Дорогие гости!

Вас приветствует уникальный ресторан – музей «Жюль Верн»!

Ресторан – музей расположен на месте старинной виллы «Буюрнус», что в переводе с крымско-татарского значит «Милости просим», и конно – почтовой станции, возле которой ранее былараспложена нулевая верста и велся отсчет расстояний до близлежащих городов.

В 1903 году, великий писатель Жюль Верн, гостивший у именитого на всю Алушту доктора Штейнгольца, посоветовал приобрести здание виллы «Буюрнус» для обустройства в нейлечебного пансионата. Старинные здания просуществовали до конца 90х годов. А в 2007 на ихместе был открыт первый в Крыму клубный дом «Дача доктора Штейнгольца».

Данный факт и романы великого писателя вдохновили нас на создание уникальной достопримечательности: ресторана – музея «Жюль Верн»!

В ресторане вы можете не только отведать изысканные блюда, но и прикоснуться к эксклюзивным экспонатам эпохи великого писателя и города Алушты! На обозрение гостей выставлены личные вещи доктора Штейнгольца и его супруги, первый прототип 3D очков начала Х1Х го века, Фонограф Эдисона – первый прибор для воспроизведения и записи звука! Кассовый аппарат 1893 года, старинные фотографии, открытые письма и многое другое, что позволит ощутить стремительный скачок в прогрессе науки и техники, который великий писатель Жюль Верн описал в своих фантастических романах.

Мы восстановили отметку нулевой версты, и установили ее на том же месте, теперь у входа в ресторан, надеемся она положит начало новым традициям! И желания, загаданные у этого места, с добрыми намерениями, будут обязательно исполнены, как верили в это более 100 лет назад.

В ресторане счета подаются в старинных книгах, для того, чтобы наши гости могли прикоснуться к антикварным фолиантам и иметь возможность почувствовать дыхание истории. За все время работы ресторана ни одному тому не был причинен ущерб. Положить книгу под стекло и тем самым показать издалека две страницы - это для нас неприемлемо. Ресторан – музей «Жюль Верн» - место, где Вы можете в своих руках увидеть книги со столетней историей. Писатель и издатели рассчитывали, что их будут читать и держать в своих руках люди. Пускай место встречи читателя с старинной книгой - будет у нас!

В зале играет музыка французских шансонье, вечером мы приглашаем музыкантов различных жанров и направлений, установлены световое, лазерное и дымовое шоу, которое превращает ресторан в концертную площадку.

- *Для приготовления блюд в ресторане мы тщательно отбираем только самые качественные и полезные продукты!*
- *Всегда рады гостям с детьми, для которых мы приготовили занимательные игры, раскраски и игрушки, для самых маленьких есть детский стульчик.*
- *Мы с радостью поможем Вам в организации семейных праздников, торжеств, корпоративов. А Шеф-кондитер приготовит уникальный авторский десерт или торт!*
- *Для четырёхлапых друзей, у нас всегда наготове специальные мисочки для воды и угощений!*

Вкусная, качественная и полезная еда, чистота, комфорт и приятная атмосфера, доступные цены, доброжелательность, открытость и желание помочь гостям – основные принципы работы нашего ресторана!

Уважаемые Дамы и Господа!
Ресторан- музей «Жюль Верн» примет в дар или купит предметы старины, связанные с эпохой конца XIX начала XX века.

Подробности по номеру телефона: 8 978 842 53 25

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Слабосольная сельдь с картофелем *190 г* 250₽

сельдь собственного посола с ялтинским луком и молодым картофелем

Амьенское ассорти мясных деликатесов *210/50 г* 630₽

буженина, брискет, утиная ножка холодного копчения, подаются с средиземноморскими оливками, вяленными томатами и луковым конфитюром

Капрезе с крымскими томатами и соусом Пьера Аранакса, привезенным из Новой Зеландии *270 г* 420₽

мягкий сыр моцарелла, спелые крымские томаты, соус песто с травами

Карпаччо из лосося с соусом «Наутилус». *Рецепт, подсмотренный Недом Лендом в меню команды Капитана Немо* *150 г* 470₽

подается с рукколой, вялеными томатами и фирменным соусом

Сырное плато на французский манер *за 100 г* 390₽

Пылающий тартар из говядины, любимое блюдо Жака Паганеля, подсмотренное в плену у туземцев *120 г* 470₽

