

ПРО ЕДУ

БЛЮДА В ДЕТАЛЯХ

Полная коллекция
наших блюд
с фотографиями —
в онлайн-меню



Отсканируйте
QR-код
и выбирайте
вкусное!

* Онлайн-меню предусмотрено
только для просмотра.
Персонал ресторана
примет ваш заказ
только в устном
формате.



НА ДВОИХ ИЛИ НА КОМПАНИЮ

Охота на мясо

обжаренная свиная корейка, копченая курица, куриные колбаски, свиные ребра ВВQ, крылья баффало, брускетта с говядиной и помидорами черри, энчиладос, кукуруза гриль, картофель фри, перец халапеньо, соусы: ВВQ, чили, перечный 3775.-



Пивной обоз

свиные ребра ВВQ, жареная свиная корейка, куриные стрипсы, крылья баффало, кесадилья с курицей, сырные шарики, чечил фри, вешенки фри с соусом Эбара, домашние гренки с пармезаном, картофель фри, кукуруза гриль, маринованный перец рамиро, соусы: айоли, чили, блю чиз 3775.-



Море еды

креветки 16/20 3 шт., северные креветки, кольца кальмара, кальмар сувид, 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 3775.-







Ассорти колбасок

приготовленных в хоспере (мюнхенские с пряными травами, домашние куриные с базиликом, свиные пражские, колбаски из оленины, баварские свиные) 3475.-










Море креветок    
 блюдо вьетнамских и крупных
 магаданских креветок.
 Подаются с соусами «Васаби»,
 «Сливочный BBQ»
 и сладкий соус Чили.
1 кг
 4325.-

Камчатский краб*
 подается со сливочным соусом
0,5 кг
 3585.-
1 кг
 5185.-



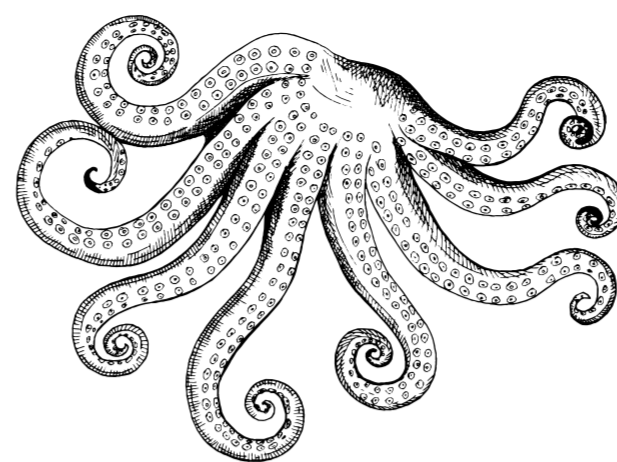
  
Магаданские креветки*
 на выбор: горячие или на льду
 за 100 г
 475.-



  
Креветки Ян Примус
 подаются с фирменным соусом.
 Оригинальный рецепт с 2008 г.
 300 г
 1275.-



на фото 500 г



 
Вьетнамские креветки,
обжаренные в остром
соусе*
 за 100 г
 495.-



на фото 300 г



Сет под вино
 прошутто, чоризо,
 артишок гриль,
 маринованные патиссоны,
 зеленые оливки,
 сливочный сыр с паприкой,
 вяленые томаты,
 деревенский хлеб
 с паштетом из гусиной печени,
 апельсиновый конфитюр,
 козий сыр Каприно, гриссини
 1695.-



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»
 2375.-

Рекомендуем к нашим блюдам

- | | |
|--|---|
|  Сидр |  Красное вино |
|  Лагер |  Фрут Бир |
|  Переходи на темную сторону |  Розовое вино |
|  Эль |  Фламандский эль |
|  Стаут & Портер |  Игристое вино |
|  APA & IPA |  Томато Гозе |
|  Белое вино |  Хрено-вуха |
|  Пшеничное | |

* Скидки, в том числе по дисконтным картам, на данное блюдо не распространяются.



