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), Винченцо 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, 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 ккалл и ингредиентов подается по требованию.
Работа ресторана в ночное время оплачивается дополнительно.

КРУДО

ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ И РЫБЫ НА ЛЬДУ

CRUDO SEAFOOD

Устрицы специаль де клер 1 шт. — 1 200 руб.
Speciales de Claire oysters 1pc.

Морские ежи мурманские 1 шт. — 900 руб.
Sea urchins 1pc.

Морской гребешок дальневосточный 1 шт. — 1 200 руб.
Scallop 1pc.

Сладкая японская креветка 50 гр. — 1 100 руб.
Ama-ebi shrimp 50 gr.

Карабиньерос марроканские 50 гр. — 1 800 руб.
Carabineros 50 g.

Лангустины японские 50 гр. — 2 200 руб.
Scampi 50 g.

Лосось арктический 50 гр. — 1 200 руб.
Arctic Salmon 50 g.

Желтохвост японский 50 гр. — 1 800 руб.
Hamachi 50 g.

Тунец Блюфин 50 гр. — 1 700 руб.
Bluefin Tuna 50 g.

КАРПАЧЧО

CARPACCIO

Карпаччо из артишоков с пармезаном или боттаргой — 4 900 руб.
Artichokes carpaccio with Parmesan or bottarga

Карпаччо из осьминога с сельдереем и фенхелем — 3 800 руб.
Octopus carpaccio with celery and fennel

Карпаччо из сибаса — 2 900 руб.
Seabass carpaccio

Карпаччо из лосося с маринованным артишоком — 2 700 руб.
Salmon carpaccio with artichoke

Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем — 2 400 руб.
Cauliflower carpaccio with black truffle

Карпаччо из говядины с пармезаном и руколой — 2 700 руб.
Beef carpaccio with parmesan and arugula

Карпаччо из говядины под горячим соусом из сыра горгонзола — 3 400 руб.
Beef carpaccio with hot gorgonzola sauce

Карпаччо из говядины Вагю, запеченное на руколе — 4 600 руб.
Baket Wagyu beef carpaccio

ТАРТАР

TARTARE

Тартар из арктического лосося — 3 200 руб.
Arctic Salmon tartare

Тартар из тунца Блюфин — 4 300 руб.
Bluefin tuna tartare

Тартар из мраморной говядины — 2 900 руб.
Marbled Beef tartare

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
APPETIZERS

Икра осетровая с гарниром (блины или тосты) 50 гр. — 9 800 руб.
Sturgeon Caviar with garnish (pancakes or toasts) 50 g.

Брускетта с томатами и страчателлой 2 шт. — 1 200 руб.
Bruschetta with tomatoes and stracciatella 2 pc.

Маринованный анчоус на бородинском хлебе 2 шт. — 1 200 руб.
Anchovy on dark rye bread 2 pc.

Профитроли с паштетом из фуа-гра 3 шт. — 1 900 руб.
Profiterole with foie gras pate 3pc.

Сало фермерское с гренками 3 шт. — 1 200 руб.
Farm Lardo with crouton 3pc.

Оливки, вяленые томаты, артишоки, белые грибы 100 гр. — 1 200 руб.
Olives, dried tomatoes, artichokes, porcini mushrooms 100 g.

Буррата с томатами и руколой — 2 900 руб.
Burrata with tomatoes and arugula

Маринованный лосось со спаржей — 3 800 руб.
Marinated salmon with asparagus

Вителло Тоннато — 2 400 руб.
VitelloTonnato

Ассорти колбас и вяленого мяса — 4 200 руб.
Smoked and cured meat

Хамон иберийский 50 гр. — 7 500 руб.
Jamon Iberico 50 gr.

