520.-

SINCE 2008

ВЕНСКИЕ СОСИСКИ

/подкопченные сосиски из свинины с картофельным пюре, брецелем и средне-острой горчицей/ 1/250/120/30

450.-

SINCE 2008

КОЛБАСКИ СВИНЫЕ ОСТРЫЕ

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

480.-

МЮНХЕНСКИЕ СОСИСКИ

/домашние сосиски из телятины и свинины, с брецелем и средне-острой горчицей/ 1/140/120/30

380.-

SINCE 2008

КУРИНАЯ КОЛБАСКА

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

450.-

РЕКОМЕНДУЕМ ИЗ НАШЕЙ КОПТИЛЬНИ

ПОДКОПЧЕННЫЕ КУРИНЫЕ НОЖКИ
/с соусами BBQ и чили/
1/500/30/30

680.-

КОПЧЕНЫЕ СВИНЫЕ РЕБРА
/с картофелем айдахо и соусом BBQ/
1/350/30

720.- TOP

РЕКОМЕНДУЕМ К ПИВУ

БОЛЬШАЯ ПИВНАЯ ТАРЕЛКА

/кольца кальмара, домашние чипсы с луком и перцем, сырные палочки, чесночные гренки с сыром, брецель, соус тартар, blue cheese и кетчуп/
1/350/120/30/30/30

750.-

TOP

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

990.-

ПЕЛЬМЕШКИ КРАФТ

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

340.-

ДОМАШНИЕ ЧИПСЫ С ЛУКОМ И ПЕРЦЕМ

/с соусами blue cheese и чили/
1/150/30/30

380.-

КОРЗИНКА ЧЕСНОЧНЫХ ГРЕНОК

/с сыром, соусами blue cheese и чили/
1/200/30/30

280.- TOP SINCE 2008

БАВАРСКИЙ БРЕЦЕЛЬ

/со сливочным маслом/
1/120/30

110.-

ХОТ-ДОГ С ОСТРОЙ / ВЕНСКОЙ СОСИСКОЙ

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

350.-

ШАВЕРМА В ЛАВАШЕ С КУРИЦЕЙ

/подаётся с картофелем фри и соусом чили/
1/240/50/30

460.- TOP

СЫРНЫЕ ПАЛОЧКИ ФРИ

/С СОУСОМ BBQ/
1/200/30

350.- SINCE 2008

КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФРИ

/С СОУСОМ ТАРТАР/
1/150/30

480.- SINCE 2008

САЛАТЫ

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

С КУРИНЫМ ФИЛЕ-ГРИЛЬ
1/220

420.-

С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ
1/220

580.-

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

420.-

TOP

ТЕПЛЫЙ САЛАТ С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ

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

360.-

ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

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

380.-

SINCE 2008

САЛАТ С ХРУСТЯЩЕЙ КУРОЧКОЙ

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

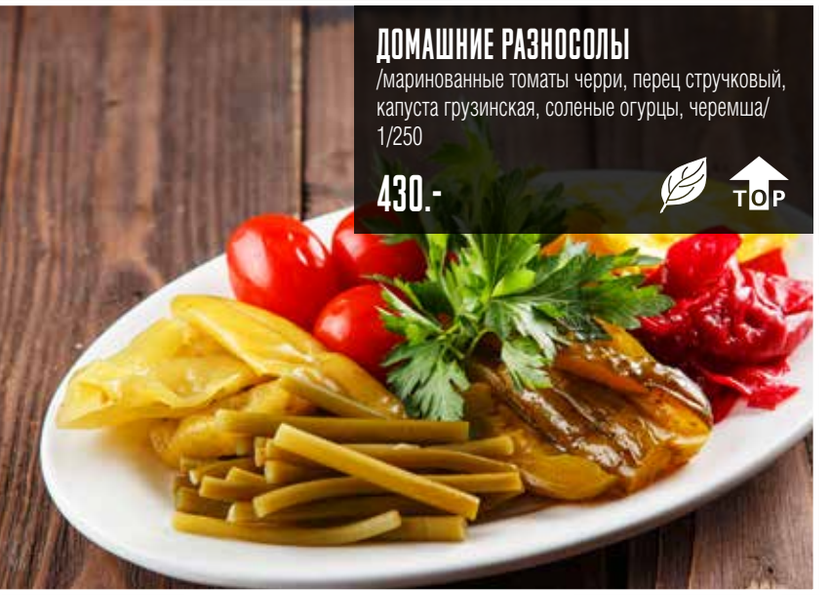
450.-

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

МЯСНОЕ АССОРТИ "МАКСИМИЛИАН"

