

## ПИЦЦА

<b>Фокачча</b> Традиционная итальянская хлебная лепешка. 140 г	85
<b>Пицца «Маргарита»</b> Сыр моццарелла, томаты, орегано. 320 г	280
<b>Пицца с ветчиной</b> Сыр моццарелла, ветчина, томаты. 365 г	340
<b>Пицца с грибами</b> Сыр моццарелла, свежие шампиньоны, томаты. 345 г	340
<b>Пицца с ветчиной и грибами</b> Сыр моццарелла, свежие шампиньоны, ветчина, томаты. 400 г	350
<b>Пицца Кальцоне</b> Закрываемая пицца. Томаты, шампиньоны, ветчина, сыр моццарелла. 320 г	340
<b>Пицца Мясной пир</b> Томаты, бекон, копченое куриное филе, ветчина. 400 г	500
<b>Пицца Салами пикантная</b> Сыр моццарелла, томаты, салами пикантная. 350 г	350
<b>Пицца 4 сыра</b> Сыр моццарелла, Эдамер, Пармезан, Дор Блю. 375 г	370
<b>Пицца Салами</b> Сыр моццарелла, томаты, салами. 350 г	350
<b>Пицца с Пармской ветчиной</b> Сыр моццарелла, Пармская ветчина, томаты. 350 г	390
<b>Пицца Каприччиоза</b> Томаты, шампиньоны, сыр моццарелла, ветчина, маслины, артишоки. 410 г	400
<b>Пицца с тунцом</b> Томаты, сыр моццарелла, тунец, лук репчатый. 365 г	390

<b>Пицца Максимус оригинальная</b> Сыр Дор Блю, маслины, помидоры, руккола, пармезан, Пармская ветчина. 400 г	500
<b>Пицца Дары моря</b> Коктейль из морепродуктов, томаты, сыр моццарелла. 370 г	440
<b>Пицца Каприз Моря</b> Лосось маринованный, сыр моццарелла, розовый соус, креветки в рассоле. 400 г	520
<b>Пицца Гавайская</b> Сыр моццарелла, ветчина, ананас. 500 г	380
<b>Пицца Белла Донна</b> Сыр моццарелла, розовый соус, креветки, помидоры черри. 475 г	480
<b>Пицца с курицей</b> Сыр моццарелла, томаты, копченое куриное филе. 370 г	420
<b>Пицца Вегетарианская</b> Перец болгарский, баклажаны, цуккини. 400 г	360
<b>Пицца Баварезе</b> Сметана, бекон, зеленый лук, укроп. 350 г	380
<b>Дополнительные ингредиенты</b> 50 г	
Шампиньоны, ветчина вареная, лук репчатый, лук порей, яйцо, шпинат, маслины, помидоры, артишоки, корнисоны, зеленый горошек, салами, салами пикантная, ананас, помидоры черри, моццарелла, бекон, сладкий перец, куриное филе.	80
Пармская ветчина, креветки, семга с/с, морской коктейль, руккола	160
Вся пицца готовится вручную, из итальянской муки высшего качества и натуральных ингредиентов. Пицца на тонком тесте, диаметр 30см	

## ДЕСЕРТЫ

<b>Торт Тирамису</b> Широко известный десерт на основе печенья «Савоярди» и заварного крема. 150 г	240
<b>Торт «Итальянский сливочный»</b> Пышный бисквит с нежной сливочной прослойкой, кокосовой стружкой и орехом пекан. 151 г	220
<b>Чизкейк «Нью-Йорк»</b> Классический американский чизкейк на 80% состоящий из сыра Филадельфия. 106 г	180
<b>Чизкейк «Клубничный»</b> Чизкейк с добавлением пюре из свежей клубники и соком лайма. 106 г	180
<b>Торт с маракуйя и белым шоколадом</b> Чизкейк с кусочками маракуйя, посыпанный стружкой из белого шоколада. 140 г	220
<b>Торт морковный</b> Воздушный морковный бисквит со сливочной прослойкой и крошкой из орехов. 150 г	220

