



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 Вурдоша 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 Signi. 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

CRUDO SEAFOOD

Устрицы фин де клер 1 шт. Oysters fin de claire 1 pc.	800 руб.	Карабиньери 50 гр. Carabinieri 50 gr.	1 450 руб.
Устрицы специаль де клер 1 шт. Oysters special de claire 1 pc.	1 200 руб.	Морской гребешок сахалинский 50 гр. Scallop 50 gr.	1 200 руб.
Морские ежи мурманские 1 шт. Sea urchins 1 pc.	900 руб.	Сладкая японская креветка 50 гр. Ama-ebi shrimp 50 gr.	1 100 руб.
Лангустины 50 гр. Langoustines 50 gr.	1 600 руб.	Туец Блюфин 50 гр. Bluefin Tuna 50 gr.	1 600 руб.
Лосось 50 гр. Salmon 50 gr.	1 100 руб.		

КАРПАЧО

CARPACCIO

Карпаччо из артишоков Виолетта с пармезаном 190 г Artichoke Violetta carpaccio with Parmesan	4 400 руб.	Карпаччо из вырезки мурманского оленя с мозговой косточкой 190 г Deer carpaccio with brain marrow	2 800 руб.
Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем 190 г Cauliflower carpaccio with black truffle	2 200 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	3 800 руб.	Карпаччо из говядины под горячим соусом из сыра горгонзола 230 г Beef carpaccio with hot gorgonzola sauce	2 900 руб.
Карпаччо из сибаса 120 г Seabass carpaccio	3 100 руб.	Карпаччо из говядины Вагю, запеченное на руколе 200 г Fried Wagyu beef carpaccio	3 600 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	2 800 руб.	Тартар из тунца Блюфин 230 г Bluefin tuna tartare	4 200 руб.
Тартар из мраморной говядины 180 г Beef tartare	2 900 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.	Оливки, вяленые томаты, артишоки, белые грибы 100 гр. Olives, dried tomatoes, artichokes, porcini mushrooms 100 gr.	1 100 руб.
Хамон иберийский 50 гр. Jamon Iberico 50 gr.	7 500 руб.	Буррата с томатами и руколой 1/300 г Burrata with tomatoes and arugula	2 900 руб.
Ассорти колбас и вяленого мяса 280 г Smoked and cured meat	4 200 руб.	Севиче из японского желтохвоста с мандарином 170 гр. Yellowtail ceviche 170 gr.	3 200 руб.
Брускетта с томатами и страчателлой 2 шт. Bruschetta with tomatoes and stracciatella 2 st.	950 руб.	Маринованный лосось со спаржей 360 г Marinated salmon with asparagus	3 400 руб.
Маринованный анчоус на бородинском хлебе 2 шт. Anchovy on bread 2 st.	650 руб.	ВителлоТоннато 220 г VitelloTonnato	2 300 руб.
Профитроли с паштетом из фуа-гра 3 шт. Profiterole with foie gras pate 3st.	1 800 руб.	Коллекция благородных сыров 250 г Cheese plate 250 g	4 200 руб.
Сало фермерское с гренками 3 шт. Lardo with crouton 3st.	1 200 руб.		

