



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), Мишелем Ленцем ** (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-либо продукта.
- К сожалению, домашние животные в ресторан не допускаются.
- Пожалуйста, переведите Ваши мобильные 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 оговаривается 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 ккал и ингредиентов подается по требованию.

Работа ресторана в ночное время оплачивается дополнительно.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

COLD APPETIZERS

Икра осетровая с гарниром, блинами или тостами
Caviar, 50 g 9 000 руб.

Крудо из свежей рыбы и морепродуктов
Crudo, 100 g

Устрицы \ Oyster, 1st	900 руб.
Морской гребешок сахалинский \ Scallops, 1st	900 руб.
Морской ёж мурманский \ Sea urchins, 1st	900 руб.
Лангустины розовые \ Langoustine	2 800 руб.
Сладкая японская креветка \ Ama-ebi Shrimp	1 600 руб.
Красная креветка \ Carabineros	2 800 руб.
Тунец \ Tuna	2 600 руб.
Сибас атлантический \ Seabass	2 400 руб.
Лосось мурманский \ Salmon	1 800 руб.

АНТИПАСТИ

ANTIPASTI

Маринованные овощи и грибы
(цена за 100 г)

Marinades, 100 g 990 руб.

Оливки \ Olives

Вяленые черри-томаты \

Dried tomatoes

Маринованные артишоки \

Pickled artichokes

Маринованные белые грибы \

Pickled porcini mushrooms

Ассорти колбас
и вяленого мяса (2-3 персоны)
Smoked and cured meat, 360g 3 900 руб.

Хамон иберийский

Jamon Iberico bellota

Cinco Jotas, 50 g

6 900 руб.

Брускетта (2 шт.)

Bruschetta, 2 ps.

Чиабатта с томатами

и страчателлой 600 руб.

Терин из фуагра с крутонами и
конфитюром 1 400 руб.

Анчоусы на безглютеновом
хлебе 520 руб.

Сало с корнишонами и ржаным
хлебом 600 руб.

Благородные сыры

Cheeses plate, 250 g 3 900 руб.

Домашние пирожки (с мясом,
капустой)

Homemade pies, 4 ps 850 руб.

КАРПАЧЧО CARPACCIO

Карпаччо из артишоков Виолетта
Artichokes "Violetta di chioggia" carpaccio,
190 g 4 200 руб.

Карпаччо из цветной капусты с
черным трюфелем
Cauliflower carpaccio with black truffle,
130 g 2 100 руб.

Карпаччо из осьминога со свежим
сельдереем и фенхелем
Octopus carpaccio with fennel and celery,
140 g 3 300 руб.

Карпаччо из лосося
с маринованным артишоком
Salmon carpaccio with artichokes,
140 g 2 200 руб.

Карпаччо из говядины
с рукколой и пармезаном
Beef carpaccio with arugula and parmesan,
140 g 2 400 руб.

Карпаччо из дикого сибаса
Seabass carpaccio, 110 g 2 900 руб.

Телятина «Вителло Тоннато»
Vitello Tonnato, 220 g 2 300 руб.

Карпаччо из говядины с теплым
крем-соусом Горгонзола
Beef carpaccio with warm cream
gorgonzolla, 210 g 2 650 руб.

.

ТАРТАР TARTAR

Тартар из лосося
Salmon tartare, 250 g 2 750 руб.

Тартар из дикого сибаса
Seabass tartare, 230 g 2 950 руб.

Тартар из тунца
Tuna tartare, 250 g 3 300 руб.

Тартар из говядины
Beef tartare, 220 g 2 450 руб.

САЛАТЫ SALADS

Свежие листья салата с
пармезаном

Fresh salad leaves with parmesan,
300 g 1 200 руб.

Гуакамоле с томатами, пряными
травами и гриссини с пармезаном

Guacamole with tomatoes and grissini crisp,
275 g 1 800 руб.

Буррата с томатами и ялтинским
луком

Burrata with sweet tomatoes and onion,
1\400 g 2 900 руб.

Салат из сладких помидоров с
ялтинским луком и базиликом

Sweet tomatoes salad with onions and basil,
500 g 2 400 руб.

Листья салата с жареными
морскими гребешками и
апельсином

Salad with fried scallops and orange,
240 g 2 800 руб.

Салат из осьминога с артишоками
и помидорами

Octopus salad with artichokes and
tomatoes, 320 g 3 600 руб.

Теплый салат с дарами моря

Seafood warm salad,
400 g 3 950 руб.

Камчатский краб на салате с
фенхелем и сельдереем

Crab salad with fennel and celery,
300 g 4 600 руб.

Салат Нисуаз с фасолью и тунцом

Nicoise with beans and tuna,
400 g 2 900 руб.

Листья салата ромейн под соусом
«Цезарь» на выбор:

С жареным фермерским
цыпленком 1/180 г 2 400 руб.

С тигровыми креветками
120/180 г 2 900 руб.

Romaine lettuce leaves with farm chicken
or tiger prawns

Теплый салат с утиной грудкой и
пряной вишней

Warm salad with duck "Magre" and spicy
cherry, 250 g 2 300 руб.

