



# LA PUREZZA DEL GUSTO

Меню ресторана Il Lago dei Cigni основано на региональных рецептах блюд итальянской кухни, качественного, свежего продукта с соблюдением сезонности и использованием новых технологий приготовления. Предлагаем вашему вниманию сочетание классических рецептов, изысканности в подаче блюд, основанных на опыте работы с мастерами Европы, такими как Бенуа Виолье\*\*\* (Hotel de Ville, Швейцария), Альфред Клинк \*\* (Colombi, Германия), Алиссандро Лукинелли\* (Enoteca Henri, Италия), Винченсо Вердоша и Ремо Мацукато (Mario, Piazza Italiana, Il Lago dei Cigni, Россия), Мишель Ленц \*\* (Baccarat Cristal Room, Москва).



Menu based on regional recipes of Italian cuisine, high quality, fresh seasonal product and advanced cooking technologies. We bring to your attention a combination of classical recipes, exquisite service based on experience of European masters, such as Benoît Violier\*\*\* (Hotel de Ville, Switzerland), Alfred Klink \*\* (Colombi, Germany), Alissandro Lucinelli\* (Enoteca Henri, Italy), Vincenzo Verdocha and Remo Matsukato (Mario, Piazza Italiana, Il Lago dei Cigni, Russia), Michel Lentz \*\* (Baccarat Cristal Room, Moscow).



Добро пожаловать в ресторан Il Lago dei Cigni. Мы будем признательны, если Вы отнесетесь с пониманием к нашим правилам:

- Просим Вас сообщить нам до заказа блюда о наличии пищевой аллергии или непереносимости какого-то продукта.
- К сожалению, домашние животные в ресторан не допускаются.
- Пожалуйста, переведите Ваши телефоны в беззвучный режим.
- Присутствие личной охраны допускается в зоне бара.
- Если Вы планируете посещение ресторана с маленькими детьми, мы будем рады видеть Вас в обеденное время.
- Блюда, не входящие в меню, готовятся только после обсуждения этой возможности с шеф-поваром заранее.
- Если Ваших гостей более 7 персон, мы добавим в счет 10 %.
- Возможность осуществления фото- и видеосъемки в ресторане обговаривается заранее.
- Подарочные сертификаты обмену и возврату не подлежат.

Действительны при оплате услуг в ресторане.

Мы стараемся, чтобы всем нашим гостям было максимально комфортно наслаждаться отдыхом в ресторане.



К оплате принимаются рубли и основные банковские карты.

Данный проспект является рекламным материалом.

Меню с указанием калл и ингредиентов подается по требованию.

Работа ресторана в ночное время оплачивается дополнительно.

# КРУДО

## ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И РЫБЫ НА ЛЬДУ

### KRUDO SEAFOOD

Устрицы 1шт. Oysters 1pc.	900 руб.	Карабиньери 100 гр. Carabinieri 100 gr.	2 900 руб.
Морские ежи мурманские 1шт. Sea urchins 1pc.	900 руб.	Морской гребешок сахалинский 100гр. Scallop 100 gr.	2 400 руб.
Лангустины 100 гр. Langoustines 100 gr.	2 900 руб.	Сладкая японская креветка 100 гр. Ama-ebi shrimp 100 gr.	1 800 руб.
Лосось 100 гр. Salmon 100 gr.	2 100 руб.	Тунец Блюфин 100 гр. Bluefin Tuna 100 gr.	2 600 руб.

# КАРПАЧО

### CARPACCIO

Карпаччо из артишоков Виолетта с пармезаном 190 г Artichoke Violetta carpaccio with Parmesan	4 200 руб.	Карпаччо из вырезки мурманского оленя с мозговой косточкой 190 г Deer tenderloin carpaccio with brain bone	2 400 руб.
Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем 190 г Cauliflower carpaccio with black truffle	2 100 руб.	Карпаччо из говядины с пармезаном и руколой 140 г Beef carpaccio with parmesan and arugula	2 400 руб.
Карпаччо из осьминога с сельдереем и фенхелем 140 г Octopus carpaccio with celery and fennel	3 600 руб.	Карпаччо из говядины под горячим соусом из сыра горгонзола 230 г Beef carpaccio with hot gorgonzola cheese sauce	2 800 руб.
Карпаччо из сибаса 120 г Seabass carpaccio	3 100 руб.	Карпаччо из говядины Вагю, запеченное на руколе 200 г Wagyu carpaccio with arugula	3 300 руб.
Карпаччо из лосося с маринованным артишоком 120 г Salmon carpaccio with artichoke	2 200 руб.		

# ТАРТАР

### TARTARE

Тартар из мурманского лосося 220 г Salmon tartare	2 750 руб.	Тартар из тунца Блюфин 230 г Bluefin tuna tartare	3 900 руб.
Тартар из мраморной говядины 180 г Beef tartare	2 800 руб.		

# ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

## COLD APERETIZERS

Икра осетровая с гарниром (блины или тосты) 50 гр. Caviar with garnish (pancakes or toast) 50 gr.	9 000 руб.	Профитроли с паштетом из фуа-гра 3 шт. Profiterole with foie gras pate 3st.	1 400 руб.
Хамон иберийский 50 гр. Jamon Iberico 50 gr.	6 900 руб.	Сало фермерское с корнишонами и гренками 240 гр. Lardo with crouton	900 руб.
Коллекция благородных сыров 250 гр. Cheese plate 250 gr.	3 900 руб.	Ассорти колбас и вяленого мяса 280 гр. Smoked and cured meat	3 900 руб.
Оливки, вяленые томаты, артишоки, белые грибы 100 гр. Olives, dried tomatoes, artichokes, porcini mushrooms 100 gr.	990 руб.	Буррата с томатами и руколой 1/300 гр. Burrata with tomatoes and arugula	2 900 руб.
Брускетта с томатами и страчателлой 2 шт. Bruschetta with tomatoes and stracciatella 2 st.	900 руб.	Маринованный лосось со спаржей и голландским соусом 360 гр. Marinated salmon with asparagus	3 100 руб.
Маринованный анчоус на бородинском хлебе 2 шт. Anchovy on bread 2 st.	650 руб.	ВителлоТоннато 220 гр. VitelloTonnato	2 300 руб.

# САЛАТЫ

## SALADS

Листья салата с пармезаном 315 гр. Salad leaves with parmesan	1 600 руб.
Гуакамоле с томатами, пряными травами и гриссини с пармезаном 300 гр. Guacamole with tomatoes and crispy grissini	2 300 руб.
«Панцанелла» с салатом айсберг, пикантным соусом и хрустящей чиабаттой 310 гр. Panzanella with lettuce, spicy sauce and crispy ciabatta	2 100 руб.
Салат из сладких помидоров с ялтинским луком и базиликом 500 гр. Sweet tomato salad with onion and basil	2 400 руб.
Листья салата с жареными гребешками и апельсином 230 гр. Salad leaves with fried scallops and orange	2 800 руб.
Тигровые креветки с руколой и помидорами черри 290 гр. Tiger prawns with arugula and cherry	2 900 руб.
Салат из осьминога с артишоками и помидорами черри 250 гр. Octopus salad with artichokes and cherry tomatoes	3 900 руб.
Камчатский краб на салате из фенхеля и сельдерея 320 гр. Crab on fennel and celery salad	4 800 руб.
Теплый салат с дарами моря 390 гр. Warm salad with seafood	4 400 руб.
Теплый салат с утиной грудкой под соусом из пряной вишни 250 гр. Warm salad with magre with spicy cherry	2 300 руб.
Листья салата ромейн под соусом Цезарь с фермерским цыпленком 330 гр. Caesar salad with farm chicken	2 400 руб.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT APPETIZERS

Артишоки, жаренные с чесноком и мятой 170 г Artichokes, fried with garlic and mint	4 200 руб.	Атлантический гребешок с пюре из цветной капусты и осетровой икрой 190 г Scallop with cauliflower puree and caviar	3 100 руб.
Боровики, томленные в сметане с яйцом пашот 160 г Porcini stewed in sour cream with poached egg	1 900 руб.	Запеченная мозговая косточка с конфи из бычьих хвостов 3 шт. Marrow bone with oxtail confit 3 st.	1 900 руб.
Баклажаны, запеченные с томатами под пармезаном 270 г Eggplant, baked with tomatoes and parmesan	1 800 руб.	Телячьи мозги в трюфельном соусе со спаржей 270 г Veal brains in truffle sauce with asparagus	2 600 руб.
Соте из моллюсков вонголе с соусом по вашему выбору: в белом вине, ливорнезе, сливочным 550 г Clams saute	2 800 руб.	Фуа-гра с лесными ягодами и пряной грушей 255 г Foie gras with wild berries and spicy pear	3 300 руб.

# СУПЫ

## SOUPS

Овощной суп Минестроне 450 мл Minestrone	1 100 руб.	Крем-суп из шпината с яйцом пашот и черным трюфелем 310 мл Spinach cream soup with poached egg and black truffle	2 200 руб.
Консоме из белых грибов с картофельными клецками и черным трюфелем 380 мл Porcini consommé with gnocchi and black truffle	2 400 руб.	Телячий бульон с домашними пельменями и овощами 350 мл Veal broth with tortellini and vegetables	1 600 руб.
Суп-пюре из тыквы с мясом краба 350 мл Pumpkin puree soup with crab meat	2 500 руб.	Пряный томатный суп с дарами моря 430 мл Tomato soup with seafood	4 800 руб.

