



M

MÀSSIMO
— CAFE —

МЕНЮ

ЗАВТРАКИ

с 8:00 до 11:45

НЕСЛАДКОЕ

Тосты с тунцом и сыром 390

160г

Вафля из кабачков с греческим соусом и лососем 700

лёгкая и ароматная, украшена тонкими слайсами огурца в нежном соусе лабне, свежей зелению, лимонной цедрой и щепоткой сумаха. Завершает блюдо деликатная слабосоленая сёмга

180г

Авокадо тост со взбитой фетой 490

нежная взбитая фета с гуакамоле из авокадо и томатами черри на хрустящем тартине

190г



Запеканка картофельная с лососем, помидорами черри и трюфельной сметаной 800

200г

nutrition
twins



Оладушки творожные с тунцом и гуакамоле из авокадо 540

90/50/30г



Блины с красной икрой 800

100/20/30г



Бутерброд с красной икрой 1200

40/40/10г

СЛАДКОЕ

Блинчики с маслом 150

100/10г

ХИТ

Сырники со сметаной и соленой карамелью 390

150/30/20г

Блинчики с карамелизированным бананом, страчателлой и соленой карамелью 360

220г

КАШИ

Классическая овсяная/рисовая 190

250г

Классическая на альтернативном молоке 390

овсяная/рисовая на кокосовом, миндальном или банановом молоке (время приготовления от 30 минут)

250г

Овсяная молочная каша с бананом, соленой карамелью и орехами 330

280г



Каша рисовая молочная с копченым вишневым конфи, заварным кремом, миндалем 320

280г

★ - новинка от шеф-повара



ЗАВТРАКИ

с 8:00 до 11:45

ЯЙЦА

Яичница 210

3 яйца, масло оливковое, соль, зелень
120/5/1г

Омлет 380

150/50г



Яйца по-стамбульски 390

яйца пашот со взбитой фетой и чиабаттой
170/70г

Скрамбл в круассане с томатами и беконом 430

160/1шт

Яйца Бенедикт с лососем 670

на бриоши/на круассане
130/30г

Шакшука / с морепродуктами 550/920

яичница с пряными томатами и сыром / яичница с пряными томатами, креветками и кальмарами
250/80г 270/80г

Скрамбл с креветками и соусом унаги 650

подается с жареными кабачками и пармезаном
190г

Х И Т

Завтрак от шефа 580

хрустящая бриошь с куриным бифштексом, теплой моцареллой, глазуньей и жареным беконом - подается с миксом салатов и слайсами огурца
290г



Бифштекс из мраморной говядины с яйцом пашот на бриоши 800

210г

ДОБАВКИ НА ВАШ ВЫБОР

Семга малосолевая 30г 320

Сыр моцарелла 30г 85

Шампиньоны жареные 30г 80

Бекон 30г 85

Томаты 30г 65

Креветки тигровые 40г 280

Авокадо 50г 260

Оливки 50г 210

Ветчина 30г 50



- новинка от шеф-повара



ЗАКУСКИ

Авокадо тост со взбитой фетой 490

нежная взбитая фета с гуакамоле из авокадо и томатами черри на хрустящем тартине
190г

Пате из печени с брусничным соусом 420

нежный паштет из куриной печени с брусничным соусом и бриошью
100/30/20г



Кабачки, сыр страчателла, сезонная ягода, лаймовый гель 700

60/50/30г

Буррата с томатами и соусом песто 930

100/60г

Тартар из говядины с печеным картофелем и кремом из пармезана 720

200г

Х И Т

Тост со свежим тунцом с соусом вителло тоннато 590

тартар из тунца на обжаренном тартине на гриле с соусом из тунца и сливок
190г

Ассорти сыров 920

лефкадийские ведержанные сыры
180/30г

Ассорти сыровяленых деликатесов 990

колбаса сыровяленая, шейка пармы, карпаччо из птицы
150г

nutrition
twins



Спринг ролл с креветками 590

160г



Бутерброд с красной икрой 1200

40/40/10г

★ - новинка от шеф-повара

Волгоградское горчичное масло "Сарепта" теперь в Massimo. Нерафинированное масло из семян горчицы содержит больше полезных элементов и жирных кислот, чем оливковое. Также оно славится своим мягким вкусом и нежным ароматом. Такое масло отлично подходит для заправки салатов, закусок, мясных и рыбных блюд.



