

ПИВО МАХВІЕР ИЗ НАШЕЙ ПИВОВАРНИ

ПИВО С СОБОЙ В СТЕКЛЯННОЙ ПОДАРОЧНОЙ БУТЫЛКЕ

0,5 л	450.-
1,0 л	650.-
2,0 л	2500.-

ПИВО МАХВІЕР 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

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

LAGER

СВЕТЛОЕ ЯЧМЕННОЕ

МАХВІЕР 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 МАХВІЕР 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

МАХВІЕР DARK ГОТОВИТСЯ ИЗ СМЕСИ 4 ВИДОВ ЯЧМЕННОГО СОЛОДА, ЧТО ПРИДАЕТ ЕМУ КАРАМЕЛЬНЫЙ ВКУС С НЕБОЛЬШОЙ ГОРЕЧЬЮ ОТ ЖЖЕНОГО СОЛОДА. ТЕМНЫЙ МАХВІЕР 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%



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.-



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.-



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



ТИРОЛЬСКИЕ СОСИСКИ С СЫРОМ

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

520.-



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

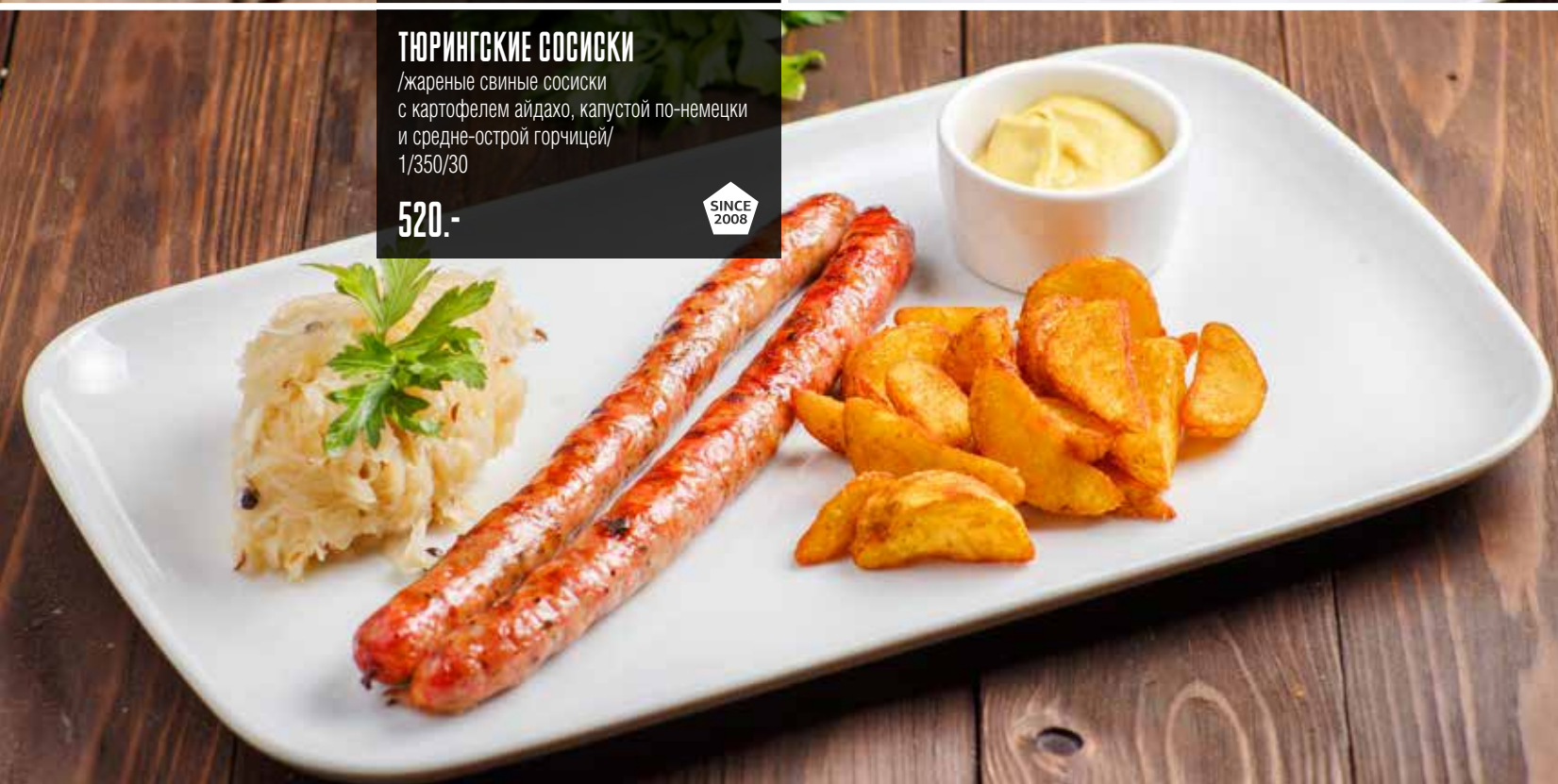


ТЮРИНГСКИЕ СОСИСКИ

/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.-

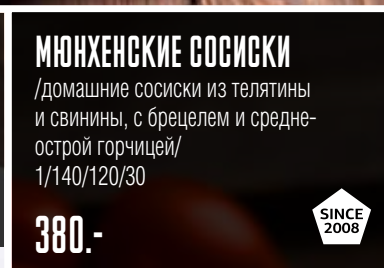
SINCE
2008



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.-





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.-



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

420.-



**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**

/подаётся 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.-



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

350.-



КОЛЬЦА КАЛЬМАРА ФРИ