# ДОМАШНЯЯ ПАСТА

## HOMEMADE PASTA

Спагетти с чесноком и оливковым маслом 170 г Spaghetti Aglio e olio	950 руб.	Спагетти с артишоками и ботаргой 200 г Spaghetti with artichokes and botarga	3 100 руб.
Орquette с томатами и базиликом со страчателлой 380 г Orchette with tomatoes and straciatella	2 300 руб.	Спагетти с моллюсками вонголе 380 г Spaghetti with vongole clams	2 600 руб.
Тальятелле с белыми грибами и черным трюфелем 290 г Tagliatelle with porcini mushrooms and black truffle	2 600 руб.	Спагетти с креветками и спаржей 290 г Spaghetti with shrimps and asparagus	2 600 руб.
Гарганелли с соусом четыре сыра 290 г Garganelli with quattro formaggi	2 600 руб.	Тальятелле с камчатским крабом 280 г Tagliatelle with crab	4 900 руб.
Тартеллони «качо э пепе» с хамоном 330 г Tartelloni cacho e pepe with jamon	2 100 руб.	Равиоли с тыквой и уткой конфи 350 г Ravioli with pumpkin and duck confit	2 100 руб.
		Пенне Аррабиата с мраморной говядиной 360 г Penne Arrabiata with fried beef	2 700 руб.
		Лазанья 400 г Lasagne	2 900 руб.

# РИЗОТТО

## RISOTTO

С белыми грибами 380 г With porcini	2 700 руб.
С дарами моря 350 г With shrimps	3 800 руб.
С чернилами каракатицы 320 г With cuttlefish ink	2 400 руб.

# ЗАПРАВЛЕННЫЕ В ГОЛОВЕ СЫРА

## SEASONED IN CHEESE HEAD

Тальолини с трюфелем в голове сыра Пармиджано Реджано Tagliolini with truffle	2 100 руб.	Ризотто с трюфелем в голове сыра Пекорино Романо Risotto with truffle	2 400 руб.
---	------------	---	------------

### ТРЮФЕЛЬ СЕЗОННЫЙ: SEASONS TRUFFLE:

Черный Black	390 руб.	Белый White	990 руб.
-----------------	----------	----------------	----------



# ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

## HOT FISH DISHES

Филе тюрбо с картофельным пюре и соте из шпината с черным трюфелем 240 г Turbot with mashed potatoes and black truffle	4 800 руб.	Филе морского языка, запеченное под пармезаном, с пюре из цветной капусты 360 г Dover sole, baked with parmesan with cauliflower puree	4 800 руб.
Запеченный чилийский сибас с тыквенным пюре и соусом Коралин 315 г Chilean Seabass with pumpkin puree	4 900 руб.	Филе сибаса по-сицилийски 360 г Seabass fillet in Sicilian style	4 100 руб.
		Лосось в шафрановом соусе с диким рисом 360 г Salmon in saffron sauce with wild rice	3 900 руб.

# МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ

(Цена за 100 гр.)

## SEAFOOD AND FISH

(Price per 100 gr.)

ТЕРМИДОР, ГРИЛЬ, В СОУСЕ ЛИВОРНЕЗЕ, НА ПАРУ:  
THERMIDOR, GRILL, IN LIVORNESE SAUCE, STEAMED:

ЖАРЕНЫЕ С ЧЕСНОКОМ И РОЗМАРИНОМ:  
ROASTED WITH GARLIC AND ROSEMARY:

Фаланга камчатского краба Crab	2 800 руб.	Гребешки Scallops	2 400 руб.
Лобстер Lobster	2 900 руб.	Креветки Tiger shrimps	1 800 руб.
Лангустины Langoustines	2 950 руб.	Мини-кальмары Mini squids	1 100 руб.
Карабиньери Carabineros	2 800 руб.	Осьминог Octopuss	2 900 руб.

Стейк из тунца Блюфин 2 800 руб.  
Bluefin tuna steak

Тюрбо, запеченное с картофелем, томатами и базиликом 2 800 руб.  
Turbot baked with potatoes, tomatoes and basil

Морской язык в лимонном соусе 2 600 руб.  
Dover sole in lemon sauce

Сибас, запеченный в соли 2 400 руб.  
Seabass in salt

# ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

## HOT MEAT DISHES

Запеченный цыпленок с черным трюфелем и белыми грибами 1 шт	2 600 руб.	Каре молодого ягненка с пряными травами и овощами на гриле 480 г	4 900 руб.
Baked chicken with black truffle and porcini mushrooms		Rack lamb and vegetables Grilled	
Телячья печень по-берлински с жареным луком и яблоком 370 г	2 800 руб.	Лопатка молочного козленка, запеченная с картофелем и овощами 520 г	4 900 руб.
Veal liver with fried onion and apple		Goat shoulder baked with potatoes and vegetables	
Телячья вырезка Шато в трюфельном соусе 310 г	3 800 руб.	Бычьи хвосты, томленные с овощами и полентой 450 г	2 400 руб.
Veal Chateau with truffle		Oxtails, stewed with vegetables and polenta	
Телятина Пиццайоло, жаренная в сухарях с сыром Таледжио, на 2 персоны 460 г	4 300 руб.		
Veal il Pizzaiolo			

