



  
**ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ**  


Пряный ближневосточный хумус <i>с оливковым маслом, соусом хариса и йогуртовым кремом Лабне</i>	250 г	290Р
Слабосоляная сельдь <i>с пикантным кремом из свеклы, картофелем и маринованным ялтинским луком</i>	200 г	320Р
Удивительный утиный паштет по рецепту Жана Паспарту <i>паштет из утки, подаётся с конфитюром из красного лука и мороженым из печени</i>	155 г	410Р
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
Амьенское ассорти мясных деликатесов <i>ветчина свиная, ростбиф, подкопченная утиная грудка, копчёная свиная грудина, средиземноморские оливки, вяленые томаты и луковый конфитюр, подаётся с тостами из свежееиспеченного багета</i>	300/80 г	740Р

  
**САЛАТЫ**  


Арбуз с овечим сыром и базиликом <i>сочные кусочки арбуза с базиликом и овечьим сыром, замаринованным в соусе песто</i>	290 г	310Р
Салат из крымских томатов с ялтинским луком и соусом песто	250 г	320Р
Салат из свежих овощей <i>с греческими маслинами, овечьим сыром, заправленный ароматным оливковым маслом</i>	270 г	340Р
Тёплый салат с хрустящими баклажанами <i>с томатами конкассе, сладким соусом чили и ароматной крымской зеленью</i>	315 г	370Р
Оливье по уникальному рецепту 1905 г <i>оливье с нежным куриным филе, спелым авокадо, свежим сладким зелёным горошком и сырно-сливочным соусом</i>	270 г	380Р
Свежие томаты с домашней страчателлой, заправленные оливковым маслом	200 г	420Р
Салат с ростбифом, печёным перцем и свекольным мороженым	240 г	450Р
Салат из морских даров с индийскими апельсинами и авокадо, приготовленный Пьером Жетаром – поваром капитана Немо <i>креветки, кальмары и мидии, микс салатных листьев, апельсин и авокадо</i>	300 г	580Р

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

### Настоящий Крымский янтых

*янтых, обжаренный на сухой сковородке, сдобренный сливочным маслом. Готовится на Ваш выбор с начинкой из баранины, говядины или с домашним сыром и зеленью, подаётся с соусом сюзмекатык*

С сыром	170 г	250₽
С бараниной	110 г	310₽
С говядиной	110 г	310₽
Тигровые «креветки-мятежники» в чёрном соусе <i>приготовленные в Индо-Китайском стиле с изысканными нотками васаби</i>	250 г	560₽
Крымские мидии в створках <i>с соусом из белого вина или сыра, подаются с тостами из свежееиспеченного багета</i>	500 г	610₽
Крымские рапаны <i>томлёные в сливочном соусе, подаваемые Жаном Паспарту Филеасу Фоггу в особые дни, подаются с тостами из свежееиспеченного багета</i>	220/50 г	730₽

## ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Корфиканский гаспачо со страчателлой и зелёным маслом	270 г	310₽
Бульон из французского петуха <i>по рецепту, взятому в поваренной книге Конселя. Петух без потери вкуса заменен Крымским</i>	335 г	320₽
Холодная окрошка по-Алуштински <i>холодная окрошка на кефире с ростбифом и муссом из подкопченной сметаны</i>	480 г	350₽
Борщ с копчёной вишней от Шеф-повара Жюль Верна <i>борщ на бульоне из говяжьей грудинки с вишней копчёной на фруктовой щепе, подаётся с ржаным тостом, шпиком с зеленью и сметаной</i>	400/30/30/20 г	420₽
Крем-суп из лесных грибов и шампиньонов, сваренный по воспоминаниям Паганеля из Патагонии	300 г	440₽
Уха «Вверх дном» <i>из трех видов рыб, подаётся с ледяной водкой</i>	400 г	550₽
Черноморский томатный суп с морепродуктами <i>мидии, кальмары, креветки, нежное пюре из припущенных томатов</i>	300 г	620₽