Карпаччо из фермерской говяжьей вырезки с рукколой, трюфельным соусом и кремом из сыра пармезан 725.-



Тартар из говядины готовится по фирменному рецепту ресторана «Ян Примус» 795.-



Филе вяленой ряпушки с картофельной цумой 495.-



Филе вяленой камбалы с картофельной цумой 495.-
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ



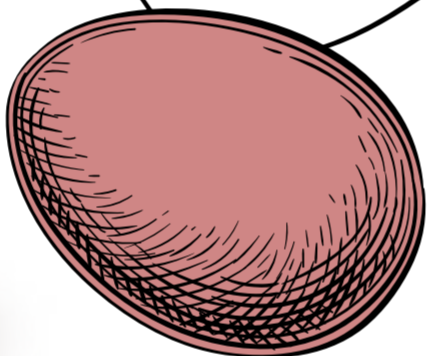
Острые куриные крылышки «Баффало» с соусом «Блю Чиз» 695.-
Порция XXXL 1395.-



Холодные закуски

- Оливки Ночеллара** 435.-
- Сырная тарелка** крафтовые: Азиаго, Камамбер, Реблшон и Дорблю, Грюйер, оливки, грушевая мостарда, розмарин 1375.-
- Филе сельди** с маринованным луком, отварным картофелем и тостами из бородинского хлеба 525.-
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ
- Ассорти солений** черемша, бочковые помидоры и огурцы, квашеная капуста, маринованные шампиньоны и чеснок с перцем халапеньо 585.-
- Паштет из гусиной и куриной печени** с апельсиновым конфижем и деревенским хлебом на закваске 525.-

Перепелиные яйца в свекольном маринаде традиционная английская закуска. 7 шт. 265.-
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ



Салаты

- Цезарь Primus Clap** с сыром грана падано обжаренное куриное филе, томаты черри, гренки, салат романо и соус Цезарь 795.-
- «Мюнхенский» салат** с обжаренными колбасками, беконом и картофелем, теплым сыром гауда и листьями салата романо 795.-
- Греческий салат Primus Clap** греческая фета, оливки каламата и гигант, бакинские томаты, орегано, оливковое масло и фирменный соус 420 г 985.-
- Салат с киноа, спелыми томатами и авокадо**, заправленный кунжутно-соевым соусом 695.-
- Салат с авокадо и отварными креветками**, малиновой заправкой, апельсином и грейпфрутом 825.-

БЛЮДА СЕЗОНА

- Осенний густой свекольник** с черной смородиной и мурманским копченым лососем 565.-
- Два запеченных рамиро** с сырным кремом и кедровыми орехами 855.-



Супы

- Уха из черноморской кефали** с печеным деревенским багетом и сыром «Дорблю» 585.-
- Борщ с томленой говяжьей щекой** подается с бородинским хлебом и сметаной 585.-
- Том Ям** с морепродуктами и паровым рисом 725.-
- Гороховый суп** с копченой свиной грудинкой на тосте из бородинского хлеба 495.-
50% ОПЛАТА БОНУСАМИ



ГРИССИНИ, ПИЦЦА И ФОКАЧЧА

- Хрустящие палочки гриссини** подаются с теплым сырным соусом 335.-
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ
- Фокачча с пармезаном и соусом** масло оливковое, пармезан, томатный соус 375.-
80% ОПЛАТА БОНУСАМИ
- Прошутто крудо** томатный соус, моцарелла, прошутто крудо, руккола, крем бальзамик 825.-
- Миланская** томатный соус, моцарелла, салями милано, салями пиканте, горгонзола 825.-
- Маргарита** томатный соус, моцарелла и базилик 725.-
- Четыре сыра** моцарелла, пармезан, камамбер, горгонзола 795.-
- Курица BBQ** куриное филе, бекон, томатный соус, моцарелла, печеный перец, красный лук, соус BBQ 785.-



Креветки, моллюски, рыба

Магаданские креветки*
на выбор:
горячие или на льду

за 100 г 475.-

Вьетнамские креветки,
обжаренные в остром соусе*

за 100 г 495.-

Стейк из серебряного лосося
со спаржей гриль и соусом «Чеддер»

300 г 1275.-

Креветки Ян Примус
подаются с фирменным соусом.
Оригинальный рецепт с 2008 г.

300 г 1275.-

Устрицы*
Хасанская/Японская

1 шт. 370.-

12 шт. 2950.-

Розовая Джюли/
Фин де Клэр

1 шт. 425.-
12 шт. 3950.-

Гребешки* NEW

запеченные с пармезаном
и страчателлой

1 шт. 450.-

3 шт. 1250.-

6 шт. 2350.-



Запеченные мидии киви
с соусом
«Чеддер-Терияки»
815.-



Чилийские мидии
— в сливочно-горчичном соусе,
с поджаренным багетом
— в соусе из сыра «Дорблю»
500 г 1275.-



БЕЛЫЕ ГРИБЫ

Тартифлет с белыми грибами,
картофельными слайсами
и камамбером 855.-

Равиоли с рикоттой и шпинатом
с белыми грибами
и штрифелем 790.-



Паста

Тальятелле
с копченым лососем и шпинатом 795.-

Спагетти Болоньезе
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ 685.-

При приготовлении наших блюд мы используем лук, орехи, специи, яйца и другие аллергены. Если у вас есть индивидуальная непереносимость этих или других продуктов, уточните у официанта состав блюда.