САЛАТЫ

Теплый салат с цыпленком гриль и манго 590

мясо птицы, лист салата, кабачки, манго, ягоды, орехи кешью, мед, горчица
160г

Салат креветки/авокадо 750

тигровые креветки с авокадо, томатами, взбитой фетой и соусом песто
200г

Салат греческий с муссом из сыра фета 540

260г

Салат с индейкой и кивимоле 550

филе индейки су-вид с томатами, листом салата, гуакамоле из авокадо с киви в ореховом соусе
220г

Салат с хрустящими баклажанами, гранатовым соусом и сыром фета 620

баклажаны обжарены до хруста, дополнены свежими овощами, фетой и гранатовым соусом наршараб. Баланс сладости, кислинки и насыщенности
200г

Х И Т

Теплый салат с кальмаром и чоризо 730

обжаренные кальмары, картофель и кабачки с сочным листом салата, итальянской чоризо, вялеными помидорами и пикантным соусом чимичурри
215г

Нисуаз 950

обжаренный тунец с яйцом пашот и салатом из печеного картофеля, болгарского перца, помидоров с имбирной заправкой и маслинами
350г

nutrition
twins

Цезарь с курицей/с креветками 630/870

салат, приготовленный по классическому рецепту
240г / 225г

Салат с редисом, руколой и креветками 670

200г

nutrition
twins

СУПЫ



Окрошка с говядиной на домашнем квасе/кефире 390

350г



Суп том-ям «MASSIMO» 790

350г

Суп с лапшой, яйцом пашот и шпинатом 300

280г

Не забудьте добавить:

Хлебная корзина 200

тартин, бриошь, чиабатта подается с маслом и морской солью
325/20г



- новинка от шеф-повара



ПАСТА

Спагетти карбонара 470

спагетти в сливочном соусе с тонкими ломтиками бекона и стружкой пармезана
270г

Паста бьянко nero 690

черные спагетти в сочетании со сливками, белым вином и мясом тигровых креветок
320г

Фетучини с куриным филе, шпинатом и вялеными томатами 570

паста собственного производства с куриным филе, сливками и пармезаном
360г



Карбонара с копченым тунцом 600

220г



Тальятелле с креветками и цукини 600

паста собственного производства со сливочно-томатным соусом, кабачками и креветками
290г

nutrition
twins



Спагетти из кабачков с креветками и песто 825

210г

Фетучини с белыми грибами и вешенками 470

паста собственного производства в сливочном соусе с белыми грибами и вешенками
210г



Спагетти аль помидоро со страчателлой 470

250г



Фетучини с рагу из ягненка 660

220г

ЗАКРЫТАЯ ПАСТА

Лазанья с мясным фаршем 630

350г



Равиоли, рикотта, шпинат, брокколи, красная икра 800

250г

РИЗОТТО

Ризотто с белыми грибами и тартаром из телятины 795

280г

Ризотто с морепродуктами 1090

итальянский рис арборио с креветочным биском, томатами, кальмарами и тигровыми креветками
300г



- новинка от шеф-повара



МЯСО

Кебаб из баранины и мраморной говядины 890

сочный, насыщенный, ароматный кебаб из двух видов мяса с ореховой солью. Подается с питой, дзадзыхи, свежими овощами и зеленью
90/80г

Сковорода с цыпленком и овощами 820

бедро цыпленка на гриле с жареными кабачками, морковью, помидорами, листом салата и сырным соусом
400/70г

nutrition
twins

Филе индейки на гриле 790

140/30/50г

Телячьи щечки с трюфельным пюре 950

телячьи щечки су-вид с пюре из картофеля с трюфелем под мясным соусом демиглас
130/150г

Стейк из свиной шеи 750

с жареными грибами и стручковой фасолью
140/100/50г

Стейк фланк 900

за 100г*

Стейк Рибай Блэк Ангус 1460

250 дней зернового откорма, choice
за 100г*

Фирменный бургер MASSIMO 1200

320г

*вес мяса указан в сыром виде

ГАРНИРЫ

Духовой картофель с розмарином 200

150/10г



Соте из шпината со сливками 480

170г

Брокколи с чесноком 180

150г

nutrition
twins

Овощи на гриле 390

цукини, баклажаны, болгарский перец, помидор
180г

Картофельное пюре 200

150г

nutrition
twins

Рис жасмин 180

150г

★ - новинка от шеф-повара

Добавьте к вашему блюду
горчичное масло «Сарепта»



РЫБА

Устрица дня 400

Сорт и наличие уточните у официанта
(1 шт.)