САЛАТЫ

SALADS

Листья салата с пармезаном 315 г Salad leaves with parmesan			1 600 руб.
Гуакамоле с томатами, пряными травами и гриссини с пармезаном 300 г Guacamole with tomatoes and grissini crisp			2 300 руб.
Салат из сладких помидоров с ялтинским луком и базиликом 500 г Sweet tomato salad with onion and basil			2 400 руб.
Листья салата с жареными гребешками и апельсином 230 г Salad leaves with fried scallops and orange			3 200 руб.
Тигровые креветки с руколой и помидорами черри 290 г Tiger prawns with arugula and cherry tomatoes			2 900 руб.
Салат из осьминога с артишоками 250 г Octopus salad with artichokes			4 400 руб.
Камчатский краб на салате из фенхеля и сельдерея 320 г Crab on fennel and celery salad			4 900 руб.
Теплый салат с дарами моря 390 г Warm salad with seafood			4 700 руб.
Салат Нисуаз с тунцом Блюфин 390 г Nicoise			4 200 руб.
Теплый салат с утиной грудкой под соусом из пряной вишни 250 г Warm salad with magre with spicy cherry			2 400 руб.
Листья салата ромейн под соусом Цезарь с фермерским цыпленком 330 г Caesar salad with farm chicken			2 400 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Артишоки, жаренные с чесноком и мятой <small>170 г</small> <i>Artichokes, fried with garlic and mint</i>	4 600 руб.	Атлантический гребешок с осетровой икрой и пюре из цветной капусты <small>190 г</small> <i>Scallop with cauliflower puree and caviar</i>	4 200 руб.
Боровики, томленные в сметане с яйцом пашот <small>160 г</small> <i>Porcini stewed in sour cream with poached egg</i>	2 500 руб.	Запеченная мозговая косточка с конфи из бычьих хвостов <small>3 шт.</small> <i>Marrow bone with oxtail confit 3 st.</i>	1 900 руб.
Баклажаны, запеченные с томатами под пармезаном <small>270 г</small> <i>Eggplant, baked with tomatoes and parmesan</i>	2 100 руб.	Телячьи мозги в трюфельном соусе со спаржей <small>270 г</small> <i>Veal brains in truffle sauce with asparagus</i>	2 800 руб.
Соте из моллюсков вонголе с соусом по вашему выбору: в белом вине, ливорнезе, сливочным <small>550 г</small> <i>Clams saute</i>	2 800 руб.	Фуа-гра с лесными ягодами и пряной грушей <small>255 г</small> <i>Foie gras with wild berries and spicy pear</i>	3 800 руб.

СУПЫ

SOUPS

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

ДОМАШНЯЯ ПАСТА

HOMEMADE PASTA

Спагетти с чесноком и оливковым маслом 170 г Aglio e olio	990 руб.	Спагетти с артишоками и ботаргой 200 г Spaghetti with artichokes and botarga	3 800 руб.
Орquette с томатами и базиликом со страчателлой 380 г Orchette with tomatoes and basil	2 700 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	2 800 руб.	Спагетти с креветками и спаржей 290 г Spaghetti with shrimps and asparagus	2 800 руб.
Гарганелли с соусом четыре сыра 290 г Garganelli with cheese sauce	2 400 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	2 500 руб.	Равиоли с тыквой и уткой конфи 350 г Ravioli with pumpkin and duck confit	2 400 руб.
		Пенне Аррабиата с мраморной говядиной 360 г Penne Arrabiata with beef	2 800 руб.
		Лазанья 400 г Lasagne	2 900 руб.

РИЗОТТО

RISOTTO

С белыми грибами 380 г With porcini	2 800 руб.
С дарами моря 350 г With shrimps	4 600 руб.
С чернилами каракатицы 320 г With cuttlefish ink	2 600 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

550 руб./1 гр.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

HOT FISH DISHES

Филе тюрбо с картофельным пюре и сое из шпината с черным трюфелем 240 г Turbot with mashed potatoes and black truffle	4 900 руб.	Филе морского языка, запеченное под пармезаном, с пюре из цветной капусты 360 г Dover sole, baked with parmesan with cauliflower puree	4 900 руб.
Лосось в шафрановом соусе с диким рисом 360 г Salmon in saffron sauce with wild rice	4 600 руб.	Запеченный чилийский сибас с тыквенным пюре и соусом Коралин 315 г Chilean Seabass with pumpkin puree	4 900 руб.
Стейк из черного палтуса с соусом из сморчков 500 г Black halibut with morels	4 500 руб.	Филе сибаса по-сицилийски 360 г Seabass fillet in Sicilian style	4 200 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:

Фаланга камчатского краба King Crab	2 800 руб.
Лобстер Lobster	2 900 руб.
Лангустины Langoustines	3 200 руб.
Карабиньери Carabinieri	2 900 руб.

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

Гребешки Scallops	2 400 руб.
Креветки Tiger shrimps	1 800 руб.
Мини-кальмары Mini squids	1 200 руб.
Осьминог Octopuss	2 900 руб.

