



ПРО ЕДУ Ян Примус

— ПИВО — ВИНО — ЕДА —

Отличное предложение
Не думайте
какие блюда выбрать
просто закажите сет
на странице 4
нашего меню
Для большой компании!

f ianprimus.ru

№ 001YP февраль – март 2016

Тапас Примус 🍷🍷

NEW



- лосось с корнишонами и лаймовым соусом (44 г)
- ростбиф с печеным болгарским перцем и соусом из копченых томатов (44 г)
- мясо цыпленка с овощным соте, сыром чеддер и соусом «ВВQ» (52 г)
- с томатами черри, чоризо и моцареллой (44 г)
- пармская ветчина с паштетом из печени цыпленка и луковым конфитюром (44 г)

Рекомендуем к этим блюдам:
Леффе Блонд / Лондон Прайд

1 шт. (заказ от 3 шт.) 145.-

Утка по-фламандски 🍷

Это блюдо готовится с душой и для души. Нежнейшее мясо обжаривается самым деликатным способом и подается вместе с брусничным соусом и айвой, что создает поистине уникальную игру вкуса. Bon Appetite!

Утка по-фламандски с брусничным соусом

Специальное блюдо.
Готовится каждый четверг, пятницу и субботу с 18.00
Рекомендуем к этому блюду:
Петрюс Эйджид Ред / Руж де Брюссель
Делириум Ред

1/2 шт. 995.-

👤👤👤 1 шт. 1965.-



Креветки «Ассорти» 🍷🍷*

Копченые, острые и классические. Подаются с соусами «Сливочный васаби», «Томатный ВВQ» и «Остро-чесночный» 900 / 300 г

NEW

Рекомендуем к этому блюду:
Лондон Прайд / Палм / Ла Трапп Витте Траппист

1650.-
порция на 2-3 чел.



*Скидки на данное блюдо не распространяются, в том числе по дисконтной карте.

Холодные закуски



Филе сельди на тостах из ржаного хлеба
с маринованным луком и молодым картофелем

90/201 355.-

Ян Примус Американ Лагер
Пауланер Мюнхенский Хелл / Шпатен

Малосольный лосось

с сырным муссом и сливочным маслом

100/155 495.-

Леффе Blond / Гордон 5 / Ян Примус Американ Лагер

Тартар из говядины

готовится по фирменному рецепту ресторана «Ян Примус». Подается с хрустящими крутонами, острым маслом и бельгийским картофелем фри

110/127 445.-

Бургонь де Фландр / Бахус Олд Брюн

Тартар из тунца с авокадо

Лондон Прайд / Пауэль Квак

135/10 545.-

Карпаччо

из фермерской говяжьей вырезки с рукколой и соусом из вяленых томатов с пармезаном

75/98 455.-

Красное испанское вино

Ассорти «Дункан»

тартар из ростбифа с белыми грибами, буженина, куриный паштет

395/175 695.-

Шнайдер Тап 6 Унзер Авентинус / Шиме Блю

Ассорти копченых сыров

пармезан, чечил, домашний сулугуни, дор блю, жареная моцарелла с соусом «Кимчи»

270/10 635.-

Вестмалле Трипл / Ла Трапп Исидор
Ла Трапп Витте Траппист / Шиме Трипл

Фламекеш

Фламекеш «Хрустящий»

бекон, грибы, сыр эмменталь, тонкие кольца лука

355 395.-

Белхавен Браун Эль / Вельвет / Палм / Лондон Прайд / Зубр

Фламекеш «Норвежский»

лосось холодного копчения, окунь горячего копчения, томаты, сыр эмменталь, тонкие кольца лука

390 445.-

Белхавен Браун Эль / Вельвет / Палм / Лондон Прайд / Зубр

Фламекеш «Деревенский»

козий сыр, пармская ветчина, свежие томаты

340 445.-

Белхавен Браун Эль / Вельвет / Палм / Лондон Прайд / Зубр

Фламекеш «Пикантный»