Коллекция благородных сыров — 4 400 руб.
Assorted fine cheeses

САЛАТЫ
SALADS

Листья салата с пармезаном — 1 600 руб.
Salad leaves with parmesan

Гуакамоле с томатами, пряными травами и гриссини с пармезаном — 2 400 руб.
Guacamole with tomatoes and grissini crisp

Салат из сладких помидоров с ялтинским луком и базиликом — 2 600 руб.
Sweet tomato salad with onion and basil

Листья салата с жареными гребешками и апельсином — 3 600 руб.
Salad leaves with fried scallops and orange

Тигровые креветки с руколой и помидорами черри — 3 100 руб.
Tiger prawns with arugula and cherry tomatoes

Камчатский краб на салате из фенхеля и сельдерея — 4 900 руб.
King crab on fennel and celery salad

Теплый салат с дарами моря — 4 600 руб.
Warm salad with seafood

Салат Нисуаз с тунцом Блюфин — 4 300 руб.
Nicoise with Bluefin Tuna

Теплый салат с утиной грудкой под соусом из пряной вишни — 2 600 руб.
Magre with arugula and spicy cherry sauce

Листья салата ромейн под соусом Цезарь с фермерским цыпленком — 2 700 руб.
Caesar salad with fried chicken

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

Артишоки, жаренные с чесноком и мятой — 4 900 руб.
Artichokes, fried with garlic and mint

Боровики, томленые в сметане с яйцом пашот — 2 500 руб.
Steed porcini with poached egg

Баклажаны, запеченные с томатами под пармезаном — 2 300 руб.
Aubergine, baked with tomatoes and parmesan

Соте из моллюсков вонголе с соусом по вашему выбору: в белом вине, ливорнезе, сливочным — 2 800 руб.
Sauté Vongole with choice of sauces

Морские гребешки, запеченные с фуа-гра, с черным трюфелем — 2 900 руб.
Scallops baked with foie gras and black truffle

Телячья печень «Бальзамико» с пюре из сельдерея и брусникой — 2 900 руб.
Veal liver with celety pure

Запеченная мозговая косточка с конфи из бычьих хвостов 3 шт. — 2 100 руб.
Marrow bone with oxtail confit 3 pc.

Телячьи мозги в трюфельном соусе со спаржей — 3 100 руб.
Veal brains in truffle sauce with asparagus

СУПЫ
SOUPS

Овощной суп Минестроне 450 мл — 1 200 руб.
Minestrone

Консоме из белых грибов с картофельными клецками и черным трюфелем 380 мл — 2 400 руб.
Porcini consommé with gnocchi and black truffle

Суп-пюре из тыквы с мясом краба 350 мл — 2 800 руб.
Pumpkin puree soup with crab meat

Крем-суп из шпината с яйцом пашот и черным трюфелем 310 мл — 2 200 руб.
Spinach cream soup with poached egg and black truffle

Телячий бульон с домашними пельменями и овощами 350 мл — 1 900 руб.
Veal broth with tortrllini and vegetables

Пряный томатный суп с дарами моря 430 мл — 4 800 руб.
Spicy tomato soup with seafood

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

HOMEMADE PASTA

Спагетти с чесноком и оливковым маслом
Aglio e olio — 1 100 руб.

Орекьетте с томатами и базиликом со страчателлой
Orecchiette with tomatoes and stracciatella — 2 700 руб.

Тальятелле с сезонными грибами и черным трюфелем
Tagliatelle with seasonal mushrooms and black truffle — 2 900 руб.

Ригатони с соусом четыре сыра
Rigatoni quattro formaggi — 2 800 руб.

Орекьетте «качо э пепе»
Orecchiette cacio e pepe — 2 500 руб.

Спагетти с моллюсками вонголе
Spaghetti with Vongole — 2 800 руб.

Тальятелле с камчатским крабом
Tagliatelle with King crab — 4 900 руб.

Равиоли с рикоттой и шпинатом
Ravioli with ricotta and spinach — 2 300 руб.

Ригатони Аррабиата с мраморной говядиной
Rigatoni Arrabiata with marbled beef — 3 200 руб.

Лазанья
Lasagne — 3 200 руб.

РИЗОТТО

RISOTTO

С белыми грибами
With porcini mushrooms — 2 800 руб.

