

Jazz & Grill

MEHÜ



...а конечный
...зультат возд
...ет множестве
...торов:

...химическ
...оды;
...вид и кач
...олода;
...температ
...ания;
...продолж

...MaxLag
...— светлое-ч
...трованное, Ma
...eizen — светл
...ничное,
...sk — вишне-
...bier Dark —
...мное-ячменное!

...рансляции сп
...ных событий в р
...нах Maximilian (C
...онат мира по хок
...Лига Чемпионов,
...Чемпионата Росси
...бирают в стенах пи
...рен огромное колич
...ство болельщиков —
...это по-настоящему
...большие праздники, к
...рые отмечают
...и с размахом!
...возможности
...imilian

...град,
...рульки
...сосиски
...гопригото
...воварни им
...собственнук
...тильную. Вся вы
...и кондитерские из
...лия также готовятся
...ресторанах.
...кусная и аромат-
...нца, приготое
...на открытс
...енной

...акже крафтовое пиво
...ный Milk Stout,
...нкой IPA и легкий PILS.

Наше ПИВО MAXBIER
Пивоварни радуют своих гостей очень
вкусным, свежеприготовленным
пивом, сваренным по классическим
рецептам:

- MaxLager — светлое-ячменное,
- MaxLager Filtered —
светлое-фильтрованное,
- Maxbier Weizen —
светлое-пшеничное,
- MaxKriek — вишневое-ячменное,
- Maxbier Dark — темное-ячменное!

**Интерьер прекра
дойдет для про
банкета по с
любого праздни**

...ивов
...20 дека
...а и стал не-
...популярен
...жителей При-
...ского района и
...северной части
...Санкт-Петербурга.
...отличное пиво,
...сытная пивная ку
...и атмосфера на
...шего пивного

...создает весе-
...тмосфера
...«разгуляева»! Каждую
...пятницу и субботу
...живая музыка от
...лучших музыкальны
...коллективов города
...матические вечерин
...шоу-программы с ар
...стами разного жанр
...Наш девиз - Oktobe
...ждый день!

...ма
...чное на-
...ранах
...создае
...атмосфера
...«разгуляева»! Каждую
...пятницу и субботу
...живая музыка от
...лучших музыкальны
...коллективов города
...матические вечерин
...шоу-программы с ар
...стами разного жанр
...Наш девиз - Oktobe
...ждый день!

grill

Maximilian Brauhaus - ресторан-пивоварня открылся 20 дека-
бря 2008 года и стал невероятно популярен среди жителей
Приморского района и всей северной части Санкт-Петерб
га. Отличное пиво, сытная пивная кухня и атмосфера
щего пивного праздника для Вас и ваших друзей

**В основе концеп
заведения
го пив**



БОЛЬШАЯ ТАРЕЛКА НАЧОС

Хрустящие кукурузные чипсы, выложенные слоями с чили-кон-карне, сырным соусом кесо и расплавленным чеддером. Подаются со свежим пико-де-гайо, сметаной и соусом песто.

340 гр. **-890.**

КРЕВЕТКИ С КОУЛ СЛОУ

Креветки, обжаренные в сладком соусе чили, подаются на подушке из салата коул-слоу — двух видов свежей капусты и моркови в сливочно-горчичном соусе.

250 гр.

-720.



МИНИ-ЭМПАНАДАС С КРЕВЕТКОЙ

Жареные хрустящие эмпанадас с сочным фаршем из тигровых креветок. Подаются с острым тайским соусом чили.

180/30 гр.

-630.



ТЕПЛЫЙ САЛАТ С МРАМОРНОЙ ГОВЯДИНОЙ

Сочные ломтики стейка рибай на миксе хрустящих салатных листьев с болгарским перцем и стручковой фасолью. Дополняется маринованным редисом, красным луком, опятами и медово-горчичным соусом.

240 гр.

-890.





КРЫЛЫШКИ BBQ С КУНЖУТОМ

Куриные крылышки в фирменном маринаде из соуса терияки, соевого соуса, кунжутного масла, соуса BBQ и чеснока. Обжариваются и подаются с зеленым луком, кунжутом и соусом BBQ.

300/30 гр.

-650.



ОСТРЫЕ КРЫЛЫШКИ-ГОЧУДЖАН

Куриные крылышки в хрустящей панировке обжариваются и смазываются острой корейской пастой из перца чили – Гочуджан. Подаются с освежающей сальсой из томатов, кинзы и чеснока.

340/30 гр.

-650.

СУПЕР ЧИЗБУРГЕР В СОУСЕ КЕСО

Бифштекс из мраморной говядины на поджаренной булочке бриошь с тройным слоем чеддера, листьями салата, маринованными огурцами, луком, томатами и фирменным бургерным соусом. Подаётся в сырном соусе кесо, с зелёным луком и луком фри.

360 гр. **-1050.**



БУРГЕР

С ТОМЛЕННОЙ ГОВЯДИНОЙ

Томлёная мраморная говядина из собственной коптильни на поджаренной булочке бриошь с двойным слоем чеддера, листьями салата, огурцами, луком и томатами, с фирменным бургерным соусом и BBQ.

340 гр.

-1100.



БУРГЕР ФЕРМЕРСКИЙ С БЕКОНОМ

Сочная котлета из мраморной говядины на поджаренной булочке бриошь с двойным слоем чеддера, листьями салата, маринованными огурцами, луком, томатами, глазуньей и слайсами бекона, обжаренного на гриле с фирменным бургерным соусом.