Тунец/томаты терияки/гуакамоле 650

обжаренный тунец с томатами черри в соусе терияки, подается с гуакамоле из авокадо с лаймом
80/80/30г

Кальмар на гриле с картофелем

ХИТ в сливочном соусе с печеным чесноком 970

тушки кальмара обжаренные на гриле, подаются с запеченными дольками картофеля и соусом из печеного чеснока и сливок
230г

Стейк из трески с цветной капустой и соусом

из вяленых томатов 950

стейк трески на кости, обжаренный на сливочном масле с добавлением специй и тимьяна, с цветной капустой, подается со сливочно-томатным соусом
140/130г

Семга на гриле 950

нежная семга с тонким ароматом тимьяна
за 100г*

Креветки на гриле 1300

140/40/30г

Филе рыбы по-средиземноморски с овощным соте 990

380г

*вес рыбы указан в сыром виде

Горчичное масло "Сарепта" отлично
сочетается с рыбой и морепродуктами



РЕКОМЕНДУЕМ ДЛЯ НЕПОВТОРИМОГО ВКУСА!

Соус чимичурри 50г	100
Соус йогуртовый 50г	100
Соус песто 30г	110
Соус цитронет 30г	100
Соус имбирный 30г	100
Соус цезарь 30г	100

ПИЦЦА

РИМСКАЯ ПИЦЦА

Пицца с пармской ветчиной 760

380г

Пицца с тартаром из телятины и картофельными чипсами 680

со сливочным соусом с добавлением печеного чеснока, тартаром из телятины и чипсами собственного приготовления

430г

ХИТ

Пять сыров 830

с белым соусом и сырами: моцарелла, скаморца, дорблю, пармезан, страчателла

395г

Пицца с креветками и руколой 800

с томатным соусом, моцареллой, креветками и листьями сочной руколы

350г

Пицца капричоза 790

с томатным соусом, моцареллой, шампиньонами, маслинами, артишоками, ветчиной и ароматным маслом

430г



Пицца с копченым тунцом и руколой 780

360г

ПИЦЦА

Маргарита 490

с томатным соусом, моцареллой и базиликом

320г



Пепперони 640

итальянская пепперони с томатным соусом, моцареллой и перцем халапеньо

410г

Ветчина-грибы 690

ветчина и жареные шампиньоны в сочетании с вялеными томатами и моцареллой

400г

Карбонара 590

сливочный соус, бекон, пармезан и желток с оливковым маслом

360г

Четыре мяса 690

бекон, пепперони, ветчина и окорок с моцареллой, томатным соусом и базиликом

370г

С грушей и горгонзолой 690

400г



Пицца жульен 800

400г

ДОБАВЬ К ПИЦЦЕ

Семга 30г	320
Креветки тигровые 40г	280
Вяленые томаты 30г	260
Грибы жареные 50г	130
Окорок 30г	100
Сыр пармезан 30г	170
Сыр дорблю 30г	170
Перец свежий болгарский 50г	100
Халапеньо 30г	80



- новинка от шеф-повара

ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ ШОКОЛАДНЫЕ

Конфета в ассортименте 150

- трюфельная с сыром горгонзола
- трюфельная с коньяком
- трюфельная манго/маракуйя
- ореховая
- бородинский хлеб
- маракуйя/эстрагон
- клубника с шампанским

Шоколадный фондан 630

ПОДАЕМ С 12:00 / ГОТОВИТСЯ 20 МИНУТ

шоколадный кекс с горячим шоколадом внутри
и шариком мороженого
120/150г

ХИТ

Пирожное фундук-молочный шоколад 490

нежный ореховый бисквит в сочетании с муссом из
молочного шоколада, с фундуком и ореховым кремом
115г

Пирожное пекан-маскарпоне 640

120г

Пирожное вишня, шоколад, боб тонка 610

140г

ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЕ

Тарт лимонный 390

нежный тарт из песочного теста с лимонным
курдом и базиликом под слоем итальянской меренги
90г



Тарт ягодный 440

150г

Чиа пудинг с маракуйей 440

180г

Десерт манго с маракуйей 890

180г

ХИТ

Пирожное груша-ваниль 590

130г

Чизкейк смородина-мята 590

140г

ДЕСЕРТ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЖИВОТНЫХ ЖИРОВ, ПШЕНИЧНОЙ МУКИ И БЕЛОГО САХАРА

Пирожное кокос/маракуйя/хурма/табаско 370

нежный миндальный бисквит с кокосовым муссом и прослойкой из маракуйи, с хурмой и табаско
100г