*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

Черноморский улов рыбака <i>сезонная черноморская свежесвыловленная рыба</i>	100 г	420Р
Нежное филе судака с картофельным пюре <i>филе судака, запечённое с тимьяном, подаётся с картофельным пюре и соусом из яиц</i>	300 г	440Р
Рубленые котлеты из судака и лосося «Конкистадоры и миссионеры» <i>подаются с хрустящей зеленью, лимоном и с гарниром из овощей нуазет (кабачок, морковь, цветная капуста и томаты черри)</i>	320 г	560Р
Черноморская камбала <i>по желанию гостя, можем предложить камбалу, жаренную на гриле или камбалу, жаренную в кукурузной муке</i>	100 г	650Р
Осетр на гриле <i>подаётся с кускусом в соусе из чернил каракатицы, свежими зелёными бобами и икорным соусом</i>	100 г	680Р
Филе лосося с ароматным сливочно-лаймовым соусом по рецепту от китобоев корабля «Авраам Линкольн» <i>по желанию гостя, можем предложить лосось, жаренный на гриле (открытом огне), запечённый, жаренный на сковороде или на пару</i>	220 г	770Р

## БЛЮДА ИЗ МЯСА

Выдержанная крымская телятина на кости <i>антрекот с гарниром из молодого картофеля, оливок и вяленых томатов под соусом из копченой вишни</i>	за 100 г	450Р
Каре крымского ягненка <i>приготовленное на огне с гарниром из печеных овощей (баклажан, перец, томаты) (уточните степень прожарки мяса у официанта)</i>	за 100 г	480Р
Рубленые котлеты из ягненка с пряным тёплым хумусом <i>под ягодно-винным соусом с пряным тёплым хумусом и ежевикой</i>	300 г	520Р
Сочный кукурузный цыпленок, жаренный на гриле <i>подаётся с рататуюем из овощей «с дымком», молодым картофелем, вялеными томатами в овощном соусе</i>	300/150 г	550Р
«СТЕЙК МЯСНИКА» на гриле <i>с молодым картофелем и соусом из копченой вишни</i>	за 100 г	550Р
Телятина по рецепту графа Строганова <i>с трюфельным маслом, подаётся с картофельным пюре</i>	375 г	580Р
Медальоны из телятины – предмет обожания и снов на борту «Наутилуса» <i>медальоны из филе телятины под соусом демиглас, на подушке из молодого шпината с ароматными вялеными черри и сыром пармезан (уточните степень прожарки мяса у официанта)</i>	290 г	980Р

## ПАСТА

*Домашняя живая паста ручной работы*

Спагетти карбонара	260 г	320₽
Спагетти с томатами, базиликом и страчателлой	400 г	490₽
Сливочные тальятелле с лососем, молодым шпинатом и икрой	260 г	520₽
Конкильоне с чернилами каракатицы, креветками, соевыми бобами в сливочном соусе	350 г	570₽
Лингвини с ракушками вонголе и боттаргой черноморской кефали в пикантном соусе	350 г	620₽

## ГАРНИРЫ

Жаренный картофель с грибами, луком и зеленью	150 г	210₽
Овощи, приготовленные на пару или гриле	250 г	280₽

## ХЛЕБ И ПИРОГИ

*Если вам не хватило корзиночки нашего свежеспечённого хлеба, который подается в виде комплимента ко всем блюдам, вы можете его заказать дополнительно*

Крафтовый хлеб на живой закваске <i>бординский, багет, цельнозерновой со злаками, подаётся с ароматным солодовым маслом</i>	210 г	170₽
Пирожок с мясом	40 г	50₽
Пирожок с картофелем	40 г	45₽
Пирожок с капустой	40 г	45₽
Ассорти из пирожков	180 г (6 шт)	210₽

## ДЕСЕРТЫ

Наполеон с классическим заварным соусом Англес и сорбетом из чёрной смородины	140/35 г	320₽
Шоколадное суфле с ванильным мороженым	120 г	280₽
РомБаба	130 г	180₽
Медовик на крымском горном меду с мороженым из ряженки	200 г	320₽
Мороженое и сорбеты собственного приготовления, подаются с нежной итальянской меренгой и шоколадным крамблом		
Мороженое ♦ ванильное ♦ клубничное ♦ кофейное ♦ лавандовое ♦ с сыром Дор Блю ♦ шоколадное ♦		290₽
Сорбет в ассортименте ♦ абрикос-розмарин ♦ ананас ♦ вишня ♦ груша-мята ♦ клубника-базилик ♦ ♦ красный апельсин ♦ манго-маракуйя ♦		290₽

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](mailto:rest@jule-vern.ru)