Бургеры

Бургер с котлетой из фермерской говядины,
сыром чеддер,
помидорами и маринованными
огурцами. 785.-
Подается с картофелем фри и кетчупом

Картофель фри можно заменить
на Батат фри +75.-

100% мясо

Томленая говядина с овощами
и соусом «Эль Ханут» 985.-

Колбаска из говядины
и свинины
в чешском стиле 755.-

Стейк «Блейд»
с картофелем стейк-хаус
и перечным соусом 1845.-
вес сырого стейка 300 г

Свиные ребрышки BBQ
с розовым перцем 795.-
Порция XXL, 500 г 1295.-

Томленая говяжья щека
с картофельным кремом
и печеными баклажанами 1195.-

Филе-миньон
из говяжьей вырезки
с печеным болгарским перцем,
брокколи и соусом «Вишневый BBQ» 1875.-

Свиная рулька
с тушеной капустой
и маринованными овощами,
подается на шпиге 1785.-



Вкусная домашняя птица

Томленая голень индейки,
глазированная
в соусе «Терияки»,
с молодым картофелем,
травы, микс-салатом
и овощами 1355.-



Знаком отмечены блюда, которые мы готовим в печи Jospir

Картофель фри можно заменить
на Батат фри +75.-



Филе утки
с томлеными яблоками
и инжиром 1145.-



* Скидки, в том числе по дисконтным картам, на данное блюдо не распространяются.

Десерты



Кокосовая панакота NEW
с соусом из свежего щавеля 525.-

Домашний медовик
с медом и фермерской сметаной 495.-
70% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Шоколадный фондан
с ванильным соусом
и шариком мороженого 525.-

Мороженое
пломбир, шоколадное 2 шарика 395.-

100% РУЧНАЯ РАБОТА

Бельгийские вафли
с ванильным мороженым, ягодным соусом,
взбитыми сливками и миндальными
лепестками. 625.-

**Миндальное
домашнее мороженое**
с грильяжем из миндаля
и карамельным соусом 495.-
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Гарниры и соусы

Батат фри
с соусом «Блю Чиз» 445.-

Овощи Josper JOS 425.-

Картофель фри 355.-

Молодой картофель по-деревенски 345.-

Картофельное пюре
с белыми грибами и хрустящим луком фри 375.-

Соусы: перечный, блю чиз, айоли, соевый, барбекю, тартар, майонез, кетчуп 125.-

Хлеб*

Хрустящий белый багет 125.-
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ

Бородинский хлеб 125.-
100% ОПЛАТА БОНУСАМИ

* Скидки, в том числе по дисконтным картам, на данное блюдо не распространяются.

Доставка до 01:00

Заказы принимаются ежедневно:

вс. – чт. с 12:00 до 00:00

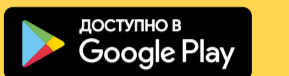
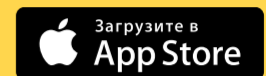
пт. – сб. с 12:00 до 01:00

Минимальная сумма заказа – 990 рублей.

Районы и время доставки уточняйте у оператора или на сайте.

(499) 658-00-00

yanprimus.ru



-10% при заказе
на сайте

-20% при заказе
«с собой»

-20% при самовывозе
заказа

Станьте участником программы лояльности

PRIMUS CLAN

ДАРИМ 100 Р*
за установку приложения

- Оплачивайте избранные блюда до 100% бонусами
- Оплачивайте до 20% счета бонусами при каждом визите
- Скидка 20% в День рождения
- Персональные предложения, подарки и дегустации для участников

ПРИСОЕДИНИТЬСЯ

* 100 бонусных рублей будут начислены на ваш счет после установки и регистрации в мобильном приложении PRIMUS CLAN, а также после оплаты первого счета. Потратить бонусные рубли можно согласно правилам Программы лояльности. Подробнее о Программе лояльности на yanprimus.ru



Генеральный директор:

Главный бухгалтер:

Шеф-повар:

Бар-менеджер:


Ян Примус
← ПИВО — ВИНО — ЕДА →

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.