



ЧИСТОТА
ВКУСА

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 15 %.
 - 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

CRUDO SEAFOOD

Устрицы специаль де клер 1 шт. Speciales de Claire oysters 1 pc.	1 200 руб.	Карабиньерос марроканские 50 гр. Carabineros 50 g.	1 900 руб.
Морские ежи мурманские 1 шт. Sea urchins 1 pc.	900 руб.	Лангустины японские 50 гр. Scampi 50 g.	2 300 руб.
Морской гребешок дальневосточный 50 гр. Scallop 50 gr.	1 300 руб.	Лосось арктический 50 гр. Arctic Salmon 50 g.	1 200 руб.
Сладкая японская креветка 50 гр. Ama-ebi shrimp 50 gr.	1 200 руб.	Тунец Блюфин 50 гр. Bluefin Tuna 50 g.	1 800 руб.

КАРПАЧЧО

CARPACCIO

Карпаччо из артишоков с пармезаном или боттаргой Artichokes carpaccio with Parmesan or bottarga	4 900 руб.	Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем Cauliflower carpaccio with black truffle	2 400 руб.
Карпаччо из осьминога с сельдереем и фенхелем Octopus carpaccio with celery and fennel	3 800 руб.	Карпаччо из говядины с пармезаном и руколой Beef carpaccio with parmesan and arugula	2 800 руб.
Карпаччо из сибаса Seabass carpaccio	2 900 руб.	Карпаччо из говядины под горячим соусом из сыра горгонзола Beef carpaccio with hot gorgonzola sauce	3 800 руб.
Карпаччо из лосося с маринованным артишоком Salmon carpaccio with artichoke	2 900 руб.	Карпаччо из говядины Вагю, запеченное на руколе Baket Wagyu beef carpaccio	4 800 руб.

ТАРТАР

TARTARE

Тартар из арктического лосося Arctic Salmon tartare	3 200 руб.	Тартар из тунца Блюфин Bluefin tuna tartare	4 600 руб.
Тартар из мраморной говядины Marbled Beef tartare	2 900 руб.		

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

APPETIZERS

Икра осетровая с гарниром (блины или тосты) 50 гр. Sturgeon Caviar with garnish (pancakes or toasts) 50 g.	9 900 руб.	Буррата с томатами и руколой Burrata with tomatoes and arugula	3 100 руб.
Брускетта с томатами и страчателлой 2 шт. Bruschetta with tomatoes and stracciatella 2 pc.	1 200 руб.	Маринованный лосось со спаржей Marinated salmon with asparagus	3 800 руб.
Маринованный анчоус на бородинском хлебе 2 шт. Anchovy on dark rye bread 2 pc.	1 200 руб.	Вителло Тоннато VitelloTonnato	2 400 руб.
Профитроли с паштетом из фуа-гра 3 шт. Profiterole with foie gras pate 3pc.	1 900 руб.	Ассорти колбас и вяленого мяса Smoked and cured meat	4 600 руб.
Сало фермерское с гренками Farm Lardo with crouton .	1 200 руб.	Хамон иберийский 50 гр. Jamon Iberico 50 gr.	7 800 руб.
Оливки, вяленые томаты, артишоки, белые грибы 100 гр. Olives, dried tomatoes, artichokes, porcini mushrooms 100 g.	1 200 руб.	Коллекция благородных сыров Assorted fine cheeses	4 600 руб.

САЛАТЫ

SALADS

Листья салата с пармезаном Salad leaves with parmesan	1 600 руб.
Гуакамоле с томатами, пряными травами и гриссини с пармезаном Guacamole with tomatoes and grissini crisp	2 400 руб.
Салат из сладких помидоров с ялтинским луком и базиликом Sweet tomato salad with onion and basil	2 800 руб.
Листья салата с жареными гребешками и апельсином Salad leaves with fried scallops and orange	3 900 руб.
Тигровые креветки с руколой и помидорами черри Tiger prawns with arugula and cherry tomatoes	3 200 руб.
Камчатский краб на салате из фенхеля и сельдерея King crab on fennel and celery salad	4 900 руб.
Теплый салат с дарами моря Warm salad with seafood	4 600 руб.
Салат Нисуаз с тунцом Блюфин Nicoise with Bluefin Tuna	4 400 руб.
Теплый салат с утиной грудкой под соусом из пряной вишни Magre with arugula and spicy cherry sauce	2 800 руб.
Листья салата ромейн под соусом Цезарь с фермерским цыпленком Caesar salad with fried chicken	2 900 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Артишоки, жаренные с чесноком и мятой <i>Artichokes, fried with garlic and mint</i>	4 900 руб.	Морские гребешки, запеченные с фуа-гра, с черным трюфелем <i>Scallops baked with foie gras and black truffle</i>	2 900 руб.
Гратинированные артишоки с виноградными улитками и шпинатом <i>Artichokes with snails and spinach</i>	3 400 руб.	Телячья печень «Бальзамико» с пюре из сельдерея и брусникой <i>Veal liver with celery puree</i>	2 900 руб.
Баклажаны, запеченные с томатами под пармезаном <i>Aubergine, baked with tomatoes and parmesan</i>	2 400 руб.	Запеченная мозговая косточка с конфи из бычьих хвостов 3 шт. <i>Marrow bone with oxtail confit 3 pc.</i>	2 400 руб.
Тигровые креветки конфи <i>Tiger shrimps confit</i>	3 200 руб.	Телячьи мозги в трюфельном соусе со спаржей <i>Veal brains in truffle sauce with asparagus</i>	3 200 руб.