<b>Торт с лаймом</b> Чизкейк с нежным суфле и соком лайма. 200 г	220
<b>Торт кофейно-карамельный с миндалем</b> Кофейный корж покрытый карамельным суфле и взбитыми сливками. 101 г	210
<b>Торт шоколадный с шоколадным муссом</b> Шоколадный бисквит, шоколадный мусс и шоколадная глазурь. 200 г	260
<b>Панна Котта</b> Сливочное желе с соусом из лесных ягод. 170 г	220
<b>Фруктовый салат</b> Ананас, дыня, яблоко, апельсин, взбитые сливки. 230 г	210
<b>Торт лимонный</b> Бисквитный торт с лимоном. 125 г	180

## ПИВО

<b>Карлсберг (Россия)</b> 500 мл	160	<b>Паулайнер</b> светлое (Германия) 500 мл	260
<b>Кроненбург (Франция)</b> 500 мл	180	<b>Паулайнер</b> нефiltroванное (Германия) 500 мл	260
<b>Будвайзер (Чехия)</b> 500 мл	270	<b>Паулайнер</b> нефiltroванное (Германия) 330 мл	120
<b>Крушовице</b> светлое (Чехия) 500 мл	260	<b>Баклер б/а</b> (Германия) 500 мл	160
<b>Крушовице</b> темное (Чехия) 500 мл	260		

## МИНЕРАЛЬНАЯ ВОДА

<b>Valser (с/г, б/г)</b> Швейцария 330 мл	140	<b>Ferrarelle (с/г)</b> Италия 330 мл	170
<b>Vitel (б/г)</b> Франция 250 мл	140	<b>San Pellegrino (с/г)</b> Италия 250 мл	140
<b>Perrier (с/г)</b> Франция 330 мл	140	<b>Aqua Panna (б/г)</b> Италия 250 мл	140
<b>Evian (б/г)</b> Франция 330 мл	130	<b>Galyanina blue (с/г, б/г)</b> Италия 330 мл	160

## СОКИ «SANTAL»

Ананас / Яблоко / Томат / Вишня / Апельсин / Персик / Грейпфрут	1 л	120
---	-----	-----

## БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Кока-кола, Спрайт, Фанта	250 мл	75
Оранджина	250 мл	75
Тоник, Биттер лимон	250 мл	90

8 (499)

940-12-44

Доставка от двух пицц.

Сумму и время доставки уточняйте у оператора.

Оплата в рублях.

Цены указаны с учетом НДС.

Цены могут быть изменены.

## РЕСТОРАН

# MAXIMUS

## ПИЦЦА ПАСТА ГРИЛЬ доставка



8 (499)

940-12-44

Бизнес-парк Румянцево, 4 подъезд, 1 этаж

## САЛАТЫ

**«Цезарь» с курицей 320**  
Сочные листья салата Айсберг, обжаренное куриное филе, чесночные гренки, тертый сыр Пармезан под фирменным соусом «Цезаре». 220 г

**«Клеопатра» 500**  
Сочные листья салата Айсберг, тигровые креветки, чесночные гренки, тертый сыр Пармезан под фирменным соусом «Цезаре». 325 г

**Каприз 350**  
Спелые томаты, нежный сыр моццарелла, заправленные оливковым маслом и свежим базиликом. 240 г

**Греческий 340**  
Листья салата, огурцы, спелые томаты, сочный болгарский перец, сыр Фета, маслины и красный лук. 250 г

**Италия 380**  
Листья салата руккола, помидорчики черри, сыр Пармезано реджано. 215 г

**Миконос 340**  
Листья салата Айсберг, огурцы, помидоры, апельсины, анчоусы, сыр Фета, маслины, красный лук. 320 г

**Нежность 490**  
Листья салата Айсберг, сочная дыня, кусочки слабосоленой семги, креветки в рассоле под розовым соусом с красной икрой. 300 г

**Верона 340**  
Обжаренное куриное филе, стручковая фасоль, дольки помидора, красный лук. Подается с чесночными гренками. 300 г

**Из крабов и овощей 400**  
Нежное мясо краба, морковь, кукуруза, огурцы, помидоры под соусом из козьего сыра. 290 г

## ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

**Карпаччо из говядины 280**  
Тонко нарезанная говяжья вырезка, замаринованная в оливковом масле и лимонном соке. Подается с рукколой и пармезаном. 190 г