рубленная говядина с каперсами и ялтинским луком

Удивительный утиный паштет по рецепту Жана Паспарту *140 г* 350₽

паштет из утки, подается с конфитюром из крымского лука и мороженым из утиной печени

САЛАТЫ

Салат с вяленым утиным филе.
Рецепт подсмотрен при путешествии в Патагонию. *190 г* 380₽

вяленая утиная грудка, маринованная в крымской мадере, овощные слайсы с соусом из малины

Римский салат от Гая Юлия, именуемом впоследствии «Цезарь» с курицей *310 г* 450₽

сочная курица со свежими салатными листьями, заправленный соусом из анчоусов, каперсов и домашним Провансалем

Римский салат от Гая Юлия, именуемом впоследствии «Цезарь» с малосольной семгой *230 г* 470₽

со свежими салатными листьями, заправленный соусом из анчоусов, каперсов и домашним Провансалем

САЛАТЫ

Колоритный салат из крымских томатов с соусом песто-тархун *260 г* 290₽

сладкие крымские томаты с ялтинским луком, базиликом и тархуном

Теплый салат с телятиной, обжаренной на гриле из канадского меню Неда Ленда *220 г* 490₽

маринованное в облепиховом вине филе телятины, обжаренное на гриле с хрустящим салатом и мягким сыром

Салат из морских даров с индийскими апельсинами, приготовленный Пьером Жетаром – поваром капитана Немо *230 г* 390₽

креветки, кальмары и мидии, микс салатных листьев с авокадо, апельсином, заправленные соусом Паназия

Оливье по уникальному рецепту 1905 г. *280 г* 340₽

с нежным куриным филе, спелым авокадо, свежим сладким зелёным горошком и сырно-сливочным соусом

Крымский мягкий сыр в хрустящей корочке *100/60 г* 350₽

крымский мягкий сыр, обжаренный в панировке, подается с джемом из томатов и ягодным соусом

Мини чебуреки или янтыки с говядиной и бараниной, особо полюбившиеся Жюль Верну *130 г* 180₽

Мидии в створках с соусом на Ваш выбор «Мой повар мастерски готовит дары океана. Отведайте всего понемногу. Вот...» *350 г* 520₽

мидии в винном или сырном соусе на выбор, подаются с гренками из свежеиспеченного хлеба

Тигровые креветки мятежники, приготовленные в Индо-Китайском стиле *130 г* 430₽

тигровые креветки, обжаренные в ароматном масле, подаются с изысканным соусом васаби

Рапаны со сливочным или томатным соусом, подаваемые Жаном Паспарту Филеасу Фоггу в особые дни *240 г* 490₽

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Борщ с копченой вишней от Шеф-повара Жюль Верна *350/70 г* 350₽

борщ на бульоне из говяжьей грудинки, подается с ржаным тостом и шпиком

Сытная солянка мясная, подаваемая на «Дункане» в период шторма *350/30 г* 320₽

классическая сборная солянка на бульоне из копченых ребер

Хаш, рецепт которого сохранен из записок ученого геогрфа Жака Элиассона Франсуа Мари Паганеля *350 г* 395₽

крепкий бульон из говядины на сахарной кости с томатами, сельдереем, морковью и сухим крымским вином

Уха «Вверх дном», подается с ледяной водкой *350 г* 430₽

Суп из бобовых с копченостями и гренками от Роберта Гранта *350/20 г* 240₽

Холодная окрошка
по-Алуштински *500 г* 270₽

холодная окрошка на кефире с брискетом и муссом из подкопченной сметаны

Гаспачо «Полное погружение»
с тигровыми креветками *380 г* 390₽

Бульон из французского петуха из поваренной книги Конселя. Петух без потери вкуса заменен крымским *350 г* 270₽

легкий ароматный бульон из петуха с домашней лапшой и перепелиным яйцом

Крем-суп из лесных грибов и шампиньонов, сваренный по воспоминаниям Паганеля из Патагонии *300 г* 350₽

Зеленое Щи с крапивой и ревенем, особо почитаемые семьей Штейнгольца *350/30 г* 240₽

Черноморская камбала *100 г* 430₽

жаренная в кукурузной муке, подается с картофелем и соусом тартар

Филе кефали со сливочным шпинатом по-Марсельски *150/170/50 г* 470₽

маринованное в соке цитрусовых с гарниром из сливочного шпината и ароматных томатов

