

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 background is dark, emphasizing the action and the textures of the food and the mill.

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.–



Стейк из белуги*

с рисом и тушеным шпинатом в сливках
с соусом из белого вина

1595.–

Стейк из кобии*

с рисом и тушеным шпинатом
в сливках с соусом
из белого вина

995.–

*Скидки на данное блюдо не действуют.



Магаданские креветки*

на выбор: горячие
или на льду

за 100 г
665.–

1
1185.–

2
2265.–

3
3185.–

На фото порция
на три персоны



Устрицы

Хасанская*

1 шт.
475.–

12 шт.
4995.–

Розовая Джоли*

1 шт.
530.–

12 шт.
5695.–



Вьетнамские креветки, обжаренные в остром соусе*

за 100 г
655.–

на фото порция 300 г



*Скидки на данное блюдо не действуют.



Чилийские мидии
в соусе из сыра «Дорблю»
с поджаренным багетом
1295.– 300 г
1835.– 500 г



Запеченные мидии Киви
с соусом «Чеддер-Терияки»
875.–



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



Мурманское сало
тончайшие слайсы
малосольной скумбрии
с луком и пряностями
595.–



Дикая рыба
щука, омуль и ряпушка
с чипсами из моркови
и сельдерея и картофелем
пай
895.–



Сахалинская корюшка фри
с розовым соусом
390.–

СЕЗОННОЕ БЛЮДО

Холодные закуска

Паштет из куриной печени

с апельсиновым конфитюром и деревенским хлебом на закваске

795.-



Карпаччо из фермерской говяжьей вырезки

с рукколой, трюфельным соусом и кремом из сыра пармезан

1195.-



Сет под вино

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

885.-



Морковь и сельдерей

с соусом Блю Чиз

*Сельдерей можно заменить на морковь

395.-



Тартар из говядины

готовится по фирменному рецепту ресторана «Ян Примус»

1035.-



Тартар из говядины

во французском стиле с сыром пармезан и картофелем фри

995.-



Загляните в барное меню в раздел «Настойки» —

там огромная коллекция
авторских настоек

25 ВКУСОВ!

Готовим сами, настаиваем на ягодах и травах —
сухие, сладкие, кислые.

Выбирайте и сочетайте с блюдами на свой вкус!

Филе сельди

с маринованным луком,
отварным картофелем
и тостами из бородинского
хлеба
595.—



Иваси по-поморски
с маринованным луком
и душистым картофелем
525.—



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

7 шт.
395.—



Оливки

- копченые на сосновой
щепе с морской солью
- Ночеллара

535.—



Филе вяленой ряпушки

с картофельным
«хворостом»

695.—



Хрустящие палочки гриссини

подаются с теплым сырным
соусом

395.—

Салаты

Салат «Нисуаз»
с тунцом Jospet
1185.–



Салат с ростбифом,
жареными вешенками,
сладкими помидорами
и сыром пармезан
995.–



«Мюнхенский» салат
с обжаренными колбасками, беконом
и картофелем, теплым сыром гауда
и листьями салата романо
985.–



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



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

Цезарь Ян Примус
с сыром Грана Падано
обжаренное куриное филе,
томаты черри, гренки, салат
романо и соус «Цезарь»
995.–



Оливье
с печёными овощами и уткой
холодного копчения
755.–



Салат с авокадо
и отварными креветками,
малиновой заправкой, апельсином
и грейпфрутом
995.–



Горячие закуски

Куриные стрипсы
с «Розовым» соусом
495.–



Куриные крылышки «Джеронимо и Кастер»
в соусах «Кимчи Бейс»
и «Сладкий чили»
885.–



Запеченные бородинские гренки с пармезаном
Подаются с соусами
блочиз и айоли
575.–