**Карпаччо из семги 310**  
Филе семги фаршированное креветками в рассоле, маринованное в оливковом масле и лимонном соке. Подается с сельдереем и каперсами. 150 г

**Сёмга слабосоленая 340**  
Нежное, слабосоленое филе семги. Подается с листьями салата айсберг и радиччио. Декорируется лимоном и маслинами. 140 г

**Нептун 1200**  
Закуска из маринованного лосося, рыбного карпаччо, коктейля из креветок и красной икры. 450 г

**Говяжий язык с горчицей и хреном 200**  
Отварной говяжий язык с горчицей и хреном. 150/20 г

## РИЗОТТО

**Со спаржей 480**  
Ризотто спаржа, сливки. 350 г

**С овощами 300**  
Ризотто со сладким перцем, морковью, цуккини и стручковой фасолью. 350 г

**С лесными грибами 420**  
Ризотто с лесными грибами и сыром пармезан в сливочном соусе. 380 г

**Салат из овощей 310**  
Овощная нарезка из спелых помидор, огурцов, сочного болгарского перца, листьев салата и маслин. 215 г

**Экзотика 400**  
Листья салата руккола и радиччио с ананасом, кукурузой и слабосоленой семгой. 270 г

**Салат из авокадо 380**  
Авокадо, сыр, креветки, сельдерей под соусом «Цитронель». 275 г

**Казанова 600**  
Листья салата руккола и латук, с помидорчиками черри, грецкими орехами, сыром Грано-Падано и тигровыми креветками. 245/50 г

**Маре-монти 420**  
Кальмары, серебристые луковички, белые грибы, сельдерей, маслины и помидоры черри с соусом «Цитронель». 250 г

**Салат с грибами 315**  
Теплый салат с обжаренными в чесночном масле шампиньонами, картофелем и листьями салата руккола. 180 г

**Из кальмаров и овощей 350**  
Обжаренный до золотистой корочки картофель, помидорчики и филе кальмара с чесночным маслом. 200 г

**Делло шеф 400**  
Отварной говяжий язык, сыр «Моццарелла», помидоры, огурцы, маслины в обрамлении соуса майонез. 350 г

**Итальянская закуска 440**  
Ассорти из итальянских колбас и ветчин: Салами Милано, Салами пикантно, Пармская ветчина, вареная ветчина «Бомберри», бекон. Декорируется сыром пармезан и маслинами. 200 г

**Сырное ассорти 330**  
Дор блю, Моццарелла, Асиаго, Пармезано реджано, Пекорино Романо. 210 г

**Пармская ветчина 350**  
Пармская ветчина с сочной, ароматной дыней. Декорируется помидорчиками черри. 200 г

**Итальянское ассорти 320**  
Ассорти из гигантских маслин, оливок и итальянских вяленых на солнце помидор. 300 г

**Брускетта 100**  
Сочные помидоры, нарезанные мелкими кубиками с добавлением базилика, орегано и чесночного масла. Подается с хрустящими тостами из итальянского пшеничного хлеба. 80 г

**С семгой и красной икрой 560**  
Ризотто в томатно-сливочном соусе с семгой и красной икрой. 390 г

**Ризотто по-Милански 230**  
Ризотто с шафраном. 260 г

**Ризотто Бриз моря 800**  
Ризотто со свежими морепродуктами. Кальмар, креветки, осьминог, мидии. 390 г

## ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

**Морской салат 600**  
Морепродукты, обжаренные с морковью, сельдереем и маслинами заправленные соусом «Цитронель». 270 г