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

580.-



ДОМАШНИЕ РАЗНОСОЛЫ

/маринованные томаты черри, перец стручковый, капуста грузинская, соленые огурцы, черемша/
1/250

430.- TOP

ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА

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

460.- TOP

СЫРНАЯ ТАРЕЛКА

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

550.-

АССОРТИ ИЗ СВЕЖИХ ОВОЩЕЙ

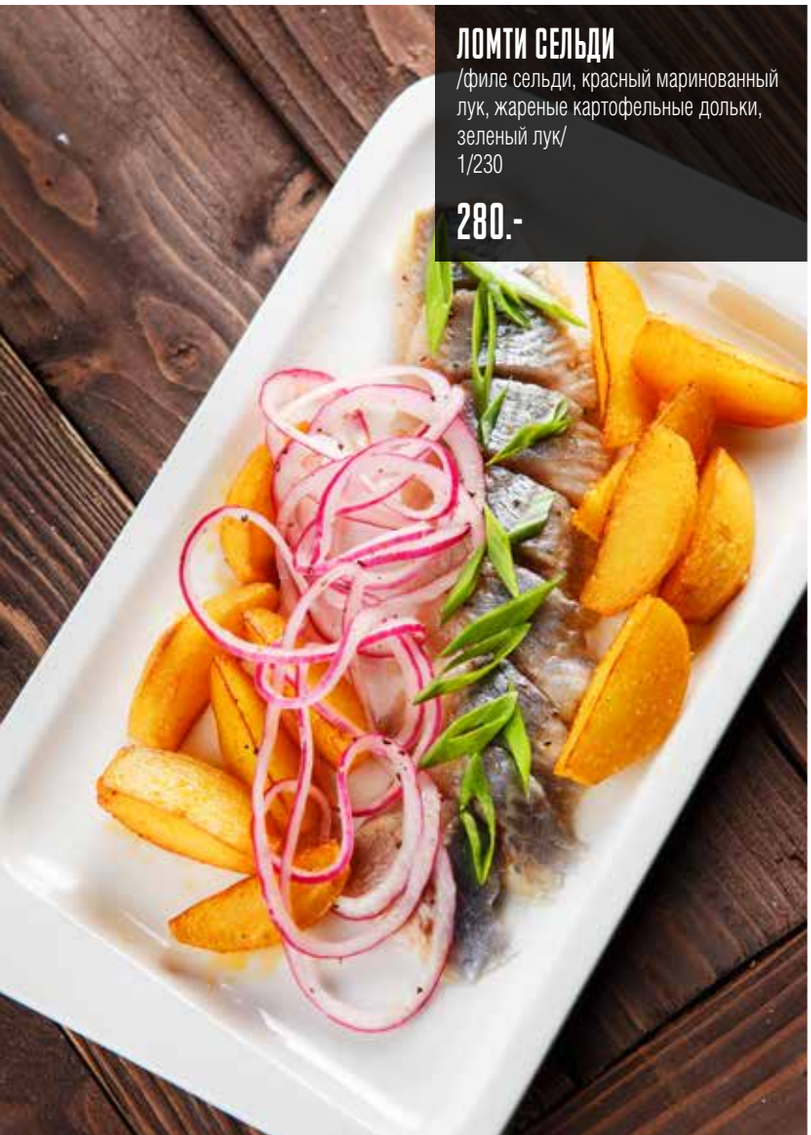
/помидоры, огурцы, паприка, редис, салатные листья, соус винегрет/
1/200/30