Мини-чебуреки
с курицей и соусом
Сацибели
585.–



Картофель фри
495.–



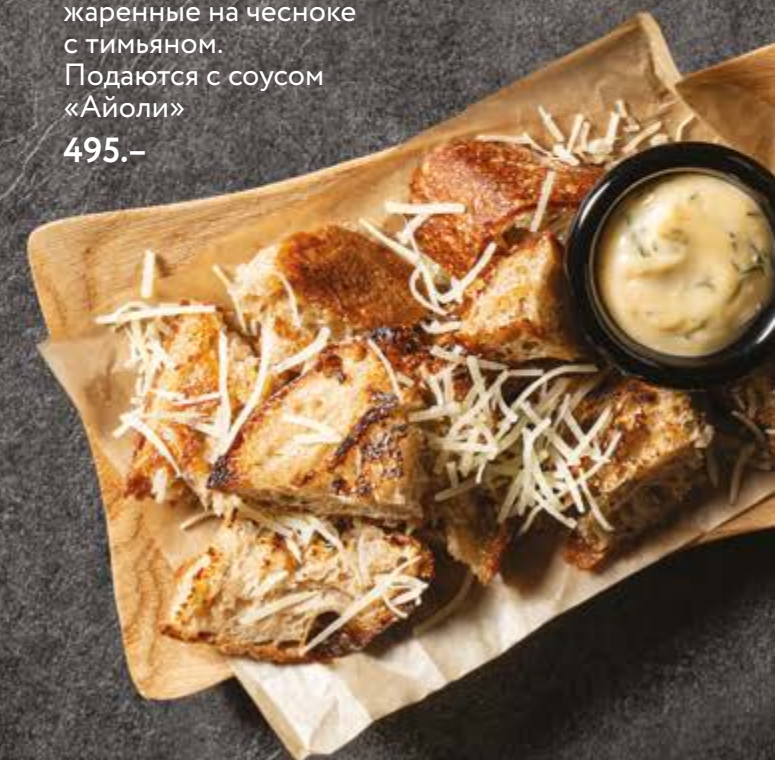
Острые куриные крылышки Баффало с соусом «Блю-чиз»
985.–
Порция XXXL 🧑🧑🧑🧑
1985.–



Сырные шарики
с соусом на выбор:
«Айоли»
или «Ягодный»
685.–



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



Хрустящие кольца кальмара
с соусом «Тартар»
695.–



Бургеры

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

280 г

995.–

к бургерам:

картофель фри 250.–

батат фри 485.–



Чизбургер
для яркого вкуса добавьте
халапеньо или бекон

215/35 г

875.–

халапеньо

75.–

бекон

75.–

Мясо

Колбаска из говядины и свинины
в чешском стиле по фирменному рецепту
бренд-шефа Анатолия Аношина

895.–



Пряные колбаски
пепперони с сыром
и картофельным пюре

785.–



«Рябчик» из свиной
рульки с овощами

1385.–



Свиная рулька
с тушеной капустой
и маринованными
овощами, подается
на шпиге

2875.–

Бургер с котлетой
из говядины,
моцареллой,
вялеными томатами
и песто

190 г

875.–

Бургер с котлетой
из говядины
с сыром эмменталь
и вишневым
соусом

185 г

785.–



Альтернативные стейки

**Стейк «Блейд»
зернового откорма**
с картофелем фри
и перечным соусом
вес сырого стейка 250 г
2495.–

Фланк
тонкий стейк из брюшной части
с насыщенным «мясным» вкусом
вес сырого стейка 250 г
1475.–

Рибай травяного откорма
классический стейк из толстого
края, сочный и насыщенный
вес сырого стейка 300 г
1485.–

Денвер
стейк из лопатки.
Сочный и с ярким вкусом
вес сырого стейка 200 г
1395.–

**Филе-миньон
из говяжьей вырезки**
с печеным болгарским перцем,
брокколи и соусом «Вишневый
BBQ»
2495.–

Стейки на кости

Вес сырых стейков
составляет
от 400 до 650 г.

Наличие уточняйте
у официанта.