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

HOT APPETIZERS

Баклажаны, запеченные
с моцареллой и пармезаном
Aubergine baked with tomatoes
and parmesan, 260 g 1 600 руб.

Артишоки Виолетта, жаренные
с мятой и чесноком
Artichokes "Violetta di Chioggia" fried with
mint and garlic, 170 g 4 200 руб.

Атлантический гребешок с пюре из
цветной капусты и осетровой
икрой
Scallops with cauliflower and caviar,
190 g 2 900 руб.

Соте из моллюсков вонголе и
соусом по Вашему выбору: белое
вино, томатный, сливочный
Clams saute 400/50 g 2 800 руб.

Фуа-гра с пряной грушей и
лесными ягодами
Foie gras with spicy pear and
berries, 260 g 3 100 руб.

Телячьи мозги в трюфельном соусе
со спаржей
Veal brains in truffle sauce with asparagus,
260 g 2 500 руб.

Эскарго по-Бургундски
Escargots de Bourgogne, 140 g 1 950 руб.

СУПЫ

SOUPS

Овощной суп
Minestrone, 250 g 1 100 руб.

Консоме из белых грибов с черным
трюфелем
Porcini consomme with truffle,
350 g 2 200 руб.

Суп из даров моря с томатами
Seafood soup with tomatoes,
400 g 4 400 руб.

Крем-суп из тыквы с фалангой
краба
Pumpkin soup with crab,
350 g 2 400 руб.

Телячий бульон с домашними
пельменями и овощами
Veal broth with tortellini and vegetables,
350 g 1 400 руб.

Крем-суп из шпината
с яйцом пашот и трюфелем
Spinach cream with poached egg and
truffle, 400 g 2 100 руб.

ДОМАШНЯЯ ПАСТА HOMEMADE PASTA

Спагетти с чесноком и оливковым маслом
Spaghetti "aglio e olio", 170 g 950 руб.

Тальятелле с камчатским крабом
Tagliatelle with crab, 380 g 4 900руб.

Спагетти с помидорами и страчателлой
Spaghetti with tomatoes and strachatella, 350 g 1 900 руб.

Тальятелле с лобстером в томатном или сливочном соусе
Tagliatelle with lobster, 1/2 st/180 4 900 руб.

Гарганелли в соусе «Четыре сыра»
Garganelli Quattro formaggi 350 g 1 800 руб.

Лазанья мясная
Lasagne, 440 g 2 900 руб.

Спагетти с моллюсками вонголе
Spaghetti with clams, 450 g 2400 руб.

Равиоли с мясом ягненка и артишоками
Ravioli with lamb and artishokes, 280 g 2 400 руб.

Спагетти с креветками и спаржей
Spaghetti with shrimps and asparagus, 200 g 2 450 руб.

Гарганелли Аррабиата с мраморной говядиной
Garganelli Arrabbiata with black Angus, 360 g 2 600 руб.

Тартеллони с сыром Рикотта и шпинатом в сливочном соусе
Tartelloni with ricotta and spinach, 300 g 1 900 руб.

Оркетте «Качо э Пепе»
Cacio e Pepe, 280 g 1 800 руб.

Оролли с кальмарами и боттаргой
Pasta "di Orolli" with squid, 2 100 руб.

РИЗОТТО RISOTTO

С белыми грибами
With porcini mushrooms,
280 g

2 300 руб.

С креветками и спаржей
Shrimps and asparagus,
350 g

2 900 руб.

С чернилами каракатицы
With ink cuttlefish, 245 g 2 200 руб.

ЗАПРАВЛЯЮТСЯ В ГОЛОВЕ СЫРА

Пармиджано Реджано
Parmigiano Reggiano (коровий 24 мес.)

Пекорино Романо
Pecorino Romano (овечий 8 мес.)

Тальолини с трюфельным
ароматом,
Tagliolini with truffle, 250 g 1 900 руб.

Ризотто с трюфельным
ароматом
Risotto with truffle, 290 g 2 300 руб.

Трюфель по сезону / Seasons Truffle 1 g
Черный / black 390 руб.
Белый / white 990 руб.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА

FISH MAIN COURSES

Филе тюрбо с картофельным пюре,
соте из шпината и соусом из
черного трюфеля
Turbot with mashed potatoes, spinach and
black truffle sause, 250 g 4 700 руб.

Филе чилийского сибаса с
тыквенным пюре и соусом Коралин
Chillian seabass with pumpkin puree,
300 g 4 400 руб.

Лосось под сливочным соусом с
шафраном и диким рисом
Salmon with creamy sauce with saffron and
wild rice, 360 g 3 800 руб.

Филе морского языка под
пармезаном с пюре из цветной
капусты
Dover Sole backed with parmesan and
cauliflower puree, 360 g 4 600 руб.

Филе сибаса по-сицилийски
Seabass in Sicilian style,
360 g 3 900 руб.