С креветками и спаржей
With shrimp and asparagus — 2 900 руб.

С чернилами каракатицы
With cuttlefish ink — 2 600 руб.

ЗАПРАВЛЕННЫЕ В ГОЛОВЕ СЫРА

STUFFED IN A CHEESE WHEEL

Тальолини с трюфелем в голове сыра Пармиджано Реджано
Tagliolini with truffle (in Parmiggiano Reggiano) — 2 400 руб.

Ризотто с трюфелем в голове сыра Пекорино Романо
Risotto with truffle (in Pecorino Romano) — 2 500 руб.

ТРЮФЕЛЬ СЕЗОННЫЙ
TRUFFLE OF SEASON
590 руб./1гр.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES

Филе тюрбо с картофельным пюре и соте из шпината с черным трюфелем Turbot with mashed potatoes and black truffle	5 300 руб.
Лосось в шафрановом соусе с диким рисом Salmon in saffron sauce with wild rice	4 700 руб.
Стейк из черного палтуса с соусом из сморчков Black halibut with morel mushrooms	4 900 руб.
Филе морского языка, запеченное под пармезаном, с копченым пюре из цветной капусты Dover sole, baked with smoked cauliflower purée	5 200 руб.
Запеченный чилийский сибас с тыквенным пюре и соусом Коралин Baked Chilean Seabass with pumpkin puree	5 200 руб.
Филе сибаса по-сицилийски Seabass fillet in Sicilian style	4 500 руб.

МОРЕПРОДУКТЫ И РЫБА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ

(Цена за 100 гр.)

SEAFOOD AND WHOLE FISH

(Price per 100 g.)

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

Фаланга камчатского краба King Crab	2 900 руб.
Лобстер Lobster	3 600 руб.
Лангустины японские Scampi	4 400 руб.
Карабиньерос Carabinieros	3 600 руб.

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

Гребешки Scallops	2 400 руб.
Креветки Tiger prawns	1 900 руб.
Мини-кальмары Squids	1 300 руб.
Осьминог Octopus	2 900 руб.

Сибас Sea bass	2 400 руб.
Запеченный в соли Salt-baked	По-сицилийски In Sicilian style
Морской язык Dover sole	2 700 руб.
В лимонном соусе In lemon sauce	Запеченный со сморчками Baked with morel mushrooms
Тюрбо Turbot	3 200 руб.
По-сицилийски In Sicilian style	С картофелем и сморчками With potatoes and morel mushrooms

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES

Запеченный цыпленок с черным трюфелем и сезонными грибами — 3 600 руб.
Baked chicken with black truffle and seasonal mushrooms

Телячья печень по-берлински с жареным луком и яблоком — 3 900 руб.
Veal liver with fried onion and apple

Телячья вырезка Шатобриан в трюфельном соусе — 4 900 руб.
Veal Chateaubriand with truffle

Запеченная лопатка молочного козленка с пастой орекьетте — 8 500 руб.
Goatling shoulder baked with orecchiette

Томленые бычьи хвосты с полентой — 2 400 руб.
Stewed oxtails with polenta

Миланезе — 3 900 руб.
Milanese

Фуа-гра с лесными ягодами и шпинатом — 4 100 руб.
Foie gras with wild berries and spinach

ГОТОВИМ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ 100 ГР

COOKED ON A WOOD-BURNED GRILL 100 GR

Вагю тонкий край, градации А, Кобе — 7 600 руб.
Wagyu, gradation A 4-5

Флорентийский стейк на Т-образной кости (зерновой откорм, кроссвагю) — 3 200 руб.
T-bone steak (grain-fed, Wagyu)

Черный Ангус рибай (зерновой откорм) — 2 800 руб.
)Black Angus ribeye (grain-fed)

Черный Ангус филе миньон — 2 700 руб.
Black Angus tenderloin (grain-fed)