360 гр.

-1150.



ТЕХАССКАЯ ПОХЛЕБКА СО СВИНЫМИ РЕБРЫШКАМИ

Густой наваристый копченый суп-гуляш на крепком суточном бульоне, с болгарским перцем, томатами, фасолью, острыми колбасками и нежным свиным ребром из собственной коптильни.

400 гр.

-690.



МАК&ЧИЗ С КУРИЦЕЙ/ БЕКОНОМ/ФОРЕЛЬЮ

Нежная паста аль денте в густом сливочно-сырном соусе — классический Mac & Cheese с насыщенным вкусом выдержанного чеддера. Подается на выбор: с куриной грудкой на гриле или жареным беконом, а для любителей рыбы — с форелью в соусе терияки.

350/350/300 гр.

-670/720/960.



ЛУИЗИАНСКОЕ ЖАРКОЕ С ФОРЕЛЬЮ

Обжаренные кубики форели в каджунских специях, подаются с рагу из овощей в соусе на основе томатов и рыбного бульона — пикантно-острое, с ярким вкусом умами.

370 гр.

-1150.



ГОВЯЖЬЕ РЕБРО В СОЛОДОВОЙ ГЛАЗУРИ

Говяжье мраморное ребро (Short Rib) томится 8 часов в темном пиве из собственной пивоварни с добавлением трав и овощей. Подается под густой глазурью из темного солода и соуса демиглас, с картофельным пюре и луком фри.

240/35/120 гр.

-1690.



СТЕЙК НЬЮ-ЙОРК

Сочный стриплойн с умеренной мраморностью: румяная корочка, нежная розовая сердцевина (рекомендуемая степень прожарки — medium).

Подается с соусом из маринованного зеленого перца горошком на жирных сливках.

250/30 гр.

-2850.



СТЕЙК РИБАЙ

Премиальный отруб из толстого края (с 6-го по 12-е ребро), который ценят за высокую мраморность: тонкие жировые прослойки при жарке плавятся, делая мясо особенно сочным (рекомендуемая степень прожарки — medium).

Подается с соусом из маринованного зеленого перца горошком на жирных сливках.

250/30 гр.

-3500.





МОРОЖЕНОЕ J&G (ДЖИНГ)

Тёплый брауни с нежной текучей сердцевинкой и ореховым мороженым под густым шоколадным топпингом. Украшается взбитыми сливками, хрустящими ореховыми чипсами и коктейльной вишней.

250 гр. **-790.**



...а конечный
...зультат возд
...ет множестве
...торов:

...химическ
...оды;
...вид и кач
...олода;
...температ
...ания;
...продолж

...MaxLag
...— светлое-ч
...трованное, Ma
...eizen — светл
...ническое,
...sk — вишне-
...bier Dark —
...мное-ячменное!

...рансляции сп
...ных событий в р
...нах Maximilian (C
...онат мира по хок
...Лига Чемпионов,
...Чемпионата Росси
...бирают в стенах пи
...рен огромное колич
...ство болельщиков —
...это по-настоящему
...большие праздники, к
...рые отмечают
...и с размахом!
...возможности
...imilian

...град,
...рульки
...сосиски
...гопригото
...воварни им
...собственнук
...тильную. Вся вы
...и кондитерские из
...лия также готовятся
...ресторанах.
...кусная и аромат-
...нца, приготое
...на открытс
...енной

...акже крафтовое пиво
...ный Milk Stout,
...нкой IPA и легкий PILS.

Наше ПИВО MAXBIER
Пивоварни радуют своих гостей очень
вкусным, свежеприготовленным
пивом, сваренным по классическим
рецептам:

- MaxLager — светлое-ячменное,
- MaxLager Filtered —
светлое-фильтрованное,
- Maxbier Weizen —
светлое-пшеничное,
- MaxKriek — вишневое-ячменное,
- Maxbier Dark — темное-ячменное!

**Интерьер прекра
дойдет для про
банкета по с
любого праздни**

...ивов
...20 дека
...а и стал не-
...популярен
...жителей При-
...ского района и
...северной части
...Санкт-Петербурга.
...отличное пиво,
...сытная пивная ку
...и атмосфера на
...шего пивного

...создает весе-
...тмосфера
...«разгуляева»! Каждую
...пятницу и субботу
...живая музыка от
...лучших музыкальны
...коллективов города
...матические вечерин
...шоу-программы с ар
...стами разного жанр
...Наш девиз - Oktobe
...ждый день!

...ма
...чное на-
...ранах
...создае
...атмосфера
...«разгуляева»! Каждую
...пятницу и субботу
...живая музыка от
...лучших музыкальны
...коллективов города
...матические вечерин
...шоу-программы с ар
...стами разного жанр
...Наш девиз - Oktobe
...ждый день!

grill

Maximilian Brauhaus - ресторан-пивоварня открылся 20 дека-
бря 2008 года и стал невероятно популярен среди жителей
Приморского района и всей северной части Санкт-Петерб
га. Отличное пиво, сытная пивная кухня и атмосфера
щего пивного праздника для Вас и ваших друзей

**В основе концеп
заведения
го пив**

Данное издание является рекламным материалом.

Прейскурант с выходом, пищевой и энергетической ценностью блюд и другой информацией можно ознакомиться в уголке потребителя. Все цены указаны в рублях. НДС не облагается.

Убедительная просьба заблаговременно уведомить вашего официанта о наличии аллергии на какие-либо продукты или напитки.