пряные колбаски с сыром, томаты, маринованные огурцы, грибы, сыр эмменталь, тонкие кольца лука

420 395.-

Белхавен Браун Эль / Вельвет / Палм / Лондон Прайд / Зубр

Домашняя пицца

с ростбифом и пикантным соусом

205 385.-

Белхавен Браун Эль / Вельвет / Палм / Лондон Прайд / Зубр

Супы

Гороховый суп

с копченостями

350/118 405.-

Фирменный суп-гуляш

из говядины с овощами и бельгийским картофелем фри

250/105 415.-

Шиме Блю / Рошфор 8

Суп из белых грибов **NEW**

с мясом цыпленка и печеным багетом

185/250 395.-

Салаты

Овощной сезонный салат **NEW**

с заправкой из зеленого лука и карри

280/15 385.-

Салат из сладких томатов,

красного лука и шпината с ароматным маслом или сметаной на выбор

280 385.-

Легкий салат с курицей, авокадо и грейпфрутом

180 395.-

Салат из свежих и запеченных овощей

с креветками и кальмаром

230 495.-

«Цезарь»

с печеным куриным филе

220 465.-

Ростбиф-салат

с вялеными томатами и пармезаном

245 545.-

Шиме Ред / Ла Трапп Исидор

Горячие закуски

Пивной сет

чесночные крутоны, бельгийский картофель фри, жареные креветки

185/55 355.-

Пряные колбаски **NEW**

с сыром и картофелем фри

150/160 395.-

Ян Примус Американ Лагер

Пауланер Мюнхенский Хелл / Шпатен

Сырные шарики

с пармской ветчиной

115/30 345.-

Хрустящие кольца кальмара

с соусом «Тартар»

165/80 465.-

Острые куриные крылья «Баффало» **NEW**

с соусом «Блю чиз»

