

A close-up, high-contrast photograph of a chef's hands using a wooden pepper mill to season a large, thick steak. The steak is resting on a metal grill over a fire, with visible flames and smoke. The chef's hands are positioned to grind the pepper mill over the steak, with a fine spray of pepper falling onto the meat. The lighting is dramatic, highlighting the textures of the meat, the wood of the mill, and the smoke in the air.

МЕНЮ

Море



Анатолий Аношин

бренд-шеф «Ян Примус»

Дорогие друзья!

От лица «Ян Примус» рад представить меню, созданное подарить яркий вкус и хорошее настроение. Будучи экспертами в барной культуре, мы настаиваем, что пиво — не менее гастрономичный напиток, чем вино, и прекрасно сочетается с кухней высокого уровня. Попробуйте сами!



Креветки Ян Примус

подаются с фирменным соусом.
Оригинальный рецепт с 2008 г.

300 г
1585.–



Козырьковые креветки*

Мясо обладает крабовым привкусом. Дикая холодноводная креветка с гладким панцирем.
На выбор: горячие или на льду

100 г
485.–

*Скидки на данное блюдо не действуют.



Магаданские креветки*

на выбор: горячие или на льду

за 100 г
595.–

на фото порция 500 г



Вьетнамские креветки, обжаренные в остром соусе*

за 100 г
625.–

на фото порция 300 г



Устрицы

Маака*

1 шт.
385.–
12 шт.
3995.–

Хасанская*

1 шт.
475.–
12 шт.
4995.–

Дибба Бэй*

1 шт.
495.–
12 шт.
5345.–

Розовая Джоли*

1 шт.
530.–
12 шт.
5695.–

*Скидки на данное блюдо не действуют.



Чилийские мидии
— в сливочно-горчичном
соусе, с поджаренным
багетом
— в соусе из сыра «Дорблю»
500 г
1795.–



**Запеченные
мидии Киви**
с соусом «Чеддер-
Терияки»
1195.–



Копченый лосось
из собственной коптильни
со сливочным маслом
и хлебом Тартин
1795.–



Щучьи котлеты
с трюфельно-картофельным
кремом, овощами jasper
и соусом Тартар
745.–



Дикая рыба
щука, муксун
и ряпушка с чипсами
из моркови
и сельдерея
и картофелем пай
845.–



**Запеченная
в хоспере дорада**
с маслом «паприка»
и овощами
1695.–

Холодные закуска

Карпаччо в тосканском стиле
фермерская говяжья вырезка
с соусом «Тоннато» и оливками
1455.–



Карпаччо из фермерской говяжьей вырезки
с рукколой, трюфельным соусом
и кремом из сыра пармезан
1175.–



Карпаччо из цветной капусты
с трюфельным маслом
495.–



Тамбовский окорок
с соусом «Чимичурри»
и чиабаттой
795.–



Тартар из говядины
готовится по фирменному рецепту
ресторана «Ян Примус»
995.–



Тартар
из фермерской говяжьей вырезки
с соусом из сыра пармезан.
Подается с хлебом на закваске
1375.–

**Загляните в барное
меню, там много
интересного!**

Филе сельди

с маринованным луком,
отварным картофелем
и тостами из бородинского
хлеба

595.-



**Паштет из куриной
печени**

с апельсиновым конфитюром
и деревенским хлебом
на закваске

795.-



**Оливки
Ночеллара**

495.-



**Перепелиные яйца
в свекольном маринаде**
традиционная английская
закуска

7 шт.
385.-

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ



**Морковь
и сельдерей**

с соусом Блю Чиз

395.-



**Филе вяленой ряпушки
с картофельным «хворостом»**

595.-



**Филе вяленой камбалы
с картофельным «хворостом»**

885.-



Хрустящие палочки гриссини
подаются с теплым сырным соусом

395.-

100% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Салаты

Салат «Нисуаз»
с тунцом Jospet
1115.–



Салат с ростбифом,
жареными вешенками,
сладкими помидорами
и сыром пармезан
975.–