360.-

МЯСНОЙ РУЛЕТ

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

380.-



ЛОМТИ СЕЛЬДИ

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

280.-

ЛОСОСЬ СЛАБОЙ СОЛИ

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

750.-

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ С СОУСОМ BBQ
1/250/30/30

480.-

SINCE 2008

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

450.-

TOP

КЕСАДИЛЬЯ
/куриное филе, репчатый лук, перец халапеньо, сыр гауда, помидор, чеснок, паприка, соус сальса, жареное яйцо/
1/300/30

460.-

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

320.-

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

590.-

СУПЫ

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

480.-

КУРИНЫЙ СУП
/с домашней лапшой и отварным яйцом/ 1/300

320.-

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

450.- TOP

УХА С ЛОСОСЕМ ПО-БАВАРСКИ

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

480.-

БОРЩ С ГОВЯДИНОЙ

/подается со сметаной/
1/300

420.-

СОЛЯНКА МЯСНАЯ

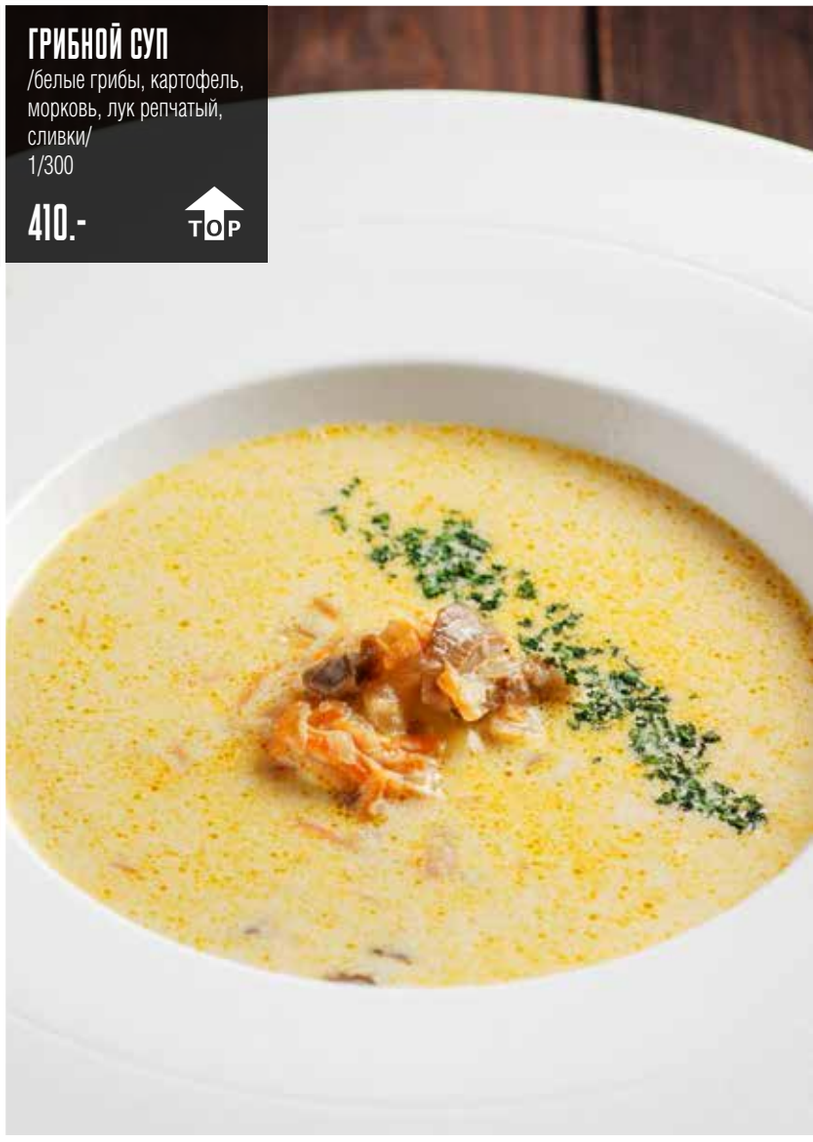
/с ароматом можжевеловых ягод, подается со сметаной/
1/300