### СТЕЙКИ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ 100 ГР

STEAK ON A WOOD-BURNED GRILL 100 GR

Вагю тонкий край, градации А	5 900 руб.
Wagyu, gradation A	
Черный Ангус филе миньон	2 100 руб.
Black Angus tenderloin	
Черный Ангус толстый край	1 900 руб.
Black Angus ribeye	

### КОТЛЕТЫ

CUTLETS

Котлеты куриные с картофельным и тыквенным пюре 380 г	1 600 руб.
Chicken cutlets with potato and pumpkin puree	
Котлеты из телятины с белыми грибами и картофельным пюре 360 г	2 900 руб.
Veal cutlets with porcini mushrooms and mashed potatoes	
Котлеты из ягненка с гранатом и полентой 350 г	2 900 руб.
Lamb cutlets with pomegranate and polenta	
Котлеты из краба с обжаренным шпинатом и картофельным пюре 300 г	3 400 руб.
Crab cutlets with fried spinach and mashed potatoes	



## ГАРНИРЫ

### GARNISHES

Шпинат, обжаренный с чесноком 150 г Spinach fried with garlic	1 500 руб.
Спаржа, запеченная под пармезаном 150 г Asparagus baked with parmesan	1 900 руб.
Овощи на гриле 250 г Grilled vegetables	1 800 руб.
Картофель, жаренный с боровиками 230 г Potatoes fried with porcini mushrooms	2 250 руб.
Картофель, запеченный с чесноком и розмарином 150 г Potatoes baked with garlic and rosemary	800 руб.
Полента 150 г Polenta	800 руб.

## ПИЦЦА

### PIZZA

Маргарита Margarita	1 400 руб.	С боровиками Porcini	2 500 руб.
Вегетарианская Vegetarian	1 600 руб.	Интеграле с артишоками Integrale with artichokes	2 800 руб.
Вонголе Бланко Vongole Blanco	2 400 руб.	Прошутто и рукола Prosciutto and arugula	2 100 руб.
Тонно Tonno	2 100 руб.	Саями Милано/Пиканте Salami Milano/Picante	1 900 руб.
Дары моря Frutti di mare	2 900 руб.	Четыре сыра Quattro formaggi	2 300 руб.

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

### HOMEMADE BREAD

Хлеб: бородинский с кореандром, 600 руб.  
безглютеновый с семечками,  
бриошь картофельная, гриссини  
с пармезаном  
Bread: Malt bread, gluten-free, brioche,  
grissini with parmesan

Пирожки из слоено-дрожжевого 850 руб.  
теста: с уткой, капустой и яйцом 4 шт.  
Pies with duck confit, cabbage

Фокачча пшеничная или ржаная 450 руб.  
с томатами и базиликом  
Focaccia with tomatoes and basil

# ДЕСЕРТЫ

## DESSERTS

Наполеон Mille-feuille	950 руб.	Семифредо Semifreddo with hazelnuts and berries	1 200 руб.
Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом Passion fruit mousse and mango	1 400 руб.	Джелато со свежими ягодами ваниль/шоколад Gelato with berries	1 100 руб.
Медовик Honey cake	950 руб.	Яблочный штрудель с ванильным джелато Apple strudel with vanilla gelato	1 100 руб.
Черничный пирог с рикоттой Blueberry pie with ricotta	950 руб.	Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной Crème brulée	950 руб.
Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками Cannoli with ricotta	1 300 руб.	Блюдо фруктов и ягод Fruits and berries	6 000 руб.
Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым Hot baked flan with ice cream	1 100 руб.	Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на ваших глазах) Sorbet	1 100 руб.
«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена Anna Pavlova	1 100 руб.	Домашние конфеты, шоколад ручной работы Handmade praline or chocolate	850 руб.
Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами) Ice cream and sorbets	550 руб.	<u>Шоколад ручной работы:</u> - 70 % горький с мальдонской солью, миндалем и цедрой апельсина - 33 % молочный шоколад с орехами и морской солью <u>Домашние конфеты:</u> - Ассорти трюфелей: с темным шоколадом (фисташковый, черная смородина), с молочным шоколадом (херес, копченый виски). - Фруктовые: яблочные, постные (без лактозы, без глютена).	