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ (цена за 100 г)

SEAFOOD AND FISH (a/ 100 g)

Лобстер / Lobster 2 800 руб.
Термидор / Гриль

Тюрбо, запеченное с картофелем,
помидорами и базиликом
Turbot baked with potato and
tomatoes 2 800 руб.

Фаланга камчатского краба
Crab 2 600 руб.
Термидор / Гриль

Морской язык, жаренный в
сливочном масле с лимонным
соусом
Dover Sole meunier 2 600 руб.

Морепродукты, жаренные с
чесноком и розмарином
Seafood fried with garlic and
rosemary:
Осьминоги \ Octopus 2 800 руб.
Гребешки \ Scallops 2 400 руб.
Лангустины \ Langoustines 2 800 руб.
Красная креветка \
Carabineros 2 800 руб.
Мини-кальмар \ Mini squid 1 100 руб.
Тигровая креветка \
Tiger shimps 1 600 руб.

Дикий сибас, запеченный в соли
Seabass baked in salt 2 400 руб.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

MEAT MAIN COURSES

Бычьи хвосты, томленные с
овощами и полентой
Oxtail stewed with vegetables and polenta,
330 g 2 400 руб.

Телячья печень, жаренная со
сладким луком
Veal liver fried with sweet onions,
370 g 2 800 руб.

Телячья вырезка Шато в
трюфельном соусе
Veal Chateau with truffle, 310 g 3 600 руб.

Каре ягненка, запеченное на
дровяной печи, с овощами гриль
Lamb rack with grilled vegetables,
480 g 4 900 руб.

Филе миньон с мозговой косточкой
и трюфельным пюре
Filet mignon with truffles mush potato,
320 g 3 900 руб.

Лопатка молочного козленка,
запеченная с овощами
Shoulder of young goat baked with
vegetables, 520 g 4 900 руб.

Запеченный цыпленок с черным
трюфелем и грибами
Baked chicken with black truffle and
mushrooms, 1st/100 g 2 400 руб.

Телятина «Миланезе», запеченная
под сыром таледжио, на 2 персоны
Milanese, 400 g 4 100 руб.

СТЕЙК ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

(цена за 100 г)

STEAK ON GRILL (per 100 g)

Толстый край , Япония (категория
А 4-5 Вагью)
Wagyu Steak 5 900 руб.

Томагавк
(Черный Ангус, от 180 дней
зернового откорма, сухое
созревание)
Tomahawk 1 800 руб.

Вырезка
(Черный Ангус, зерновой откорм
от 180 дней, сырое созревание)
Tenderloin 1 900 руб.

Толстый край (Черный Ангус,
зерновой откорм от 180 дней,
сырое созревание)
Ribeye Steak 1 800 руб.

КОТЛЕТЫ CUTLETS

Куриные котлеты с помидорами
черри, картофельным и тыквенным
пюре
Chicken cutlets with mashed pumpkin and
potato, 380 g 1 600 руб.

Котлеты из ягненка с гранатовым
соусом и полентой
Lamb cutlets with polenta,
310 g 2 900 руб.

Котлеты из краба с припущенным
шпинатом и картофельным пюре
Crab cutlets with spinach and mashed
potato, 300 g 3 400 руб.

Котлеты телячьи с белыми грибами
и картофельным пюре
Veal cutlets with porcini and mashed
potato, 360 g 2 900 руб.

ГАРНИРЫ GARNISH

Шпинат, жаренный с чесноком
Spinach, fried with garlic,
150 g 1 500 руб.

Овощи на гриле
Grilled vegetables,
250 g 1 500 руб.

Зеленая спаржа, запеченная под
пармезаном
Asparagus baked with parmesan,
150 g 1 900 руб.

Картофельное пюре
Mushed Potato, 150 g 800 руб.

Полента
Polenta, 150 g 800 руб.

Картофель, запеченный с чесноком
и розмарином
Potato baked with garlic and rosemary,
150 g 800 руб.

Картофель, жаренный с
боровиками
Fried potato with porcini,
150 g 2 250 руб.

ПИЦЦА PIZZA

С помидорами и моцареллой
Margharita, 370 g 1 400 руб.

С дарами моря
Frutti di mare, 460 g 2 900 руб.

Салями Милано
Salami, 430 g 1 900 руб.

С овощами
Verdure, 500 g 1 600 руб.

Четыре сыра
Quattro formaggi, 320 g 1 800 руб.

С ветчиной Сан Даниэле и
рукколой
San Daniele with arugula,
400 g 2 200 руб.

Из ржаной муки с артишоками и
вялеными томатами
Rustica with artichokes,
300 g 2 800 руб.

С сыром таледжио
и трюфельным ароматом
Taleggio with truffle,
330 g 1 650 руб.

Пицца с тунцом
Pizza tonno, 460 g 2 100 руб.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ HOMEBAKED BREAD

Домашний хлеб: ржаной, зерновой,
домашний белый, гриссини
Home baked bread 450 руб.

Фокачча классическая или ржаная
с помидорами и базиликом
Focaccia with tomatos, 120 g 450 руб.