СУПЫ

SOUPS

Овощной суп Минестроне 450 мл <i>Minestrone</i>	1 300 руб.	Крем-суп из шпината с яйцом пашот и черным трюфелем 310 мл <i>Spinach cream soup with poached egg and black truffle</i>	2 300 руб.
Консоме из белых грибов с картофельными клецками и черным трюфелем 380 мл <i>Porcini consommé with gnocchi and black truffle</i>	2 400 руб.	Телячий бульон с домашними пельменями и овощами 350 мл <i>Veal broth with tortellini and vegetables</i>	1 900 руб.
Суп-пюре из тыквы с мясом краба 350 мл <i>Pumpkin puree soup with crab meat</i>	2 800 руб.	Пряный томатный суп с дарами моря 430 мл <i>Spicy tomato soup with seafood</i>	4 900 руб.

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

HOMEMADE PASTA

Спагетти с чесноком и оливковым маслом Aglio e olio	1 200 руб.	Запеченные спагетти «Алло Скольо» с лангустинами Spaghetti allo Scoglio	5 200 руб.
Орекьетте с томатами и базиликом со страчателлой Orecchiette with tomatoes and stracciatella	2 700 руб.	Тальятелле с камчатским крабом Tagliatelle with King crab	5 200 руб.
Тальятелле с сезонными грибами и черным трюфелем Tagliatelle with seasonal mushrooms and black truffle	2 900 руб.	Равиоли с рикоттой и шпинатом Ravioli with ricotta and spinach	2 400 руб.
Пенне гранде с соусом четыре сыра Penne quattro formaggi	2 800 руб.	Пенне гранде Аррабиата с мраморной говядиной Penne Arrabiata with marbled beef	3 600 руб.
Орекьетте «качо э пепе» Orecchiette cacio e pepe	2 500 руб.	Лазанья Lasagne	3 400 руб.

РИЗОТТО

RISOTTO

С белыми грибами With porcini mushrooms	2 900 руб.
С тигровыми креветками и спаржей With scallops, cauliflower and black caviar	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 Parmigiano Reggiano)	2 400 руб.	Ризотто с трюфелем в голове сыра Пекорино Романо Risotto with truffle (in Pecorino Romano)	2 600 руб.
--	------------	--	------------

ТРЮФЕЛЬ СЕЗОННЫЙ TRUFFLE OF SEASON

590 руб./1 гр.

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.	Филе морского языка, запеченное под пармезаном, с копченым пюре из цветной капусты Dover sole, baked with smoked cauliflower purée	5 200 руб.
Лосось в шафрановом соусе с диким рисом Salmon in saffron sauce with wild rice	4 800 руб.	Запеченный чилийский сибас с тыквенным пюре и соусом Коралин Baked Chilean Seabass with pumpkin purée	5 400 руб.
Стейк из черного палтуса с соусом из сморчков Black halibut with morel mushrooms	4 900 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 НА ПАРУ:
THERMIDOR, GRILL STEAMED:

Фаланга камчатского краба King Crab	2 900 руб.
Лобстер Lobster	3 600 руб.
Лангустины японские Scampi	4 600 руб.
Карабиньерос Carabinieros	3 800 руб.

ЖАРЕННЫЕ С ЧЕШОКОМ И РОЗМАРИНОМ:
ROASTED WITH GARLIC AND ROSEMARY:

Гребешки Scallops	2 600 руб.
Креветки тигровые Tiger prawns	1 900 руб.
Мини-кальмары Squids	1 400 руб.
Осьминог Octopus	2 900 руб.