100 г сырого стейка

555.–

Стриплойн

сочный стейк из тонкого
филейного края на реберной
кости



Томагавк

стейк из толстого края
на длинной кости



Ти-бон

стейк на Т-образной кости
из поясничной части. С одной
стороны кости — филе-миньон,
с другой — более плотный Нью-
Йорк



Свинные ребрышки BBQ
с розовым перцем

985.–

Порция XXL, 500 г

1645.–

Томленая говяжья
щека

с картофельным
кремом

1765.–

Птица



Филе утки
с томлеными яблоками
и инжиром
1395.–



**Томленая
голень индейки,**
глазированная
в соусе «Терияки»,
с молодым картофелем,
травами, микс-салатом
и овощами
1865.–

Шницель
из куриного филе
795.–



Супы



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

**Борщ с томленой
говядиной**
подаётся с бородинским
хлебом и сметаной
795.–



Уха по-старорусски
с белугой и белорыбцей.
Подаётся с запечённым
тостом с сыром
845.–



Томленые щи
с подосиновиками
и горячей сметаной
495.–



Том Ям
с морепродуктами
и паровым рисом
995.–

Паста

Спагетти
с креветками
со сливочным
соусом
из печёных
томатов
1465.–

Тальятелле
с копченым лососем
и шпинатом
1345.–

Гарниры и соусы

Батат фри
с соусом «Блю-чиз»
685.–

Овощи Josper
595.–

Картофель фри
495.–

Картофельное пюре
395.–

Соусы:
• перечный
• «Блю-чиз»
• «Айоли»
• соевый
• «BBQ»
• «Тартар»
• майонез
• кетчуп
175.–

Хлеб

**Хрустящий
белый багет**
175.–

Бородинский хлеб
175.–

На двоих / на компанию

Сет под вино на двоих
прошутто, чоризо, маринованные
патиссоны, зеленые оливки,
сливочный сыр с паприкой,
пармезан, вяленые томаты,
деревенский хлеб с паштетом
из куриной печени, артишок,
апельсиновый конфитюр,
гриссини
1945.–

Сет под пиво
форель х/к, вяленая ряпушка,
вяленая камбала, щука х/к, омуль
х/к, чипсы из моркови, сельдерея
и петрушки. Подается на жареном
картофельном «хворосте»
2585.–

Море креветок*
вьетнамские, магаданские и северные
креветки на льду. Подаются с соусами
Васаби, Сливочный BBQ, Сладкий чили
900 г
4985.–

*Скидки на данное блюдо
не действуют.

Мясной синдикат



куриные крылья Баффало, свиные ребрышки BBQ, «рябчик» из свиной рульки, колбаски пепперони с сыром (2 шт.), картофель фри, кетчуп, соусы: «BBQ», «Блю-чиз»

4450.-



Вурстфест сет



Каминвурст (5 шт.), Братвурст со шпинатом и сыром (2 шт.), пепперони с сыром (2 шт.), домашние из оленины (2 шт.), Братвурст с базиликом улитка (1 шт.), картофель фри, хрен, дижонская горчица

4350.-



Пивное плато



куриные крылья Баффало, кольца кальмара в панировке, сырные шарики чеддер, запеченные бородинские гренки, картофель фри, морковь, сельдерей, соусы: «Айоли», «Блю-чиз», «Тартар»

2750.-



Десерты

100% ручная работа



Потому что мы —
искусство
воздушно-ореховый
торт с фисташками
685.–



Домашний медовик
с медом и фермерской
сметаной
585.–

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

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.



Торт из молочного
шоколада
с мягкой карамелью,
орехами и ванильным
кремом
595.–

Шоколадный фондан
с ванильным соусом
и шариком мороженого
795.–

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



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

Мороженое
пломбир,
шоколадное
2 шарика
585.–



УНИКАЛЬНЫЙ
ПИВНОЙ ДЕСЕРТ
**FRUIT
BEER
BEARS**

Мармеладные
мишки
на основе вишневого
пива и лагера
10 шт.
195.–
30 шт.
395.–



Апрель 2026

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.