«Мюнхенский» салат
с обжаренными колбасками, беконом
и картофелем, теплым сыром гауда
и листьями салата романо
955.–



Греческий салат Ян Примус
греческая фета, оливки Каламата
и Гигант, бакинские томаты, орегано,
оливковое масло и фирменный соус
1285.–



Цезарь Ян Примус
с сыром Грана Падано
обжаренное куриное филе, томаты черри,
гренки, салат романо и соус «Цезарь»
895.–



Салат с авокадо
и отварными креветками,
малиновой заправкой, апельсином
и грейпфрутом
975.–

Спелые томаты
с домашним сыром,
фенхелем и редисом
985.–

Горячие закуски



**Жареные
хрустящие креветки**
с картофелем фри
и соусом Лайм
695.–



Луковые кольца
с соусом тар-тар
695.–



Жареный Бри
с ягодным соусом
1035.–



Куриные стрипсы
с «Розовым» соусом
475.–



Ассорти гренек
с тремя соусами
1250.–



Тонкие хрустящие ржаные гренки
Подаются со сливочным соусом
— с грибными чипсами **50% ОПЛАТА БОНУСАМИ**
— с чипсами из бекона и сыром пармезан
495.–



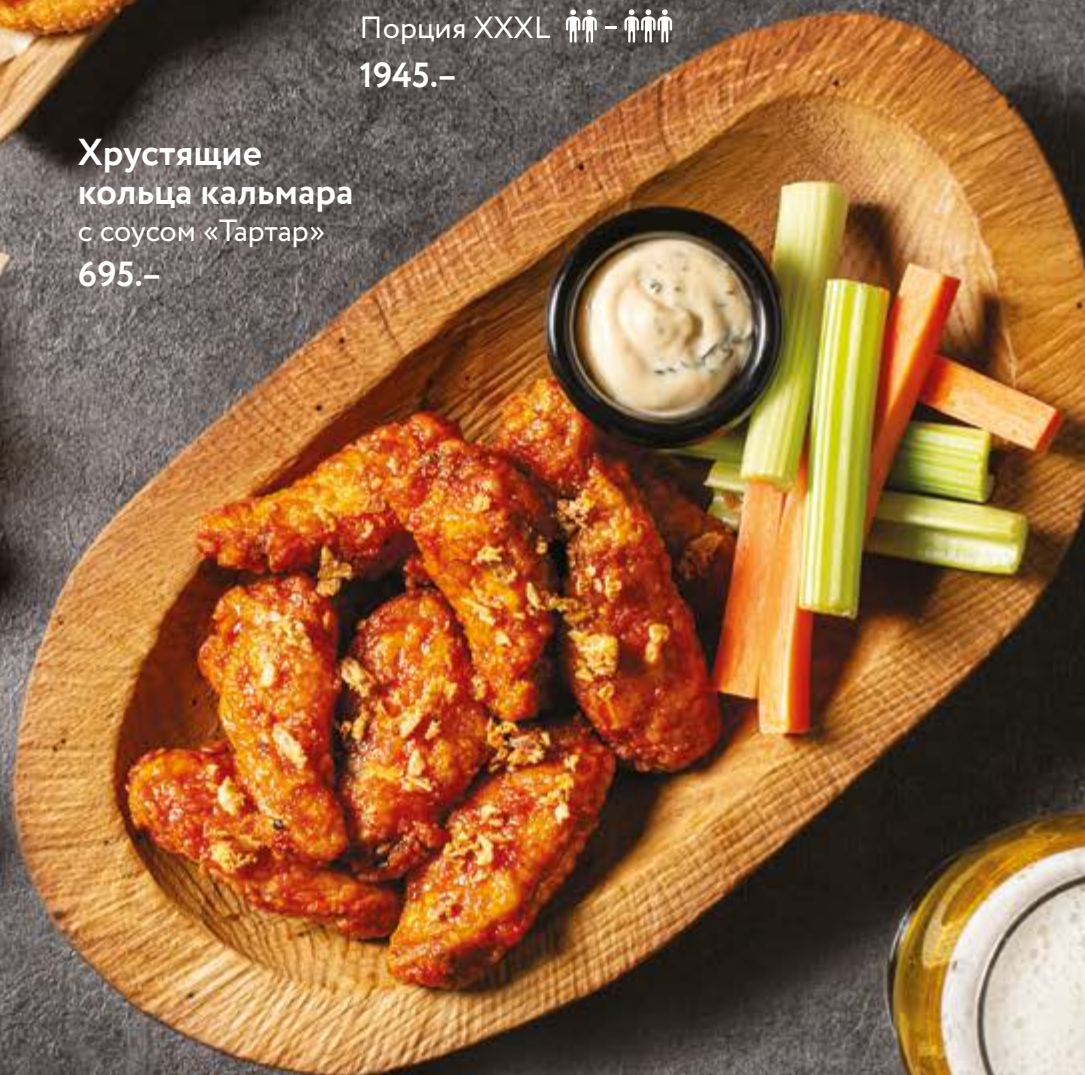
**Острые куриные
крылышки Баффало**
с соусом «Блю-чиз»
865.–
Порция XXXL 🧑🧑🧑 – 🧑🧑🧑
1945.–