245/90 395.-

Йопен Грюйт Кейт

Шнайдер Тап 6 Унзер Авентинус

Куриные крылышки BBQ

Белхавен Скоттиш Стаут / Ян Примус Стаут

280/45 495.-

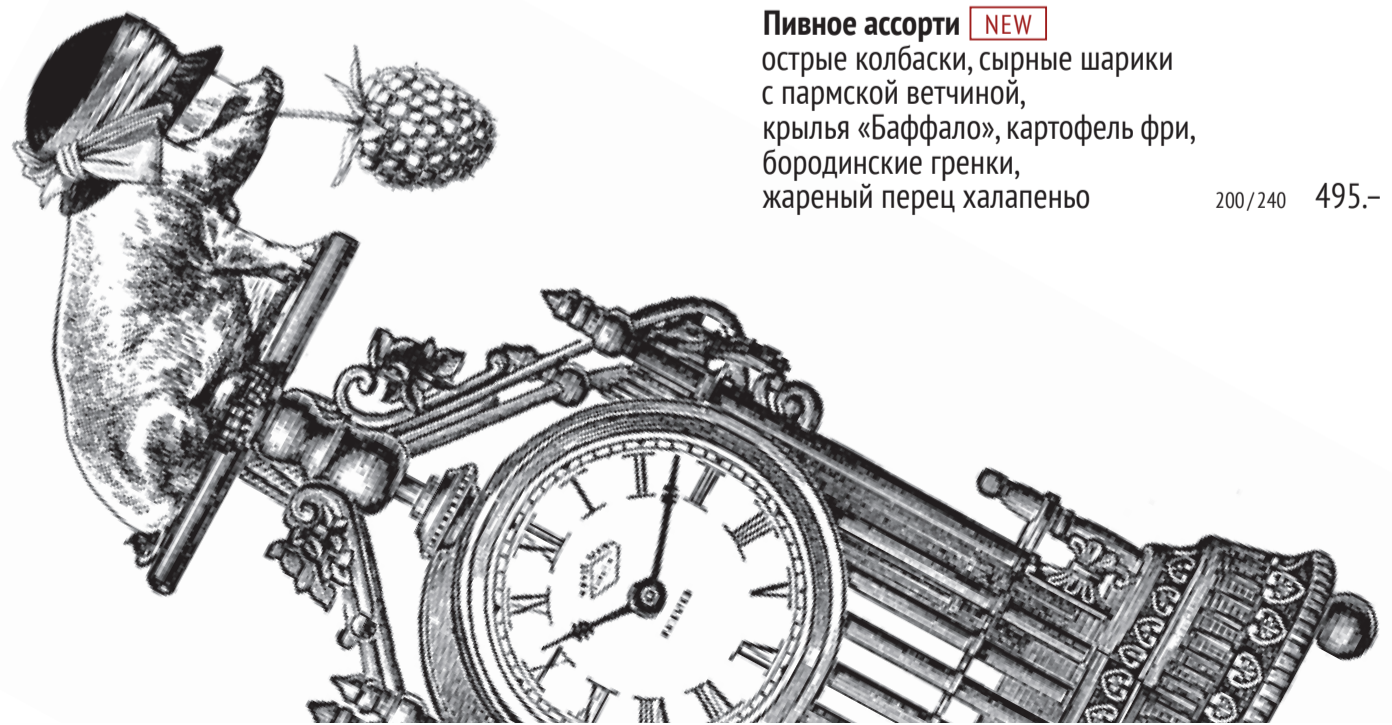
Креветки отварные*

280/45 645.-

Пивное ассорти **NEW**

острые колбаски, сырные шарики с пармской ветчиной, крылья «Баффало», картофель фри, бородинские гренки, жареный перец халапеньо

200/240 495.-









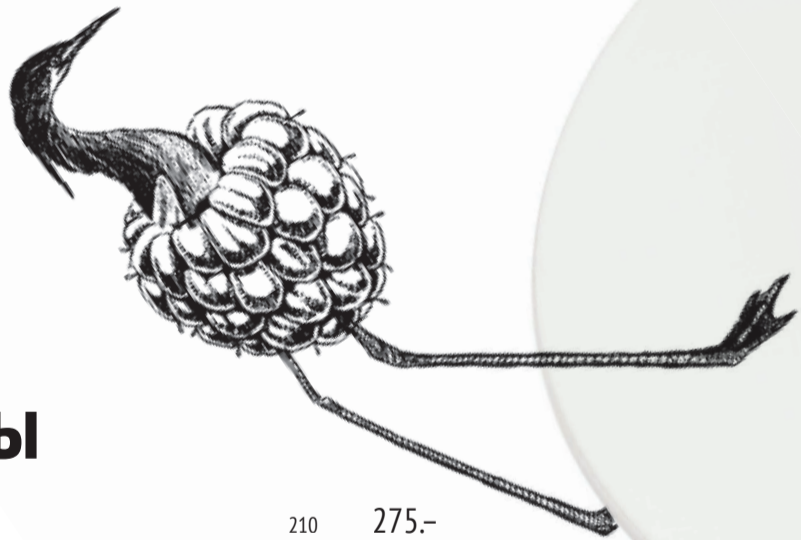
*Скидки на данное блюдо не распространяются, в том числе по дисконтной карте.

Бургеры

-  **Бургер с котлетой** NEW
из молодого барашка,
сыром чеддер и томатами
Подается с картофелем фри
Леффе Брюн / Йопен Грюйт Кейт 297/120 595.-
-   **Бургер с котлетой** NEW
из фермерской говядины
с салатом айсберг,
томатами, сыром чеддер
и солеными огурцами.
Подается с картофелем фри
Штраффе Хендрик Квадрупель / Шиме Блю 340/120 595.-

Рыба и морепродукты

-  **Филе мурманской трески**
в цукини с овощами
и каталонским соусом
Гордон 5 / Леффе Блонд 175/170 545.-
-  **Лосось в чулке** NEW
филе лосося, цукини,
томаты черри, мини-картофель,
каперсы, маслины
Фуллерс Лондон Прайд 230/60 645.-
-  **Котелок рыбака** NEW
филе лосося, копченый окунь,
мидии, креветки, зеленое масло
Ла Трапп Исидор / Шиме Трипл / Вейстмалле Трипл 460/55 695.-
-  **Копченая форель «на удочке»** NEW
с ведром молодого картофеля
Вейстмалле Дюбель / Рошфор 6 1 шт./95 1195.-
-   **Мидии с поджаренным багетом***
и картофелем фри
в белом вине, 1000/175
или в сливочно-горчичном соусе, 1100/175
или в томатном соусе на выбор 1150/175 995.-
Бланш де Брюссель / Тройной Пшеничный Эль
Ла Трапп Витте Траппист
Шиме Трипл



Гарниры














- Овощи-гриль** 210 275.-
- Бельгийский картофель фри** 200 207.-
- Молодой картофель по-деревенски** 200 207.-
- Картофельное пюре с белыми грибами и хрустящим луком фри** 200 275.-
- Шпинат с белыми грибами и сливками** 140 365.-

Соусы





- «Фирменный острый», «Перечный», «Томатная сальса», «Блю чиз», «Айоли», «Соевый», «Барбекю», «Тартар», майонез, кетчуп 50 95.-

*Скидки на данное блюдо не распространяются, в том числе по дисконтной карте.

Гриль




-  **Свинные ребра** NEW
с томатами, печеным луком
и соусом «BBQ»
Шнайдер Тап 6 Унзер Авентинус 280/196 695.-
-   **Скёрт-стейк*** NEW
с гарниром из томатов черри,
моцареллы, баклажана
и острого перца
Красное вино / Шнайдер Тап 6 Унзер Авентинус 135/85 695.-
-   **Чак Ролл стейк*** NEW
с поджаренной гречневой крупой.
Подается с соусом из белых грибов,
каперсов и томатов черри
Красное вино / Шнайдер Тап 6 Унзер Авентинус 135/135 695.-
-   **Флет айрон стейк*** NEW
с кукурузными оладьями
и вишневым соусом
Красное вино / Делириум Ред 135/152 695.-
-   **Филе «Миньон»**
из говяжьей вырезки с соусом
из черной смородины и яблок
Красное вино / Йопен Грюйт Кейт 150/50 765.-
-   **«Нью-Йорк» стейк**
из поясничной части
породы Абердинский Ангус.
120 дней зернового откорма.
Рекомендуем medium rare
Красное вино / Рошфор 10 / Шиме Блю
Штраффе Хендрик Квадрупель 250 1375.-
-   **«Рибай» стейк**
из реберной части
породы Абердинский Ангус.
120 дней зернового откорма.
Рекомендуем medium
Красное вино / Рошфор 10
Шиме Блю 250 1595.-

Мясо

-  **Хаггис**
с картофельным пюре
и чесночным соусом
Рошфор 8 / Ла Трапп Дюбель 195/320 435.-
-  **Шотландское мясное яйцо**
с гороховым пюре и тыквой
Белхеван Браун Эль / Лондон Прайд 155/195 435.-
-  **Утиная ножка с фруктами**
и соусом «Апельсиновый Терияки»
Петрос Эйджид Ред / Руж дэ Брюссель / Делириум Рэд 1 шт./185 595.-
-  **Баранья корейка с тремя крупами**
в копчено-остром соусе
на пряном говяжьем бульоне
Красное испанское вино 140/262 735.-
- Бефстроганов из фермерской телятины**
с картофельным пюре
и салатом из бочковых огурцов 350/205 695.-