Филе судака с картофельным пюре *130/150 г* 380₽

запеченное с тимьяном, подается с картофельным пюре с ароматом чеснока, соусом из яиц и зелени

Нежное филе норвежского лосося с ароматным сливочно-лаймовым соусом от китобоя с «Авраама Линкольна» *130/50/50 г* 570₽

Рубленные котлеты из судака и лосося «Конкистадоры и миссионеры» *190 г* 390₽

Подводный улов дня *за 100 г* 340₽

Морской волк, запеченный в соленой корке, по утраченному рецепту флибустьеров Индийского океана *240 г* 630₽

Каре ягненка, приготовленное при низких температурах,
по традициям туземцев из Кордильер *180/100 г* 650₽

каре крымского ягненка с запеченными овощами (уточните степень прожарки у официанта)

Стейк из мраморной говядины. Рецепт, подслушанный у Жака Паганеля *100 г* 660₽

мраморная говядина на гриле с картофельным гратеном и соусом из копченной вишни (уточните степень прожарки у официанта)

Точная копия цыпленка, приготовленного Аудой Филеасу Фоггу в Бомбее *230/130/130 г* 390₽

кукурузный цыпленок, жареный на гриле с овощным соте

Томленая утиная грудка по Ла-Рошельски *160/40 г* 450₽

утиная грудка, приготовленная при низких температурах, подается с лавандово-можжевеловым соусом и желе из чернослива (уточните степень прожарки у официанта)

Медальоны из телятины – предмет обожания и снов на борту «Наутилуса» месье Конселя

230 г 630₽

медальоны из филе телятины с ароматным черри, сыром пармезан и молодым шпинатом

Телятина по рецепту графа Строганова

320 г 370₽

строганов из телятины с корнишонами грибами и трюфельным кремом

Рубленные котлеты из ягненка

130/130 г 380₽

подаются с нутом и соусом из ежевики

Основное блюдо восставших Сипаев *130/150/30 г* 550₽

сочная телячья вырезка, маринованная в пряном соусе с имбирем и чесноком,
подается с рассыачатым рисом

Оссобуко *450/150 г* 960₽

сочное оссобуко из мраморной телятины, выдержанное в красном вине, томлённое с овощами,
подаётся с особым пюре из картофеля и трюфельного масла

ПАСТА

Собственного производства

Спагетти карбонара *320 г* 370₽

Сливочные тальятелле с лососем *300 г* 390₽

Сейшельское морское спагетти с добавлением чернил каракатицы, морепродуктами и соусом из спелых крымских томатов *350 г* 490₽

ГАРНИРЫ

Ароматный индийский рис со складов «Наутилуса»	*150 г*	120₽
Овощи гриль или приготовленные на пару	*250 г*	280₽
Картофель российский отварной	*150 г*	120₽
Жареный картофель с грибами	*150 г*	150₽

ХЛЕБ И ПИРОГИ

Собственного производства

Французский хлеб: злаковый, солодовый с изюмом, багет	*165 г*	120₽

подается с маслом

Пирожки с мясом, картофелем с грибами или капустой	*6 шт*	150₽

ДЕСЕРТЫ

Медовик с ореховым муссом и мятным кремом *160 г* 280₽

Тирамису с икрой из маракуйи и шоколадом *150 г* 340₽

Наполеон с вишней *180 г* 290₽

Чизкейк с лавандовым мороженым *160 г* 310₽

ДЕСЕРТЫ

Мильфей со свежими ягодами и сорбетом из манго *150 г* 340₽

Мороженое и сорбеты от Шеф-кондитера:

- мороженое в ассортименте:
  фисташковое
  ванильное
  лавандовое
  кунжутное «Черное»
  вишневое
  кофейное
  сырное Дор Блю
  розмариновое
  клубничное
  шоколадное

  115 г 160₽
- сорбет в ассортименте:
  вишневый
  манго-маракуйя
  ананас
  морковь-апельсин
  малина
  клубника-базилик
  абрикос-розмарин
  груша-мята
  красный апельсин

  115 г 240₽

Шоколадный фондан с ванильным мороженым *170 г* 320₽

Мусс из миндального молока с малиновым мармеладом *200 г* 330₽