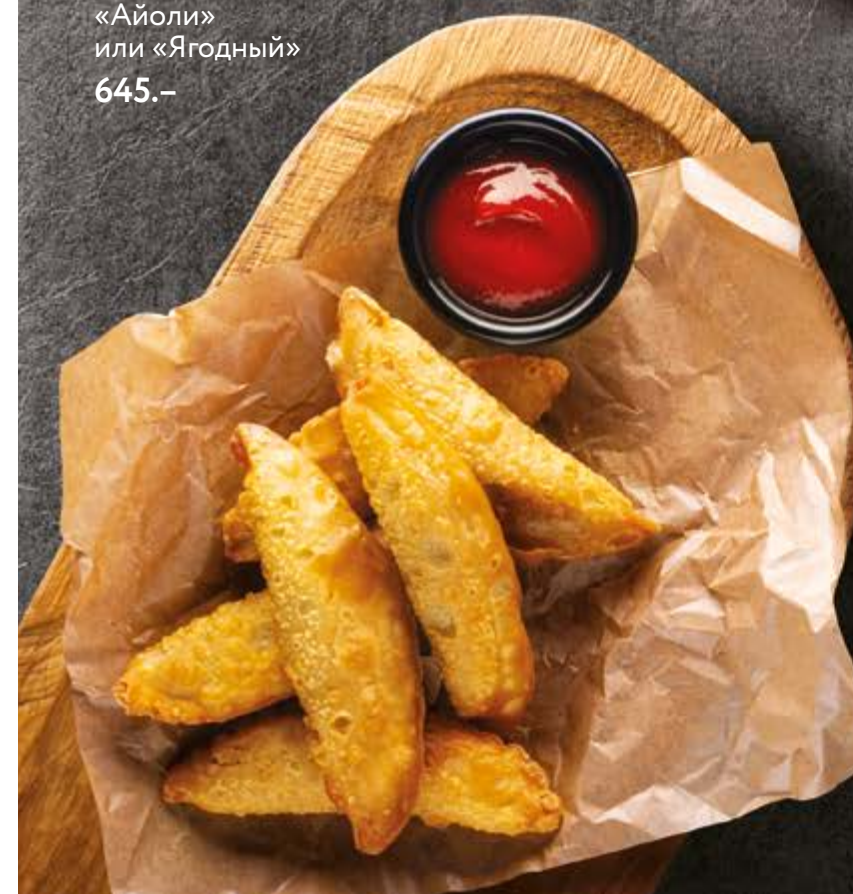
**Картофель фри
«Стейк-хаус»**
495.–



**Хрустящие
кольца кальмара**
с соусом «Тартар»
695.–



Сырные шарики
с соусом на выбор:
«Айоли»
или «Ягодный»
645.–



**Мини-
чебуреки**
с курицей
и соусом
Сацибели
585.–



Домашние гренки
с пармезаном,
жаренные на чесноке
с тимьяном.
Подаются с соусом
«Айоли»
495.–