Стейк из тунца Блюфин 3 200 руб.
Bluefin tuna steak

Тюрбо, запеченное с картофелем, томатами и базиликом 2 900 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 2 900 руб.
Baked chicken with black truffle and porcini mushrooms

Телячья печень по-берлински с жареным луком и яблоком 370 г 3 400 руб.
Veal liver with fried onion and apple

Телячья вырезка Шатобриан в трюфельном соусе 310 г 4 700 руб.
Veal Chateau with truffle

Телятина Миланезе 460 г 4 300 руб.
Veal Milanese

Каре молодого ягненка с пряными травами и овощами на гриле 480 г 5 200 руб.
Rack lamb and vegetables Grilled

Лопатка молочного козленка, запеченная с картофелем и овощами 470 г 6 800 руб.
Goat shoulder baked with potatoes and vegetables

Бычьи хвосты, томленные с овощами и полентой 450 г 2 400 руб.
Oxtails, stewed with vegetables and polenta

СТЕЙКИ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ 100 ГР

STEAK ON A WOOD-BURNED GRILL 100 GR

Вагю тонкий край, градации А 6 800 руб.
Wagyu, gradation A 4-5

Черный Ангус ребай категории Прайм 2 500 руб.
Black Angus ribeye

Черный Ангус филе миньон 2 300 руб.
Black Angus tenderloin

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 3 200 руб.
Veal cutlets with porcini mushrooms and mashed potatoes

Котлеты из молодого ягненка с гранатом и полентой 350 г 2 100 руб.
Lamb cutlets with pomegranate and polenta

Котлеты из краба с обжаренным шпинатом и картофельным пюре 300 г 3 600 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	2 600 руб.
Овощи на гриле 250 г Grilled vegetables	1 800 руб.
Картофель, жаренный с боровиками 230 г Potatoes fried with porcini mushrooms	2 200 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	2 800 руб.
Вегетарианская Vegetarian	2 200 руб.	Интеграле с артишоками Integrale with artichokes	2 900 руб.
Вонголе Бланко Vongole Blanco	2 800 руб.	Прошутто и рукола Prosciutto and arugula	2 600 руб.
Тонно Tonno	2 400 руб.	Салами Милано/Пиканте Salami Milano/Picante	1 900 руб.
Дары моря Frutti di mare	3 300 руб.	Четыре сыра Quattro formaggi	2 600 руб.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

HOMEMADE BREAD

Хлеб: бородинский с кореандром, 600 руб.
безглютеновый с семечками,
тартин на закваске, чиабатта,
гриссини с пармезаном

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

Пирожки из слоено-дрожжевого теста: с уткой, капустой и яйцом 4 шт. 900 руб.

Pies with duck confit, cabbage and egg

Фокачча пшеничная или ржаная с томатами и базиликом 600 руб.
Focaccia with tomatoes and basil

ДЕСЕРТЫ

DESSERTS

Наполеон Mille-feuille	1 100 руб.	Сорренто (лимонный крем в корпусе из белого шоколада) Lemon cream and white chocolate	950 руб.
Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом Passion fruit mousse and mango	1 400 руб.	Яблочный штрудель с ванильным джелато Apple strudel with vanilla gelato	1 200 руб.
Медовик Honey cake	1 100 руб.	Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной Crème brulee	1 300 руб.
Черничный пирог с рикоттой Blueberry pie with ricotta	1 200 руб.	Блюдо фруктов и ягод Fruits and berries	6 000 руб.
Канноли с рикоттой, цукатами и фисташками Cannoli with ricotta	1 300 руб.	Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на ваших глазах) Sorbet	1 100 руб.
Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым Hot baked flan with ice cream	1 200 руб.	Домашние конфеты, шоколад ручной работы Handmade praline or chocolate	950 руб.
«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена Anna Pavlova	1 100 руб.	<u>Шоколад ручной работы:</u> - 70 % горький с мальдонской солью, миндалем и цедрой апельсина - 33 % молочный шоколад с орехами и морской солью	
«Аляска» Myrtil Soft meringue with blueberry ice cream	1 200 руб.	<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).	
Мороженое и сорбет (приготовленные нашими кондитерами) Ice cream and sorbets	600 руб.		
<u>Мороженое:</u> ванильное, пломбир, пломбир с соленой карамелью, фисташковое, шоколадное, черная смородина, клубничное, Нутелла			
<u>Сорбеты:</u> Лимонный, манго, ежевика-дыня, лайм, кокос, малина, красный апельсин с мятой			