Сибас
Sea bass
Запеченный в соли
Salt-baked

2 400 руб.
По-сицилийски
In Sicilian style

Морской язык
Dover sole
В лимонном соусе
In lemon sauce

2 800 руб.
Запеченный со сморчками
Baked with morel mushrooms

Тюрбо
Turbot
По-сицилийски
In Sicilian style

3 200 руб.
С картофелем и сморчками
With potatoes and morel mushrooms

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

HOT MEAT DISHES

Запеченный цыпленок с черным трюфелем и сезонными грибами Baked chicken with black truffle and seasonal mushrooms	3 600 руб.	Запеченная лопатка молочного козленка с молодым картофелем и розмарином Goatling shoulder baked with potatoes	8 600 руб.
Телячья печень по-берлински с жареным луком и яблоком Veal liver with fried onion and apple	3 900 руб.	Томленые бычьи хвосты с полентой Stewed oxtails with polenta	2 500 руб.
Телячья вырезка Шатобриан в трюфельном соусе Veal Chateaubriand with truffle	4 900 руб.	Миланезе Milanese	3 900 руб.
		Фуа-гра с лесными ягодами и шпинатом Foie gras with wild berries and spinach	4 300 руб.

ГОТОВИМ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ 100 ГР

COOKED ON A WOOD-BURNED GRILL 100 GR

Вагю градации А, Кобе Wagyu, gradation A 4-5	7 600 руб.
Флорентийский стейк на Т-образной кости (зерновой откорм, кроссвагю) T-bone steak (grain-fed)	3 200 руб.
Черный Ангус рибай (зерновой откорм) Black Angus ribeye (grain-fed)	2 900 руб.
Черный Ангус филе миньон Black Angus tenderloin (grain-fed)	2 900 руб.
Каре молодого ягненка Rack of lamb	2 800 руб.

КОТЛЕТЫ

CUTLETS

Котлеты куриные с картофельным и тыквенным пюре Chicken cutlets with potato and pumpkin puree	2 100 руб.
Котлеты из телятины с соусом из сморчков и картофельным пюре Veal cutlets with morel mushroom sauce and mashed potatoes	3 400 руб.
Котлеты из краба с обжаренным шпинатом и картофельным пюре Crab cutlets with fried spinach and mashed potatoes	4 200 руб.

ГАРНИРЫ

SIDE DISHES

Шпинат, обжаренный с чесноком <i>Spinach fried with garlic</i>	1 900 руб.
Спаржа, запеченная под пармезаном <i>Asparagus baked with parmesan</i>	2 600 руб.
Овощи на гриле <i>Grilled vegetables</i>	2 300 руб.
Картофель, запеченный с чесноком и розмарином <i>Potatoes baked with garlic and rosemary</i>	900 руб.
Полента <i>Polenta</i>	900 руб.

ПИЦЦА

PIZZA

Маргарита <i>Margarita</i>	1 600 руб.	Интеграле с артишоками <i>Integrale with artichokes</i>	3 400 руб.
Тонно <i>Tonno</i>	2 800 руб.	Прошутто и рукола <i>Prosciutto and arugula</i>	2 800 руб.
Дары моря <i>Frutti di mare</i>	3 600 руб.	Салами Милано/Пиканте <i>Salami Milano/Picante</i>	1 900 руб.
С сезонными грибами <i>Seasonal mushrooms</i>	2 900 руб.	Четыре сыра <i>Quattro formaggi</i>	2 800 руб.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

HOMEMADE BREAD

Хлеб: бородинский с кориандром, 900 руб.
безглютеновый с семечками,
чиабатта, гриссини с пармезаном

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

Пирожки из слоено-дрожжевого теста: с зеленым луком и яйцом,
капустой и уткой-конфи 4 шт. 1 200 руб.

Small pies with cabbage, duck confit

Фокачча пшеничная или ржаная 900 руб.
с томатами и базиликом

Focaccia with tomatoes and basil

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Наполеон 1 400 руб.
Mille-feuille

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

Ром баба с ванильным кремом и тартаром из манго 1 400 руб.
Rum baba

Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым 1 400 руб.
Hot baked flan with ice cream

«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена 1 200 руб.
Anna Pavlova

Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами) 800 руб.
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 1 400 руб.
Apple strudel with vanilla gelato

Кокосовая панна котта с ананасовым сорбетом 1 200 руб.
Coconut panna cotta with pineapple sorbet (gluten-free, lactose-free)

Тирамису 1 200 руб.
Tiramisu

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

Блюдо фруктов и ягод 7 000 руб.
Fruits and berries

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

Домашние конфеты, шоколад ручной работы 1 400 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).