Бургеры

Бургер с котлетой из фермерской говядины, сыром чеддер, помидорами и маринованными огурцами

995.-

к бургерам:

картофель фри 250.-

батат фри 320.-



Чизбургер

для яркого вкуса добавьте халапеньо или бекон

795.-

халапеньо

75.-

бекон

75.-

Бургер с рваной свининой

с халапеньо, сырным соусом, маринованным луком и соус-бульоном

895.-



Врап

с маринованной курицей, авокадо и чеддером

895.-

Врап

с мясом ягненка, авокадо и чеддером

1275.-



Мясо

Колбаска из говядины и свинины

в чешском стиле по фирменному рецепту бренд-шефа Анатолия Аношина

895.-



Стейк Ян Примус
честный стриплойн
от российского производителя
с подачей от нашего
бренд-шефа Анатолия Аношина
вес сырого стейка 350 г
3495.-



Стейк «Блейд»
с картофелем «Стейк-хаус»
и перечным соусом
вес сырого стейка 250 г
2395.-



Филе-миньон
из говяжьей вырезки
с печеным болгарским перцем,
брокколи и соусом «Вишневый
BBQ»
2395.-



Анатолий Аношин

бренд-шеф «Ян Примус»

Попробуйте свиную рульку — это уникальное блюдо со сложной технологией приготовления! Сначала мы маринуем рульку в тузлуке, затем в темном пиве с добавлением специй и овощей, после чего готовим на медленном огне, а затем смазываем медом с паприкой и запекаем. Идеально со следующими стилями пива: лагер или брюн/дюббель.



**Шашлык
из свиной шеи**
895.–



**Томленая говяжья
щека**
с картофельным
кремом
1745.–



Свиная рулька
с тушеной капустой
и маринованными
овощами, подается
на шпаге
2645.–



**Свинные ребрышки BBQ
с розовым перцем**
975.–

Порция XXL, 500 г
1495.–

Птица

УТКА
С ЯБЛОКАМИ
И ИНЖИРОМ

ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ • ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ • ШЕФ РЕКОМЕНДУЕТ



Филе утки
с томленными яблоками
и инжиром
1295.–



**Томленая
голень индейки,**
глазированная
в соусе «Терияки»,
с молодым картофелем,
травками, микс-салатом
и овощами

1785.–



Куриные колбаски
с картофельным пюре
и маринованным
огурцом
795.-



Куриная грудка
Josper
с соусом «Сацебели»
695.-

A bowl of pea soup with pork knuckle and bread. The soup is served in a white bowl with a yellow rim, sitting on a white plate with a black rim. The soup is thick and yellow, topped with small pieces of pork knuckle and green herbs. Two slices of dark bread with pork knuckle are served on the side.

Гороховый суп
с копченой свиной
грудинкой на тосте
из бородинского хлеба
595.-



Уха из черноморской кефали
с печеным деревенским хлебом и сыром «Дорблю»
785.–



**Борщ с томленной
говяжьей щекой**
подается с бородинским
хлебом и сметаной
745.–



Том Ям
с морепродуктами
и паровым рисом
895.-

Охота на мясо



обжаренная свиная корейка, копченая курица, куриные колбаски, свиные ребра BBQ, крылья Баффало, брускетта с тамбовским окороком (2 шт.), жареный бекон, луковые кольца, кукуруза гриль, картофель фри, перец халапеньо, соусы: «BBQ», «Чили», «Перечный»