Захер Веган 450

120г

Пирожное маракуйя-эстрагон 440

120г



- новинка от шеф-кондитера



ДЕСЕРТЫ

ДЕСЕРТЫ КЛАССИКА

Эклер карамельный 230
100г

ХИТ

Штрудель смородина-яблоко 390

ПОДАЕМ С 12:00/ГОТОВИТСЯ 20 МИНУТ

хрустящий рулет из слоеного теста с яблочно-смородиновой начинкой и джелато
120/50г

ХИТ

Торт Наполеон 350

классический рецепт в авторском исполнении
220г

Пирожное Птичье молоко 250

сливочно-ванильное суфле на нежном бисквите
покрытое молочным шоколадом
100г

Пирожное морковное с сырным муссом и карамелью 350

140г

Сырники со сметаной и соленой карамелью 390

фирменные сырники со сметаной
150/30/20г

Не Павлова 240

воздушное безе с медовыми финиками и грецкими орехами
со сливочно-сырным кремом
70г

Медовик 220

100г



Тирамису 430

100г

ДЖЕЛАТО

Пломбир сливочный 100г

200

Чизкейк с черникой 100г

200

Сникерс 100г

200

Печенье-карамель 100г

220

Ягодный сорбет 100г

180

Пломбир лимонный 100г

200



- новинка от шеф-кондитера



ВЫПЕЧКА

ФОКАЧЧА

Фокачча с песто 270

традиционная итальянская лепешка с соусом песто
220г

Фокачча с сырным соусом и трюфелем 370

традиционная итальянская лепешка, сырный соус с чесноком,
трюфельное масло
300г

ПИРОГИ

Пирог утка/спаржа 250/2000

1 кусок/800г

Пирог картофельный/ курица/грибы 170/1360

1 кусок/900г

Пирог капуста/семга 210/1600

1 кусок/650г

Пирог ореховый 250

100г

Творожно-яблочный грэхем 270

150г

Тесто для пиццы 150

собственного производства Massimo
200г

СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА

Краффин малина 270

130г

Краффин вишня/пудинг 320

130г

Краффин яблоко 300

130г

Ореховый синнабон 230

120г

Слойка с корицей 200

90г

Круассан с начинкой 220

с заварным кремом, с карамелью мисо
100г

Круассан с апельсиновым джемом 280

100г

Круассан круглый с фисташкой 380

140г

Круассан круглый с лимонным курдом 270

180г

ХЛЕБ

(на закваске собственного приготовления в подовой печи)

Хлеб Тартин 50/300

100/600г

Хлеб рижский 100/240

100/300г

Хлеб Бриошь 90/360

75/300г

Хлеб Чиабатта 75/150

150/300г

Хлеб кукурузный 100/320

100/300г

Хлебная корзина 200

тартин, бриошь, чиабатта подается с маслом и
морской солью
325/20г

	Горчичное масло "Сарепта Premium"	250мл	390
	Пикантное горчичное масло "Сарепта Premium"	250мл	410
	Столовая горчица "Сарепта Premium"	200г	360
	Фруктовая горчица "Клюква"	50мл	320
	Фруктовая горчица "Груша"	50мл	320
	Фруктовая горчица "Апельсин"	50мл	320

Бренд-шеф - Александр Хохлов
 Шеф-повар - Александр Вдовенко
 Шеф-кондитер - Ирина Кучурова

Наши гастрономические принципы

Мы с большим вниманием относимся к выбору продуктов.
 Каждый день вручную наши повара, пекари и кондитеры с любовью
 делают свежую пасту, пиццу, хлеб, десерты и выпечку.

Доставка

Доставим блюда из нашего меню домой и в офис.

Яндекс @Еда Яндекс Go *Рогоhot* Деливери



- блюдо на компанию

nutrition
twins

- нутрициологи рекомендуют (@nutrition_twins)



- острое

ХИТ

- хит



- новые позиции от шефа



ООО «Ясень»

Щепаченко К.В.

Ефремова Т.С.

Меню действительно с 8.04.2026 г. по 31.12.2026 г.

Данное издание является рекламным-информационным материалом.
 Мы не продаем алкогольную продукцию лицам не достигшим 18 лет

Пожалуйста, сообщите официанту, если у вас есть аллергия на какие-либо продукты.



**ПРЕДУПРЕЖДАЕМ О ВРЕДЕ ЧРЕЗМЕРНОГО
 УПОТРЕБЛЕНИЯ АЛКОГОЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ**