



ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Слабосоленая сельдь с пикантным картофельным кремом и чёрными чипсами	200 г	310Р
Удивительный утиный паштет по рецепту Жана Паспарту <i>паштет из утки, подаётся с конфитюром из красного лука и мороженым из печени и васильковым маслом</i>	155 г	390Р
Тартар из говядины с малиной, любимое блюдо Жака Паганеля, подсмотренное в плену у туземцев <i>рубленая говядина с малиной, ялтинским луком и каперсами</i>	140 г	480Р
Сет из крымских сыров на французский манер <i>подаётся с вареньем из грецкого ореха</i>	за 100 г	550Р
Доска Амьенских деликатесов <i>говяжья ветчина, подкопченная утиная грудка, говяжий бекон со средиземноморскими оливками, вялеными томатами, луковым конфитюром, хрустящими каперсами и корнионами. Подаётся с чёрными чипсами</i>	300/80 г	680Р
Карпаччо из лосося с рукколой и вяленными черри	180 г	650Р
Устрица Черноморская	1 шт	350Р

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей <i>с греческими маслинами, овечьим сыром, заправленный ароматным оливковым маслом</i>	270 г	380Р
Салат с печёной тыквой и камамбером <i>с зёрнами граната, огуречной травой с медовым дрессингом</i>	230 г	410Р
Салат из морских даров с индийскими апельсинами и авокадо, приготовленный Пьером Жетаром – поваром капитана Немо <i>креветки, кальмары и мидии, апельсин, микс салатных листьев</i>	300 г	590Р
Оливье Гурмэ <i>оливье с камчатским крабом в цитрусовых нотках, спелым авокадо под сливочным соусом и кевелем</i>	270 г	720Р
Тёплый салат с хрустящими баклажанами <i>с томатами конкасе, сладким соусом чили, кунжутом и свежим кориандром</i>	315 г	470Р
Тёплый салат с антрекотом, обжаренном на гриле из канадского меню Неда Ленда <i>ломтики отборной говядины, маринованные в облепиховом вине с хрустящим салатом</i>	315 г	520Р

Пожалуйста, имейте в виду, что дресс-код является формальным.
На ужин мужчинам предлагается одевать рубашку, длинные брюки и закрытые туфли.

Если у Вас аллергия или непереносимость определенных продуктов сообщите об этом Вашему официанту при заказе.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Крымские рапаны томленные в сливочном соусе, подаваемые Жаном Паспарту Филеасу Фоггу в особые дни <i>подаются с тостами из свежееиспеченного багета</i>	220/50 г	690₽
Фирменные тигровые креветки от Жюля Верна, приготовленные в Индо-Китайском стиле с изысканными нотками васаби	250 г	580₽
<p>Настоящий Крымский янтых <i>янтых, обжаренный на сухой сковороде, сдобренный сливочным маслом. Готовится на Ваш выбор с начинкой из баранины, говядины или с домашним сыром и зеленью, подаётся с соусом сюзмекатык</i></p>		
<i>С сыром</i>	170 г	350₽
<i>С бараниной</i>	110 г	410₽
<i>С говядиной</i>	110 г	410₽
Равиоли с тыквой, грецким орехом и эстрагоном во французском сливочном соусе	230 г	320₽
Равиоли с белыми грибами, шалфеем, нежным сыром в грибном соусе	300 г	480₽
Брискет с огурцом в Бурбоне, халапеньо и крафтовым хлебом	100 г	420₽
Камамбер запечённый с травами <i>подаётся с бриошем</i>	125 г	450₽
Крымские мидии в створках <i>с соусом из белого вина или сыра, подаются с тостами из свежееиспеченного багета</i>	500 г	610₽

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ с копчёной вишней от шеф-повара Жюля Верна <i>борщ на бульоне из говяжьей грудки с вишней, копчёной на фруктовой щепе, подаётся с ржаным тостом, шпиком с зеленью и сметаной</i>	400/30/30/20 г	520₽
Уха «Вверх дном» из трех видов рыб <i>подаётся с ледяной водкой</i>	400 г	550₽
Бульон из французского петуха по рецепту, взятому в поваренной книге Конселя <i>петух без потери вкуса заменён Крымским</i>	335 г	320₽
Крем-суп из лесных грибов и шампиньонов, сваренный по воспоминаниям Паганеля из Патогонии	300 г	480₽
Тыквенный суп с уткой на бульоне из корней <i>подаётся с чипсами из земляной груши</i>	380 г	460₽

*Пожалуйста, имейте в виду, что дресс-код является формальным.
 На ужин мужчинам предлагается одевать рубашку, длинные брюки и закрытые туфли.*

Если у Вас аллергия или непереносимость определенных продуктов сообщите об этом Вашему официанту при заказе.

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Черноморская камбала <i>камбала, жаренная на угольном гриле, со спаржей, красной икрой, боттаргой и сливочно-огуречным муссом</i>	за 100 г	790Р
Нежное филе судака с картофельным пюре <i>филе судака, запечённое с тимьяном, подаётся с картофельным пюре с чесночным ароматом и яичным соусом по утраченному рецепту флибустьеров Индийского океана</i>	300 г	560Р
Рубленые котлеты из судака и лосося «Конкистадоры и миссионеры» <i>подаются с хрустящей зеленью, лимоном и гарниром из овощей нуазет (кабачок, морковь, брокколи и томаты черри)</i>	320 г	570Р
Черноморский улов рыбака <i>сезонная черноморская свежесвыловленная рыба</i>	100 г	350Р
Стейк лосося с тхиной <i>лосось, запечённый в тхине, подаётся с муссом из сельдерея и цветной капусты и сопровождается ярким, пикантным соусом на основе кимчи и перепелиных желтков</i>	220 г	670Р

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Телятина по рецепту графа Строганова с картофельно-трюфельным кремом, корнишонами и грибами	375 г	580Р
Рубленые котлеты из ягненка с пряным тёплым хумусом	300 г	550Р
«Золотой» цыпленок <i>цыпленок, жаренный на гриле, с хрустящей корочкой, подаётся со стейком из цветной капусты в кунжуте и соусом унаги</i>	340 г	490Р
Медальоны из телятины – предмет обожания и снов на борту «Наутилуса» <i>медальоны из филе телятины на подушке из молодого шпината с ароматными вялеными черри и сыром пармезан (уточните степень прожарки мяса у официанта)</i>	290 г	960Р
Каре крымского ягненка, приготовленное на огне с гарниром из печёных овощей (баклажан, перец, томаты) <i>(уточните степень прожарки мяса у официанта)</i>	за 100 г	380Р
Крымский стейк <i>с копченой солью и вишневым соусом (DRY AGER)</i>	за 100 г	550Р
Крымская телятина «Абердин Ангус» (DRY AGER) <i>подаётся с молодым картофелем, маслинами и вялеными томатами. (уточните подачу у официанта (телятина на кости или мякоть телятины))</i>	за 100 г	440Р
«Мачете» – стейк мясника на гриле <i>подаётся с молодым картофелем и соусом из копченой вишни</i>	за 100 г	550Р

Пожалуйста, имейте в виду, что дресс-код является формальным.
На ужин мужчинам предлагается одевать рубашку, длинные брюки и закрытые туфли.

Если у Вас аллергия или непереносимость определенных продуктов сообщите об этом Вашему официанту при заказе.

ГАРНИРЫ

Печёные корнеплоды, обжаренные на гриле <i>(топинамбур, корень пастернака, морковь, корень сельдерея)</i>	250 г	310₽
Картофель жареный с грибами	240 г	330₽
Брокколи гриль <i>запечённая брокколи на гриле с сыром и лесным орехом в сливочно-кунжутном соусе</i>	180 г	280₽

ХЛЕБ И ПИРОГИ

собственной выпечки

Хлебная корзина <i>(бородинский, багет, цельнозерновой со злаками)</i> <i>подаётся с ароматным солодовым маслом</i>	210 г	170₽
Пирожки с начинкой:		
<i>Из мяса</i>	40 г	60₽
<i>С белыми грибами</i>	40 г	55₽
<i>С картофелем</i>	40 г	30₽
<i>С капустой</i>	40 г	30₽

ДЕСЕРТЫ

Наполеон с вишнёвым сорбетом	140/35 г	450₽
Декуаз с малиной и фисташками	130 г	350₽
Медовик на крымском горном меду с мороженым из ряженки	200 г	410₽
Меренговый рулет с малиной	160 г	280₽
Мороженое из белых грибов с томленой сливочной перловкой и вареньем из лисичек	80 г	410₽
Мороженое и сорбеты собственного приготовления, подаются с нежной итальянской меренгой и шоколадным крамблом		
Мороженое ♦ ванильное ♦ клубничное ♦ кофейное ♦ лавандовое ♦ с сыром Дор Блю ♦ шоколадное ♦	(1 шарик) 80г	250₽
Сорбет в ассортименте ♦ абрикос-розмарин ♦ ананас ♦ вишня ♦ груша-мята ♦ клубника-базилик ♦ ♦ красный апельсин ♦ манго-маракуйя ♦	(1 шарик) 80г	250₽

*Пожалуйста, имейте в виду, что дресс-код является формальным.
На ужин мужчинам предлагается одевать рубашку, длинные брюки и закрытые туфли.*

Если у Вас аллергия или непереносимость определенных продуктов сообщите об этом Вашему официанту при заказе.

мы в соцсетях ♦ [jules.verne.alushta](https://www.instagram.com/jules.verne.alushta)  

ул. Ленина, 10, Алушта, Крым, 298500
8 800 500·06·78 ♦ 8 978 016·60·60
rest@jule-vern.ru