Каре карачаевского ягненка — 2 600 руб.
Rack of Karachay lamb

КОТЛЕТЫ

CUTLETS

Котлеты куриные с картофельным и тыквенным пюре — 1 900 руб.
Chicken cutlets with potato and pumpkin puree

Котлеты из телятины с соусом из сморчков и картофельным пюре — 3 400 руб.
Veal cutlets with morel mushroom sauce and mashed potatoes

Котлеты из краба с обжаренным шпинатом и картофельным пюре — 4 100 руб.
Crab cutlets with fried spinach and mashed potatoes

ГАРНИРЫ
SIDE DISHES

Шпинат, обжаренный с чесноком Spinach fried with garlic	1 800 руб.
Спаржа, запеченная под пармезаном Asparagus baked with parmesan	2 600 руб.
Овощи на гриле Grilled vegetables	2 200 руб.
Картофель, запеченный с чесноком и розмарином Potatoes baked with garlic and rosemary	900 руб.
Полента Polenta	900 руб.

ПИЦЦА
PIZZA

Маргарита Margarita	1 600 руб.
Тонно Tonno	2 600 руб.
Дары моря Frutti di mare	3 600 руб.
С сезонными грибами Seasonal mushrooms	2 900 руб.
Интеграле с артишоками Integrale with artichokes	3 200 руб.
Прошутто и рукола Prosciutto and arugula	2 800 руб.
Салями Милано/Пиканте Salami Milano/Picante	1 900 руб.
Четыре сыра Quattro formaggi	2 800 руб.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
HOMEMADE BREAD

Хлеб: бородинский с кориандром, безглютеновый с семечками, бриошь, чиабатта, гриссини с пармезаном — 800 руб.

Bread: Malt bread, gluten-free, brioche, ciabatta, grissini with parmesan

Пирожки из слоено-дрожжевого теста: с мраморной говядиной, капустой и уткой-конфи 4 шт. — 1 200 руб.

Small pies with marbled beef, cabbage, and duck confit

Фокачча пшеничная или ржаная с томатами и базиликом — 800 руб.

Focaccia with tomatoes and basil

ДЕСЕРТЫ
DESSERTS

Наполеон — 1 200 руб.
Mille-feulle

Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом — 1 600 руб.
Passion fruit mousse and mango

Медовик — 1 200 руб.
Honey cake

Черничный пирог с рикоттой — 1 200 руб.
Blueberry pie with ricotta

Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками — 1 300 руб.
Cannoli with ricotta

Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым — 1 300 руб.
Hot baked flan with ice cream

«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена — 1 100 руб.
Anna Pavlova

Мороженое и сорбет — 700 руб.
(приготовленные нашими кондитерами)
Ice cream and sorbets

Мороженое: ванильное, пломбир, пломбир с соленой карамелью, фисташковое, шоколадное, черная смородина, клубничное, Нутелла
Сорбеты: Лимонный, манго, ежевика-дыня, лайм,кокос, малина, красный апельсин с мятой

Яблочный штрудель с ванильным джелато — 1 200 руб.
Apple strudel with vanilla gelato

Кокосовая панна котта с ананасовым сорбетом — 1 100 руб.
Coconut panna cotta with pinapple sorbet (gluten-free, lactose-free)

Графские развалины — 1 100 руб.
Meringue with prunis

Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной — 1 300 руб.
Crème brulee

Блюдо фруктов и ягод — 7 000 руб.
Fruits and berrieas

Сорбет из сока тропических фруктов — 1 200 руб.
(готовится на ваших глазах)
Sorbet

Домашние конфеты, шоколад ручной работы — 1 300 руб.
Handmade praline or chocolate

Шоколад ручной работы:
- 70 % горький с мальдонской солью, миндалем и цедрой апельсина
- 33 % молочный шоколад с орехами и морской солью

Домашние конфеты:
- Ассорти трюфелей: с темным шоколадом (фисташковый, черная смородина), с молочным шоколадом (херес, копченый виски).
-Фруктовые: яблочные, постные (без лактозы, без глютена).