450.- TOP

ГРИБНОЙ СУП

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

410.- TOP



РЫБА

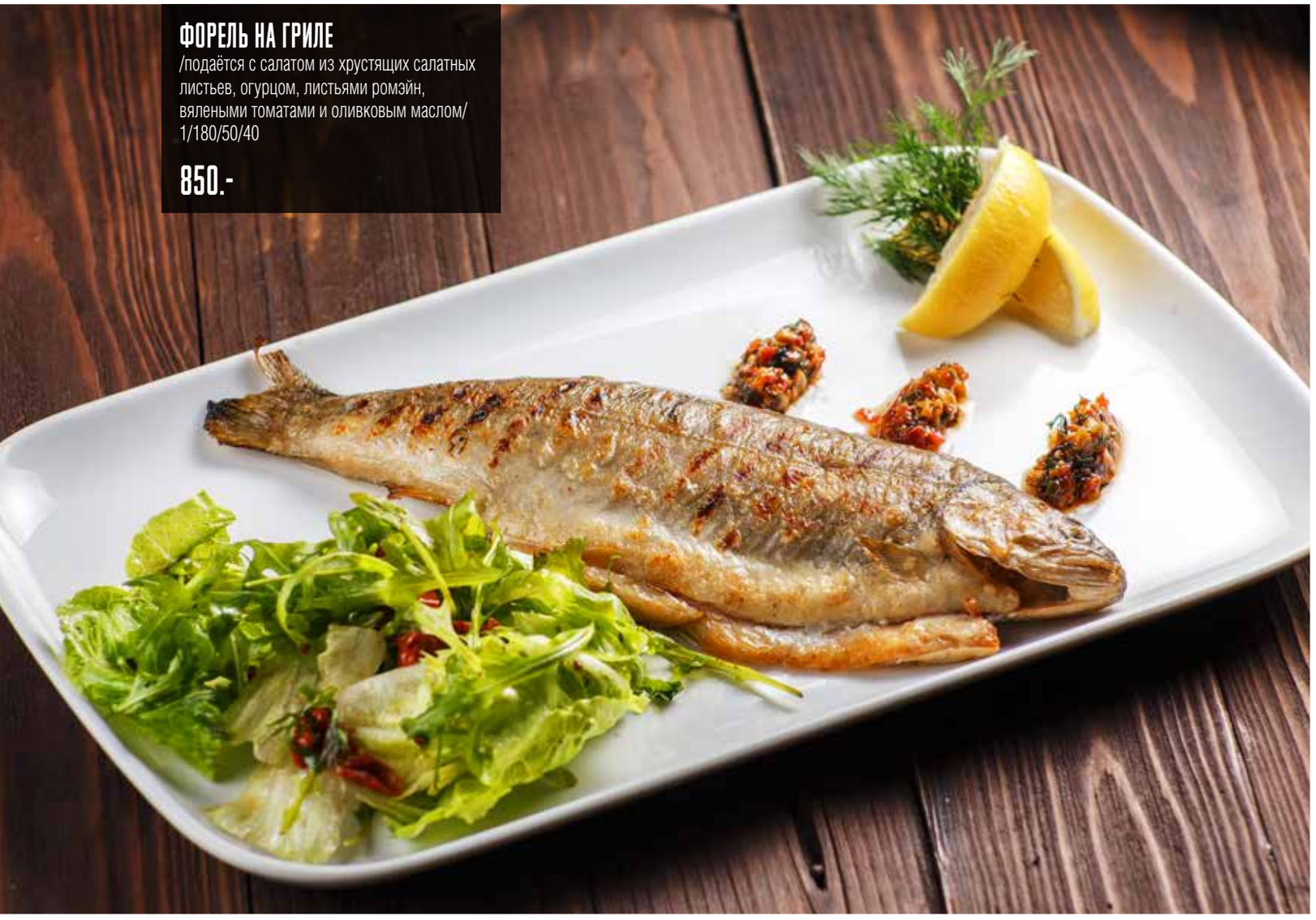
СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
/подаётся с лимоном
и соусом Тартар/
1/150/30/30