Десерты

- Домашнее мороженое**
ванильное, ванильное с печеньем,
шоколадное 60 95.-
- Чизкейк** 105/40 325.-
- Тирамису** 120/3 325.-
-  **Грушевый штрудель**
с изюмом,
ягодным соусом
и шариком ванильного мороженого
Бланш де Розы / Линдемманс Крик 125/61 325.-
-  **Шоколадный фондан**
с ванильным соусом
и шариком мороженого
Руж дэ Брюссель / Делириум Ред 80/60 325.-
- Вафли с ванильным мороженым,**
ягодным соусом и взбитыми сливками 260 325.-
-  **Кранахан**
с колотым шоколадом и изюмом,
настоянным в односолодовом
виски «Томатин»
Бахус Фрамбуаз 100/96 345.-
- Деревенский багет**
из собственной пекарни
(белый, черный) 200 105.-

Блюда для компаний

Ассорти закусок «Ян Примус» NEW

острые колбаски, крылья «Баффало», фиш'н'чипс, хрустящие кольца кальмара, хрустящие баклажаны с бараниной, брошет из мяса цыпленка, брошет из молодого картофеля в беконе, жареная моцарелла, картофель фри, гренки «Бородино»

590/440 1395.-

Большое ассорти «Ян Примус» NEW

фермерский цыпленок в горчичном маринаде, Чак Ролл стейк, свиные копченые ребра, пряные колбаски с сыром, валлонская колбаска, колбаска бескиден, брошеты из мяса цыпленка, брошеты из молодого картофеля в беконе, крылья «Баффало», картофель фри, гренки «Бородино»

1/2 шт./1190/4 шт. 1795.-

Ассорти колбасок

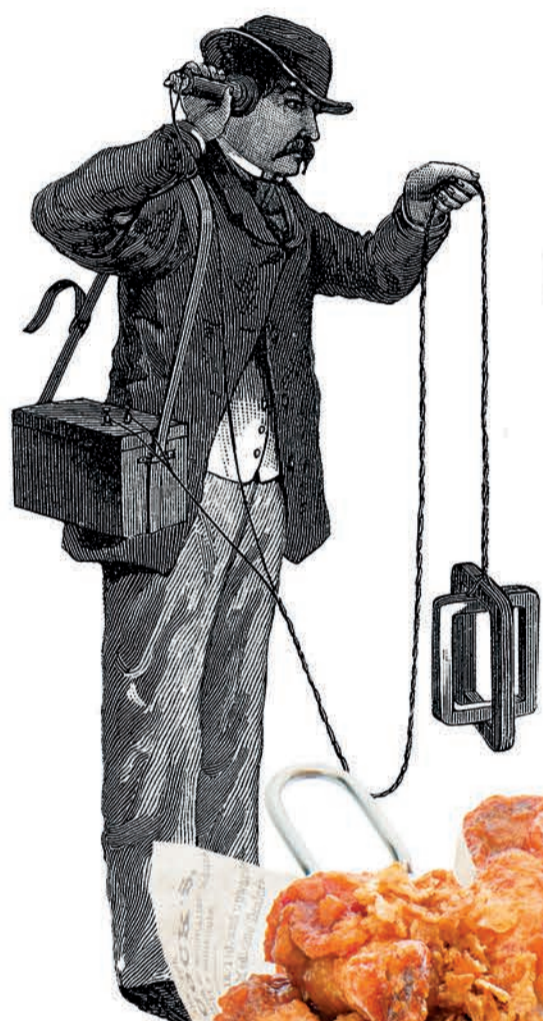
баварская белая, валлонская с сыром, бескиден. Подаются с тушеной капустой и картофельным пюре

9 шт./330 1495.-

Острые куриные крылья «Баффало»

с соусом «Блю чиз»

790/275 995.-



Цены указаны в рублях. Данная брошюра является рекламным материалом. Сподручным составом блюд, их наличием и энергетической ценностью вы можете ознакомиться на сайте интернет-магазина нашего предприятия.



Генеральный директор:
 Главный бухгалтер:
 Бар-менеджер: