МЕНЮ

1905

ЖЮЛЬ ВЕРН

РЕСТОРАН-МУЗЕЙ

*цены в рублях

ФРАНЦУЗСКИЙ ЗАВТРАК

С 10 ДО 12

Белковый омлет с зеленью и зеленым горошком	*160 гр.*	**260**
Французский классический омлет	*150 гр.*	**250**
Скрэмбл с лососем	*170 гр.*	**490**
Яйцо пашот на белом тосте с беконом, свежим шпинатом, вялеными томатами и голландским соусом	*180 гр.*	**480**
Яйцо пашот на подушке из свежего шпината с лососем собственного посола, вялеными томатами и голландским соусом	*240 гр.*	**520**
Каша гречневая, овсяная или рисовая *по Вашему выбору готовится на воде, традиционном молоке или растительном молоке*	*240 гр.*	**310**
Сырники, запеченные «особые», *подаются с ягодным соусом и сметаной*	*200 гр.*	**560**
Блинчики */3 штуки на порцию/*	*120 гр.*	**220**

ДОБАВКИ К БЛЮДАМ

Авокадо	*50 гр.*	**170**
Икра красная	*10 гр.*	**225**
Лосось слабосоленый	*50 гр.*	**345**
Бекон	*50 гр.*	**210**
Сыр чеддер	*50 гр.*	**110**
Овощи *(томаты, болгарский перец, грибы шампиньоны)*	*50 гр.*	**90**
Орехи	*50 гр.*	**120**
Нутелла	*50 гр.*	**120**
Сгущенное молоко	*50 гр.*	**90**
Мед	*50 гр.*	**90**
Сметана	*50 гр.*	**90**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

*цены в рублях

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Сельдь слабосоленая *с картофельно – горчичным пюре* *и маринованным ялтинским луком*	*190 гр.*	**430**
Форшмак из керченской сельди с бородинскими гренками и мочеными яблоками по рецепту Леи Штейнгольц	*150 гр.*	**395**
Удивительный утиный паштет с мороженым из печени по рецепту Жана Паспарту	*150 гр.*	**590**
Пряный ближневосточный хумус с креветками и оливками по рецепту Доктора Штейнгольца *подается с фоккачо и соусом харисса*	*320 гр.*	**560**
Сет из крымских сыров на французский манер *подается с вареньем из грецкого ореха*	*100 гр.*	**580**
Устрица «местная» *подаются на льду с апельсиновым консоме* *и чипсами из бородинского хлеба*	*1 шт*	**320**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

*цены в рублях

САЛАТЫ

Салат из свежих овощей *с овечьим сыром, греческими маслинами, заправленный ароматным оливковым маслом*	*280 гр.*	520
Салат по рецепту Гая Юлия Цезаря *с* креветкой	*220 гр.*	630
Салат по рецепту Гая Юлия Цезаря с курицей	*240 гр.*	450
Теплый салат с хрустящими баклажанами и сливочно - ореховым соусом	*300 гр.*	550
Салат из даров Индийского океана с авокадо, приготовленный Пьером Жетаром – поваром капитана Немо *тигровая креветка с пряной руколой, сладким томатом и нежным авокадо в сливочном соусе*	*220 гр.*	780
Оливье по рецепту 1905 года на новый манер *с нежным куриным филе, авокадо, каперсами, приправленное сырно – сливочным соусом*	*280 гр.*	580

Пожалуйста, имейте ввиду, 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

Настоящий крымский янтык
янтык, обжаренный на сухой сковороде, сдобренный сливочным маслом. Готовится на Ваш выбор с начинкой из баранины, говядины или с домашним сыром и зеленью, подается с соусом сюзме катык.

- с сыром и зеленью	*210 гр.*	**440**
- с бараниной	*220 гр.*	**520**
- с говядиной	*220 гр.*	**490**

Фирменные тигровые креветки от Жюля Верна *320 гр.* **750**
приготовленные в индокитайском стиле с изысканными нотками васаби, кунжутом и лаймом

Крымские мидии в створках
подаются с багетом

- в сырном соусе	*370 гр.*	**750**
- в винном соусе с халапеньо и лаймом	*400 гр.*	**720**

«Строганов» из крымской рапаны с белыми грибами *250 гр.* **750**
томленая в сливочном соусе, с укропным пюре, подаваемая Жаном Паспарту - Филеасу Фоггу в особые дни

Камамбер, жареный на гриле, с цветной капустой *210 гр.* **580**
жареный на углях сыр, с «ореховой» капустой и кизиловым конфитюром

Хрустящие картофельные драники со сливочными боровиками *200 гр.* **470**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

*цены в рублях

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ с копченой вишней от шеф-повара Жюля Верна *борщ на бульоне из говяжьей грудинки с вишней, копченой на фруктовой щепе, подается с ржаным тостом, шпиком с зеленью и сметаной*	*500 гр.*	**580**
Черноморская уха *с печеными овощами, рыбой и морепродуктами подается с ледяной водкой*	*430 гр.*	**650**
Бульон из французского петуха по рецепту из поваренной книги Конселя. Петух без потери вкуса заменен крымским	*350 гр.*	**450**
Крем – суп из лесных грибов и шампиньонов сваренный по воспоминаниям Пагенеля из Патагонии	*330 гр.*	**480**

БЛЮДА ИЗ РЫБЫ

Черноморский улов рыбака *сезонная свежевыловленная рыба: барабуля, луфарь, камбала, форель из алуштинского заповедника*	*100 гр.*	**380**
Глазированный стейк лосося *с гарниром из злаков*	*180/120 гр.*	**1250**
Нежное филе судака с картофельным пюре *запеченное с тимьяном, подается с соусом из яиц перепелки*	*400 гр.*	**650**
Рубленые котлеты из судака и лосося «Конкистадоры и миссионеры» *подаются с лимоном и гарниром из овощей нуазет (кабачок, морковь, брокколи, томаты черри и картофель)*	*370 гр.*	**740**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

*цены в рублях

БЛЮДА ИЗ МЯСА

Выдержанная крымская телятина *антрекот на кости с соусом из копченой вишни и гарниром из молодого картофеля, маслин и томатов черри (рекомендуемая степень прожарки мяса - medium)*	*100 гр.*	**650**
Стейк из крымской ягнятины *с руколой, шпинатом и помидорами черри (рекомендуемая степень прожарки мяса – medium well)*	*100 гр.*	**500**
Каре крымского ягненка *приготовленное на огне с печеными баклажанами и красным перцем (рекомендуемая степень прожарки мяса – medium well)*	*100 гр.*	**600**
«Золотой» цыпленок *цыпленок жареный на гриле с хрустящей корочкой, соусом сациви и цветной капустой*	*360 гр.*	**620**
Рубленные котлеты из ягнятины с пряным теплым хумусом и соусом из крымской ежевики *блюдо доктора Штейнгольца*	*300 гр.*	**690**
Гамбургер *две котлеты из молодого ягненка с хрустящим салатом на картофельной булке, подается с картофелем фри*	*490 гр.*	**650**
Телятина по рецепту графа Строганова с картофельно-трюфельным кремом, корнишонами и грибами	*360 гр.*	**850**
Медальоны из телятины – предмет обожания и снов на борту «Наутилуса» *медальоны из филе на подушке из молодого шпината, с вяленым томатом и сыром пармезан (рекомендуемая степень прожарки мяса - medium)*	*300 гр.*	**1690**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

**цены в рублях*

ПАСТА

Сливочные тальятелле с лососем, молодым шпинатом и красной икрой	*270 гр.*	**880**
Спагетти карбонара	*240 гр.*	**630**

ГАРНИРЫ

Жареный картофель с вешенками, сладким луком и зеленью	210 гр.	**310**
Жареный шпинат с пармезаном	175 гр.	**380**
Овощи на гриле	270 гр.	**390**

ХЛЕБ И ПИРОЖКИ

Пирожок с картофелем	40 гр.	**60**
Пирожок с капустой	40 гр.	**60**
Пирожок с грибами	50 гр.	**80**
Пирожок с мясом	40 гр.	**95**
Пирожок с гусем	40 гр.	**95**
Хлебная корзина *булочка пшеничная, булочка солодовая и булочка злаковая подаётся с ароматным солодовым маслом*	200 гр.	**210**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

*цены в рублях

ДЕСЕРТЫ

Мороженое и сорбеты собственного приготовления
подаются с нежной итальянской меренгой
и шоколадным крамблом

Мороженое *Ванильное – Клубничное – Лавандовое* *Дор Блю – Шоколадное –Фисташковое*	*80 гр.*	**290**
Сорбет *Ананасовый – Вишневый – Грушевый с мятой* *Манго маракуйя – Цитрусовый*	*80 гр.*	**340**
Медовик на крымском горном меду с медово-ореховым мороженым	*250 гр.*	**380**
Наполеон с вишней и вишневым сорбетом	*250 гр.*	**390**
Шоколадный фондан с ванильным мороженым	*220 гр.*	**550**
Теплый яблочно-грушевый пирог с мороженым дор-блю	*180 гр.*	**450**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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.

**цены в рублях*

ДЕТИ
доктора Штейнгольца

Блины *со сметаной и ягодами*	*180 гр.*	**310**
Овощные палочки *(морковь, огурец, сельдерей)* *со сметаной*	*180 гр.*	**250**
Цезарь с курицей	*140 гр.*	**330**
Куриный бульон	*250 гр.*	**270**
Котлета куриная с пюре	*220 гр.*	**350**
Картофель фри	*140 гр.*	**220**
Спагетти с сыром	*130 гр.*	**210**
Пюре картофельное	*140 гр.*	**180**

Пожалуйста, имейте ввиду, 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

ул. Ленина, 10, Алушта, Крым, 298500

8 800 500·06·78 • 8 978 016·60·60

rest@jule-vern.ru