950.-

TOP

ФОРЕЛЬ НА ГРИЛЕ
/подаётся с салатом из хрустящих салатных листьев, огурцом, листьями ромэйн, вялеными томатами и оливковым маслом/
1/180/50/40

850.-



ПТИЦА

КУРИНАЯ ГРУДКА-ГРИЛЬ

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

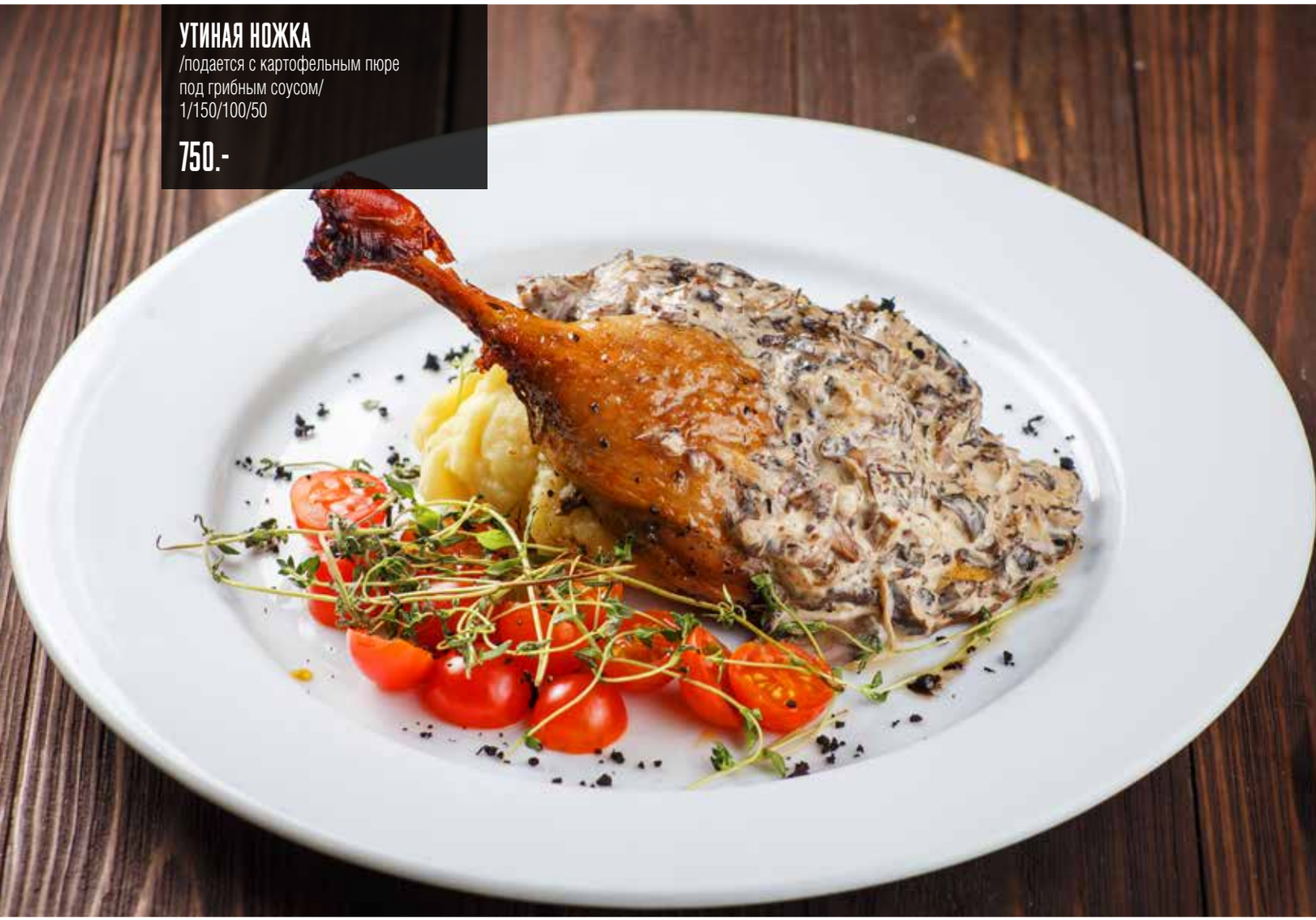
420.-

TOP

УТИНАЯ НОЖКА

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

750.-



МЯСО

ЗАПЕЧЕННАЯ СВИНАЯ ШЕЙКА

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

620.-

СВИНАЯ РУЛЬКА

/под пивным соусом
с капустой по-немецки
и средне-острой горчицей/
1/650/100/30

1250.-

SINCE 2008

TOP

СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

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

2100.- TOP

СТЕЙК РИБАЙ

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

2800.-

СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

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

650.- TOP

ЖАРКОЕ СО СКОВОРОДКИ

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

440.-

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ФИЛЕ ГОВЯДИНЫ
/подаётся с картофельным пюре, солёным огурцом и луком фри/
1/250/30

690.-

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

580.-

ГАРНИРЫ

КАРТОФЕЛЬ ЖАРЕНЫЙ ИЗ ОТВАРНОГО
/с жареным луком, томатами и шампиньонами/ 1/200
180.-

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДУШКИ
/подаются со сметаной/ 1/100/30
280.-

КАРТОФЕЛЬ АЙДАХО
1/200
240.-

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ
1/200
180.-

КАРТОФЕЛЬ ФРИ
1/150
210.-

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

ОВОЩИ-ГРИЛЬ
/паприка, помидор, кабачок, баклажан, оливковое масло и пряные травы/ 1/180
350.-

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
90.-

ПИЦЦА

ТОППИНГИ
/гауда, моцарелла, дор-блю, пармезан, грибы, ветчина, пеперони, оливки, томаты, свиная корейка, куриное филе, халапеньо, пицца-соус/

90.-

/бекон, паприка/

110.-

МАРГАРИТА
30 см

450.-

SINCE 2008

ПРОШУТТО ФУНГИ
/с ветчиной и грибами/
30 см

480.-

SINCE 2008

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

490.-

TOP

ПАПА МАХ

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

490.-

КАРБОНАРА

/с беконом, яйцом и сыром пармезан/ 30 см

490.-

TOP

МЕКСИКАНА

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

490.-

ВЕРОНА

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

480.-

ЧЕТЫРЕ СЫРА

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

490.-

SINCE 2008

КАПРИЧЧИО

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

490.-

ПЕППЕРОНИ

30 см

480.-

НАШЕ ТЕСТО

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

240.-

БУЛОЧКА В АССОРТИМЕНТЕ
1 шт

30.-

МАСЛО СЛИВОЧНОЕ
30

50.-

МАСЛО С ЗЕЛЕНЬЮ И ЧЕСНОКОМ
30

80.-

ХАЧАПУРИ ПО-МЕГРЕЛЬСКИ
/дрожжевое тесто, сыр сулугуни, сыр имеретинский/
1/550

580.-

ХАЧАПУРИ ПО-АДЖАРСКИ

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

480.-

TOP

ФОКАЧЧА СО СЛАДКИМ ЧИЛИ

1/230

240.-

ФОКАЧЧА С СЫРОМ

1/190

210.-

ФОКАЧЧА С ТОМАТАМИ

1/230

210.-

ДЕСЕРТЫ

ЗАВАРНЫЕ БУЛОЧКИ С ВОЗДУШНЫМ КРЕМОМ
1/90

180.-

TOP

ЧИЗКЕЙК
/с клубничным кули, розмарином и лаймом/
1/100

280.-

ШОКОЛАДНЫЙ ФОНДАН
/горячий десерт из шоколадного бисквита с тающей шоколадной начинкой. Подаётся с шариком ванильного мороженого./
1/100/50

260.-

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ

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

250.-

SINCE 2008

МЕДОВЫЙ ТОРТ

/с карамелью и грецким орехом/ 120

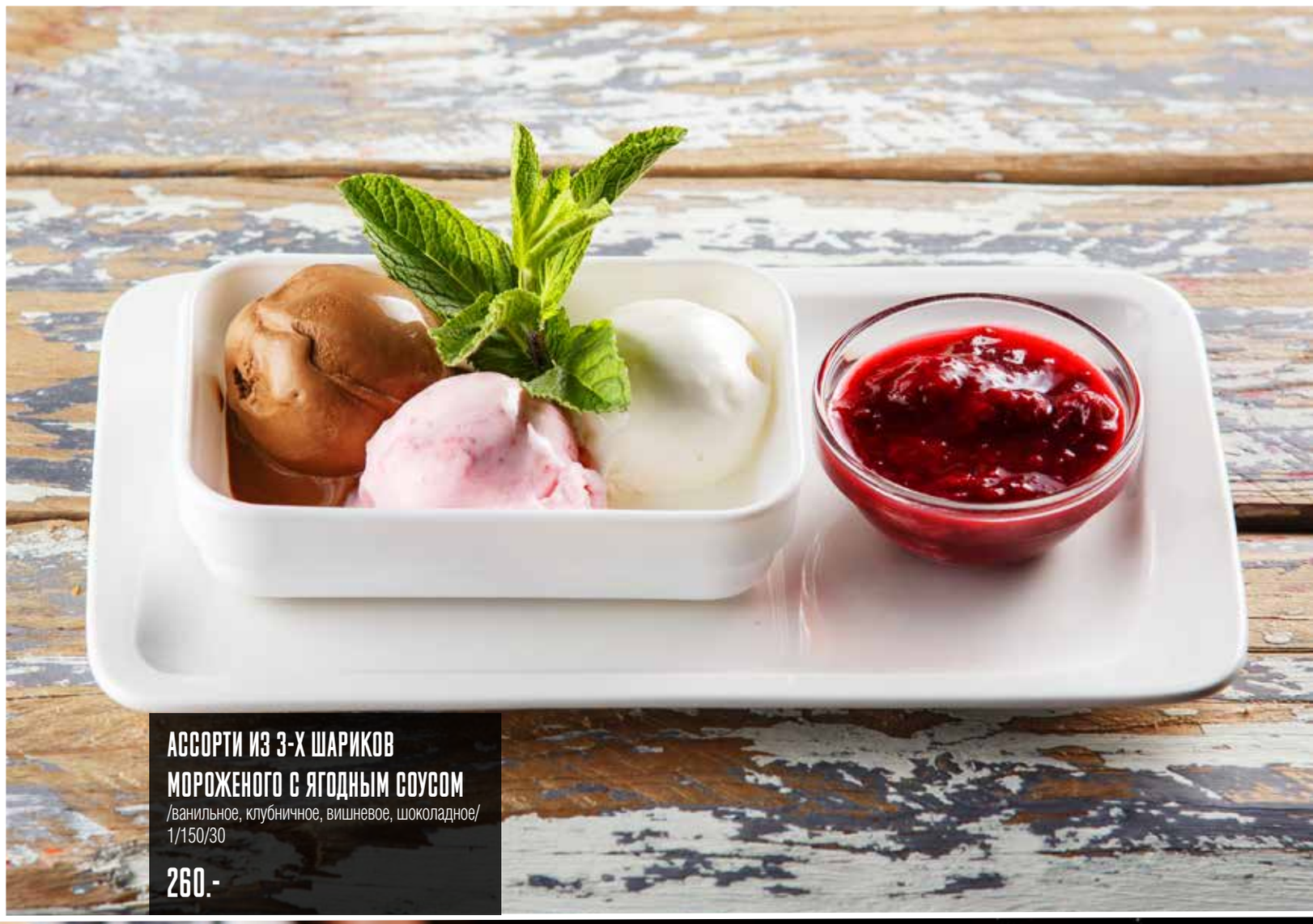
240.-

БРЕМЕНСКИЙ СЛИВОЧНЫЙ ТОРТ

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

240.-

SINCE 2008



АССОРТИ ИЗ 3-Х ШАРИКОВ МОРОЖЕНОГО С ЯГОДНЫМ СОУСОМ

/ванильное, клубничное, вишневое, шоколадное/
1/150/30

260.-

ФРУКТОВАЯ ТАРЕЛКА

/сезонные фрукты/
1/500

460.-