4485.-



На двоих / на компанию

Ассорти колбасок



Каминвурст (5 шт.),
братвурст со шпинатом и сыром (2 шт.),
краинские с сыром (2 шт.),
домашние из оленины (2 шт.),
братвурст с базиликом (1 шт.).
Приготовлены в хоспере, подаются
с хреном и горчичным соусом

4285.-



Недкая птица



Бургер с хрустящей курицей
и соус-бульоном, куриные
стрипсы и наггетсы, куриная
грудка Josper и куриные
колбаски с острым соусом
«Врап» и «Блю-чиз»

2895.-



Пивной обоз



свиные ребра BBQ, жареная
свиная корейка, куриные стрипсы,
крылья Баффало, кесадилья
с курицей, сырны шарикки, чечил
фри, вешенки фри с соусом Эбара,
домашние гренки с пармезаном,
картофель фри, кукуруза гриль,
маринованный перец Рамиро,
соусы: «Айоли», «Чили»,
«Блю-чиз»

4775.-



Море еды -

креветки тигровые, северные креветки, кольца кальмара, кальмар су-вид, фиш-н-чипс, запеченные мидии Киви, кесадилья с морепродуктами, филе вяленой ряпушки, дальневосточная корюшка, бобы Эдамамэ, картофель пай, перец Рамиро маринованный, соусы «Тартар» и «Розовый»

4785.-

Сет под пиво

форель х/к, вяленая ряпушка, вяленая камбала, щука х/к, муксун х/к, чипсы из моркови, сельдерея и петрушки. Подается на жареном картофельном «хворосте»

2495.-

Сет под вино

прошутто, чоризо, маринованные патиссоны, зеленые оливки, сливочный сыр с паприкой, пармезан, вяленые томаты, деревенский хлеб с паштетом из куриной печени, апельсиновый конфитюр, гриссини

1785.-

Море креветок*

вьетнамские, магаданские и северные креветки на льду. Подается с соусами Васаби, Сливочный BBQ, Сладкий чили

900 г

4985.-

Паста

Спагетти
с креветками
со сливочным
соусом
из печёных
томатов
1385.–



Тальятелле
с копченым лососем
и шпинатом
1185.–



Гарниры и соусы

Батат фри
с соусом «Блю-чиз»
645.–

Овощи Josper
595.–

Картофель фри
485.–

Молодой картофель
по-деревенски
395.–

Картофельное пюре
с белыми грибами и хрустящим
луком фри
545.–

Соусы:
перечный, «Блю-чиз», «Айоли», соевый,
«BBQ», «Тартар», майонез, кетчуп
165.–

Хлеб

Хрустящий
белый багет
175.–
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Бородинский хлеб
175.–
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Десерты

100% ручная работа

Бельгийская вафля
с ванильным мороженым,
ягодным соусом и взбитыми
сливками
695.–

Рекомендуем сочетать с настойкой
«Онегин Черная смородина».
Это идеальное сочетание к десерту
с ягодным соусом и шариком
мороженого.

Домашний медовик
с медом и фермерской сметаной
575.–

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Рекомендуем в сочетании с портвейном
«Барруш LBV», который гармонично
дополнит вкус десерта.



Миндальное
домашнее мороженое
с грильяжем из миндаля
и карамельным соусом
595.–

50% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Шоколадный фондан
с ванильным соусом
и шариком мороженого
745.–

В сочетании с настойкой «Онегин
Грейпфрут» приятная горчинка
грейпфрута подчеркнет мягкую
шоколадную начинку в десерте.



Мороженое
пломбир,
шоколадное
565.–

2 шарика



УНИКАЛЬНЫЙ
ПИВНОЙ ДЕСЕРТ
**FRUIT
BEER
BEARS**

Мармеладные
мишки
на основе вишневого
пива и лагера
10 шт.
195.–
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ
30 шт.
395.–



Август 2025

Цены указаны в рублях. Данная брошюра является информационным материалом.
С подробным составом блюд, их пищевой и энергетической ценностью
вы можете ознакомиться на доске потребителя нашего предприятия.