/С СОУСОМ ТАРТАР/
1/150/30

480.-



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.-



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.-



**ТЕПЛЫЙ САЛАТ
С КУРИНОЙ ПЕЧЕНЬЮ**

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

360.-

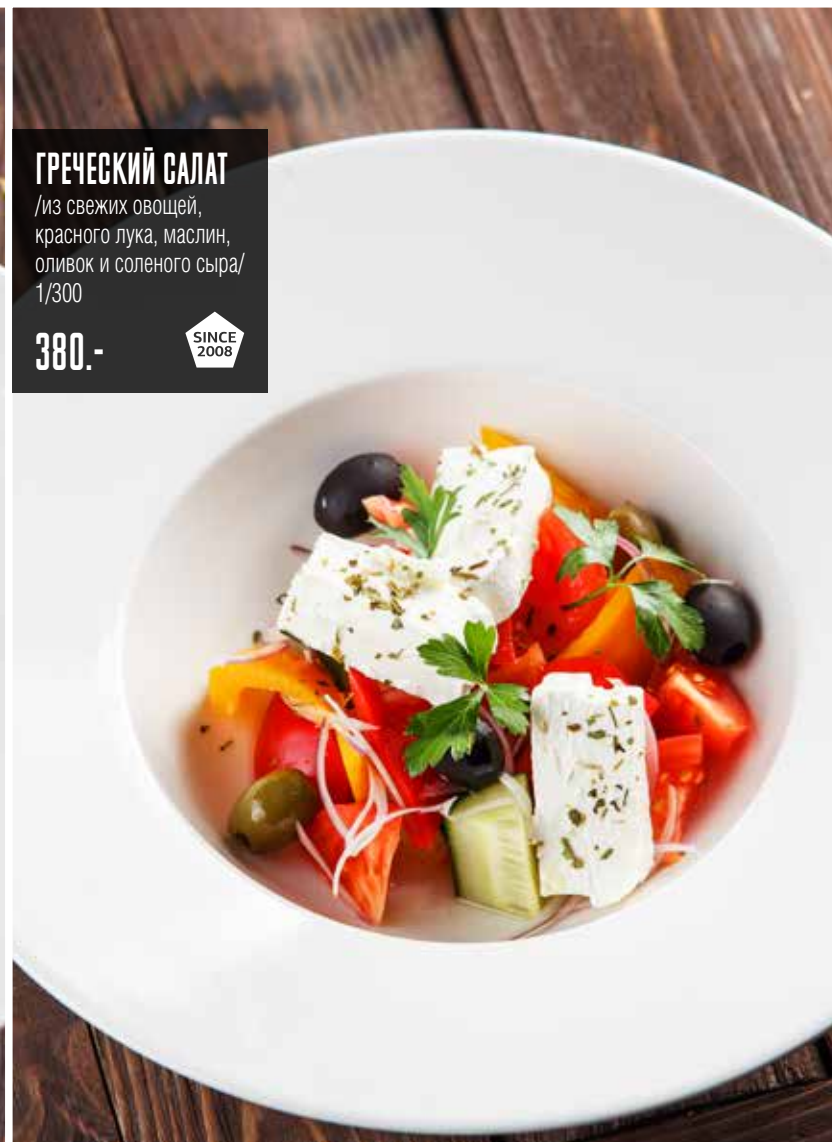


ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ

/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.-



ПРЯНАЯ ГОВЯДИНА

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

460.-



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.-



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

450.-





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

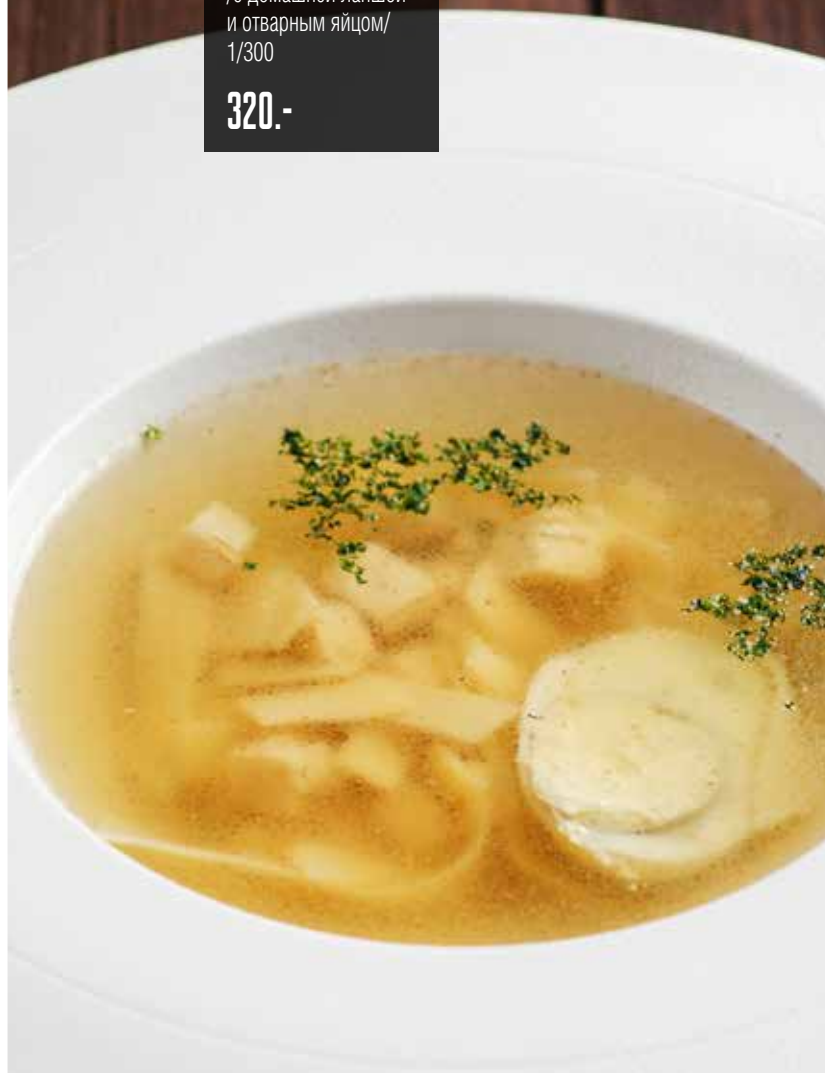
/с домашней лапшой
и отварным яйцом/
1/300

320.-

СУП ТОМАТНЫЙ

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

450.-





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.-



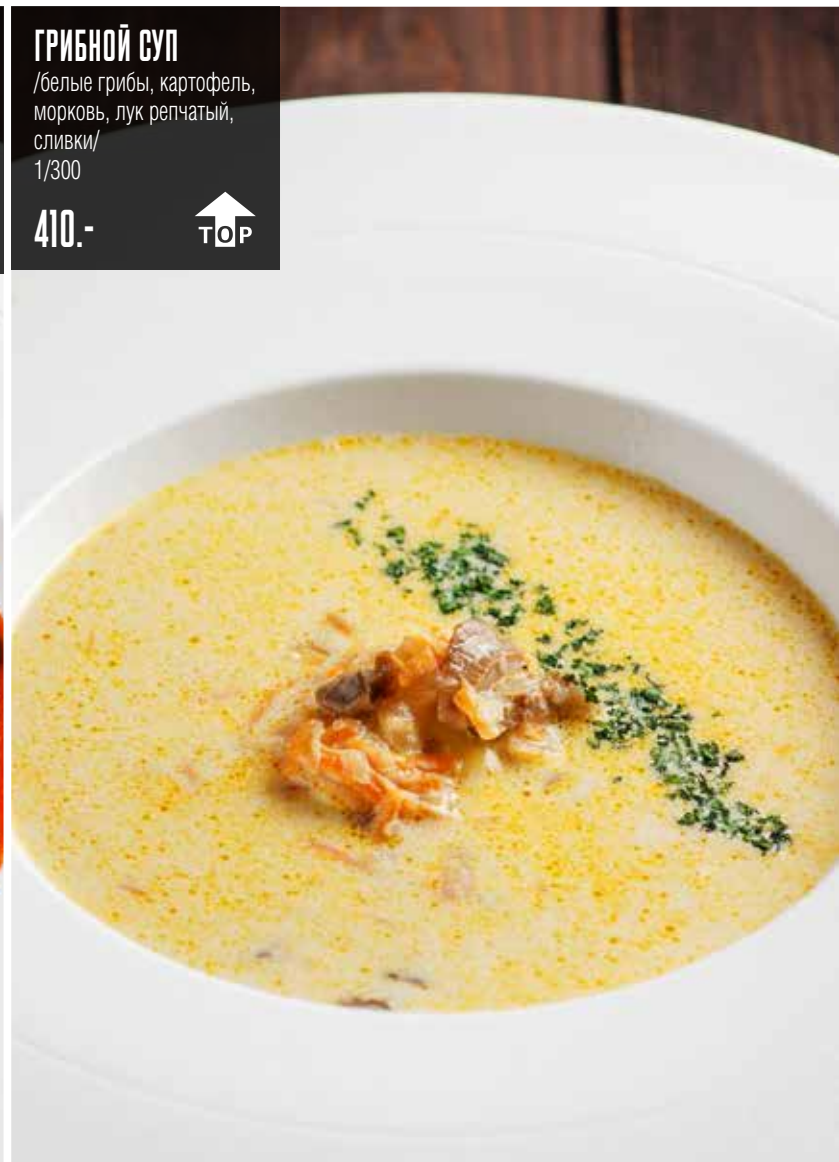
СОЛЯНКА МЯСНАЯ

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

450.-



ТОР



ГРИБНОЙ СУП

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

410.-



ТОР

РЫБА



СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ

/подаётся с лимоном
и соусом Тартар/
1/150/30/30

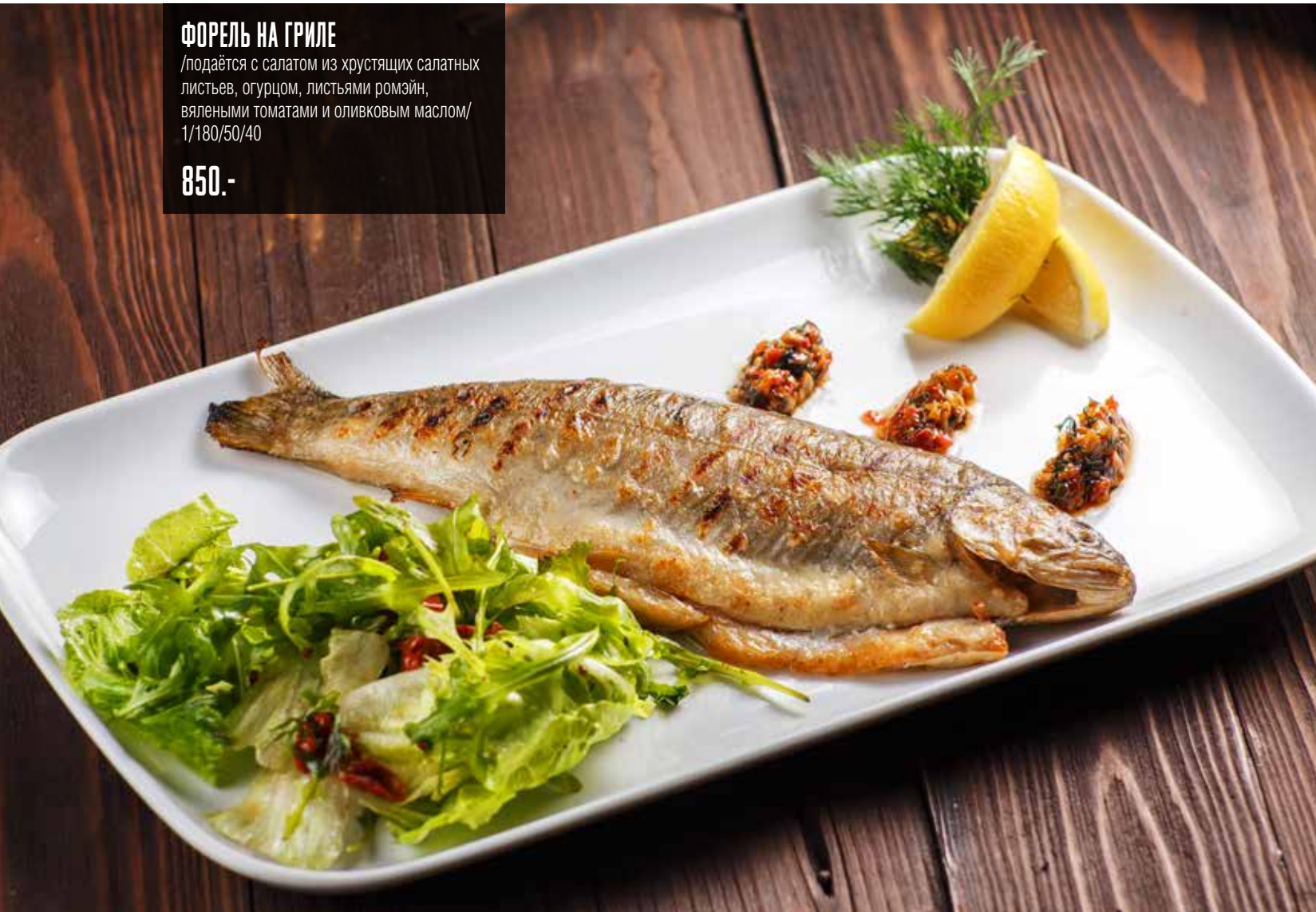
950.-



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

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

420.-



УТИНАЯ НОЖКА

/подаётся 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

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

2100.-



СТЕЙК РИБАЙ

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

2800.-

СВИНОЙ СТЕЙК ИЗ ШЕЙНОЙ ЧАСТИ

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

650.-



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 ЖАРЕНЬЙ 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 можжевельной 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