**Овощной Гратен 300**  
Брокколи, цветная капуста, морковь, запеченные под майонезом и сыром Пармезано реджано. 350 г

**Пармезанские баклажаны 270**  
Баклажаны, обжаренные во фритюре с томатным соусом Пелати и сыром Пармезан. 245 г

**Куриные крылышки барбекю 280**  
Маринованные куриные крылья с соусом барбекю. 250 г

**Капоната аля Катонесса 240**  
Овощной микс, жареный во фритюре в кисло-сладком соусе. 200 г

## ПАСТА

**Спагетти Карбонара 290**  
Обжаренный бекон, яйцо, сливки, сыр Пармезан. 330 г

**Спагетти Карретьера 300**  
Сочные помидоры черри обжаренные с маслинами в томатном соусе. 300 г

**Спагетти с курицей и соусом песто 460**  
Спагетти, куриное филе, соус песто. 330 г

**Спагетти Аромат моря 800**  
Спагетти с кальмарами, креветками, мидиями в томатном соусом пелати. Подаются в фольге. 480 г

**Черные спагетти Негрони 840**  
Черные спагетти с добавлением чернил каракатицы с кальмарами, креветками, мидиями в томатном соусом пелати. Подаются в фольге. 480 г

**Спагетти Матроса 550**  
Спагетти с креветками, помидорчиками черри и листьями салата руккола в винно-чесночном соусе. 325 г

**Лазанья 300**  
Фирменный соус бешамель, болонез, сыр моццарелла и Пармезано реджано. 300 г

**Лапша с белыми грибами в сливочном соусе 500**  
Яичная домашняя лапша, свежий базилик, белые грибы, в нежном сливочном соусе. 350 г

**Лапша с омаром 1200**  
Лапша в томатном соусе с мясом омара и креветок. 500 г

**Феттучине с креветками и цуккини 480**  
Итальянская лапша в пикантном винном соусе с креветками и цуккини. 350 г

**Пенне Арабьята острые 300**  
Пенне со свежими помидорами в остром томатном соусе. 290 г

**Пенне Сальмоне 450**  
Пенне в розовом соусе из сливок и семги. 300 г

**Спаржа с пармезаном 260**  
Спаржа запеченная с сыром Пармезано реджано. 180 г

**Креветки и кальмары во фритюре 800**  
Тигровые креветки и кальмары жареные во фритюре. 250 г

**Креп с грибами 330**  
Мешочек из золотистого блинчика, с нежным соусом из шампиньонов и сливок. 200 г

**Креп с семгой 370**  
Мешочек из золотистого блинчика, со слабосоленой семгой и свежим огурчиком. 200 г

**Запеченный говяжий язык 280**  
Говяжий язык, помидор запеченные под сыром моццарелла. 250 г

**Лапша Любимая 550**  
Лапша в сливочном соусе с креветками, белыми грибами и зеленым горошком. 370 г

**Яичная домашняя лапша с крабом 750**  
Мясо краба, перец болгарский, сливки. 350 г

**Пенне Болоньез 310**  
Пенне под фирменным соусом Болоньез. 320 г

**Пенне с ветчиной и грибами 440**  
Пенне в сливочном соусе с белыми грибами и итальянской ветчиной. 320 г

**Пенне 4 сыра 350**  
Пенне в соусе из 4 видов сыров: Моццарелла, Пармезан, Эдамер, Дор Блю и сливки. 330 г

**Букатини алла Матричана 350**  
Букатини в томатном соусе с беконом, луком и свежим базиликом. 300 г

**Ригатони Mare Ionio 400**  
Ригатони в винном соусе с тунцом, помидорчиками черри и листьями салата Айсберг. 325 г

**Лингвини с соусом песто 400**  
Лингвини в соусе из сливок, креветок и шпината. 345 г

**Лингвини с курицей 350**  
Лингвини в соусе из белого вина, оливкового масла, кунжута, курицы и помидор. 290 г

**Лингвини с королевскими креветками 900**  
Лингвини с королевскими и тигровыми креветками, в соусе пелати. 350 г

**Фузилли зелёный луг 490**  
Фузилли в соусе из сливок, креветок и шпината. 345 г

**Фарфалле 4 вкуса 360**  
Фарфалле в томатном соусе с баклажанами, цуккини, белыми грибами и болгарским перцем. 350 г

## БЛЮДА ИЗ РЫБЫ МЯСНЫЕ БЛЮДА

**Форель речная на гриле (за 100 г) 200**  
Форель обжаренная на гриле с соусом цитронель. Вес рыбки уточняйте у официанта. Средний вес 300-400 г

**Форель запеченная в фольге (за 100 г) 250**  
Фаршированная тигровыми креветками, чесноком и базиликом речная форель, в винном соусе с помидорами черри. Вес рыбки уточняйте у официанта. Средний вес 300-400 г

**Спигола на гриле (за 100 г) 280**  
Сибас обжаренный на гриле. Подается с салатом из листьев айсберга, каперсов и, спелых томатов. Вес рыбки уточняйте у официанта. Средний вес 400-500 г

**Спигола Капитано (за 100 г) 370**  
Спигола, помидоры, базилик, каперсы. Вес рыбки уточняйте у официанта. Средний вес 400-500 г

**Дорадо на гриле (за 100 г) 280**  
Дорадо обжаренная на гриле. Подается с золотистым картофелем и розмарином. Вес рыбки уточняйте у официанта. Средний вес 400-500 г

**Сёмга на гриле 400**  
Стейк семги обжаренный на гриле с соусом Цитронель. 250 г

**Сёмга запеченная с овощами 440**  
Стейк семги запеченный с овощами в винном соусе. 400 г

**Треска запеченная с соусом песто 500**  
Филе трески с соусом песто и картофельными шариками. 330 г

**Соте по-Средиземноморски 1500**  
Черные мидии, лагустины, ракушки Вонголе, сельдерей, черри, морская вода. 350 г

**Королевские креветки на гриле 690**  
Креветки обжаренные на гриле. 200 г

**Креветки пикантные 750**  
Королевские креветки в томатно-сливочном соусе. 270 г

**Рассвет Ямайки 4800**  
Омар, королевские креветки, большие тигровые креветки приготовленные на гриле с коктейлем из тропических фруктов с розовым соусом. 1800 г

**Рыбное ассорти на гриле 3900**  
172 омара, королевские креветки, лосось, рыба меч, кальмары, красная икра. 1000 г

**Куриные грудки 300**  
Куриные грудки, со специями, приготовленные на гриле. 210 г

**Куриное филе под грибным соусом 410**  
Нежное куриное филе в сливочно-грибном соусе. 250 г

**Филе говядины на гриле 450**  
Сочная говяжья вырезка, обжаренная на гриле со специями. 180 г

**Говядина по Фиорентийски 1400**  
Только для ценителей мяса. Толстый край австралийской говядины на косточке с филейной частью жареный на гриле. 600 г

**Филе говядины с белыми грибами 600**  
Филе говядины в грибном соусе с добавлением белого вина. Подается со шпинатом. 500 г

**Фаршированный говяжий стейк 700**  
Вырезка говядины фаршированная ветчиной, грибами и сыром. 350 г

**Медальоны из говядины с грибами 600**  
Вырезка говядины с шампиньонами в сливочном соусе. 320 г

**Говядина запеченная с розмарином 800**  
Вырезка говядины с листьями салата руккола, помидорчиками черри и розмарином. 280 г

**Телятина на гриле 940**  
Нежная телячья вырезка, жареная на гриле. 250 г

**Телятина в крем-соусе из спаржи 1200**  
500 г

**Эскалоп с грибами 400**  
260 г

**Эскалоп аля Рим 420**  
Свинная вырезка с пармской ветчиной с соусом из белого вина. 250 г

**Свинина на косточке 380**  
Свинина, на кости жареная на гриле в винном соусе со специями. 200 г

**Ребрышки ягненка в соусе из чеснока и розмарина 550**  
Каре ягненка обжаренное на гриле с соусом из чеснока и розмарина. Подается с тушеной капустой. 200 г

**Каре ягненка со специями 510**  
Каре ягненка в винном соусе с добавлением розмарина, базилика, орегано. 200 г

**Кролик гурман 580**  
Кролик с овощами и подосиновиками. 500 г

**Мясное ассорти на гриле 600**  
Баранина, филе говядины, куриная грудка и свиная вырезка приготовленные на гриле. 280 г

## БЛЮДА ИЗ ПТИЦЫ

**Утка в апельсиновом соусе с грибами 650**  
Утиная грудка в соусе с добавлением куантро и подосиновиками. 350 г

8 (499) 940-12-44