МАРГАРИТА

30 см

450.-

SINCE
2008

ТОППИНГИ

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

90.-

/бекон, паприка/

110.-

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

490.-



КАРБОНАРА

/с беконом, яйцом и сыром пармезан/ 30 см

490.-





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.-



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

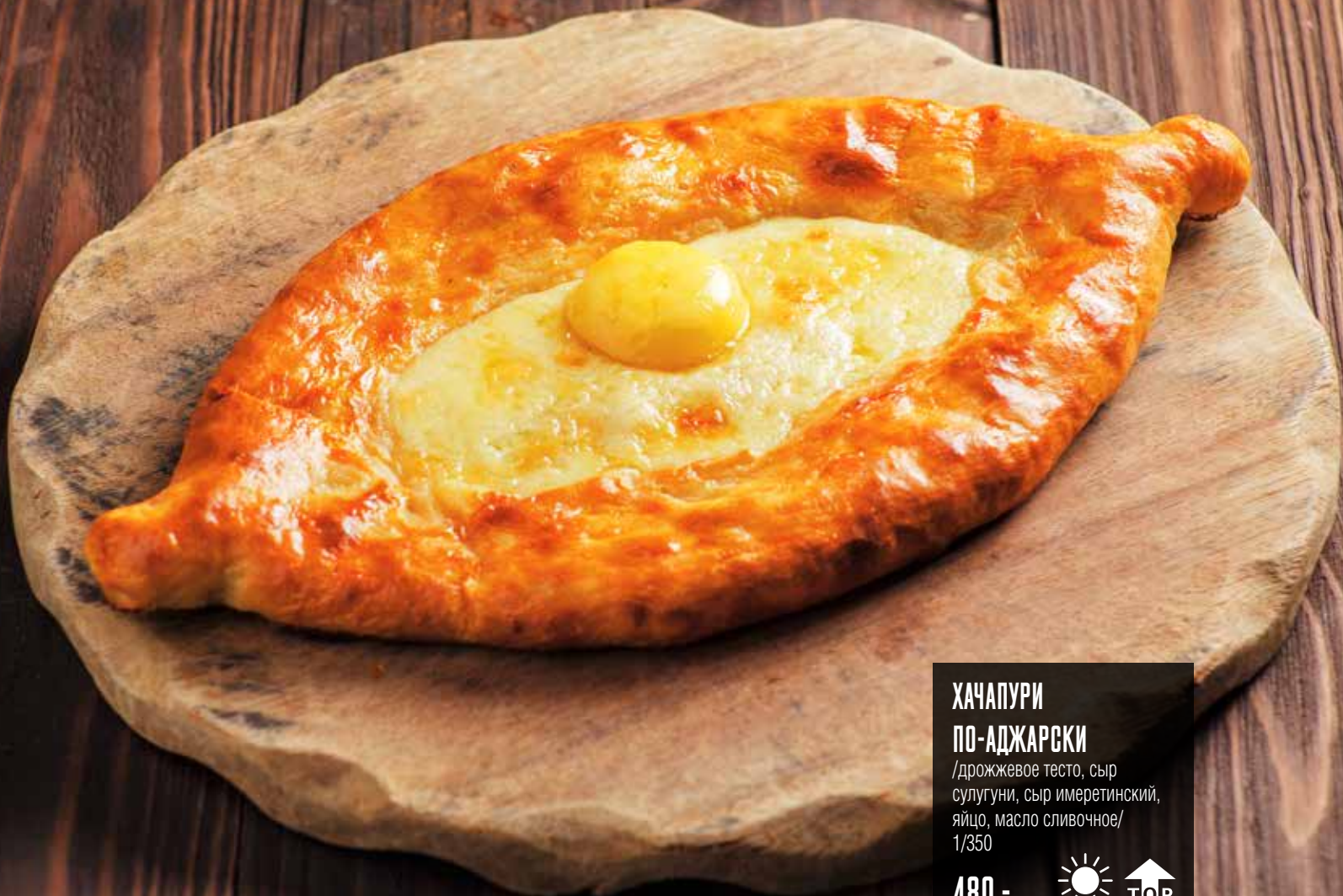
80.-

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.-



ТОР



**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.-



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

280.-





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.-