



# 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 специаль де клер 1шт. Oysters special de claire 1pc.	1 200 руб.	Карабиньери 50 гр. Carabinieri 50 gr.	1 600 руб.
Морские ежи мурманские 1шт. Sea urchins 1pc.	900 руб.	Морской гребешок сахалинский 50 гр. Scallop 50 gr.	1 200 руб.
Лангустины 50 гр. Langoustines 50 gr.	1 600 руб.	Сладкая японская креветка 50 гр. Ama-ebi shrimp 50 gr.	1 100 руб.
Лосось 50 гр. Salmon 50 gr.	1 100 руб.	Тунец Блюфин 50 гр. Bluefin Tuna 50 gr.	1 700 руб.

# КАРПАЧО

### CARPACCIO

Карпаччо из артишоков Виолетта с пармезаном 190 г Artichoke Violetta carpaccio with Parmesan	4 600 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	2 300 руб.	Карпаччо из говядины с пармезаном и руколой 140 г Beef carpaccio with parmesan and arugula	2 500 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	3 200 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	2 400 руб.		

# ТАРТАР

### TARTARE

Тартар из мурманского лосося 220 г Salmon tartare	2 900 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.	Буррата с томатами и руколой 1/300 г Burrata with tomatoes and arugula	2 900 руб.
Хамон иберийский 50 гр. Jamon Iberico 50 gr.	7 500 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.	1 100 руб.	Маринованный лосось со спаржей 360 г Marinated salmon with asparagus	3 600 руб.
Маринованный анчоус на бородинском хлебе 2 шт. Anchovy on bread 2 st.	1 100 руб.	Вителло Тоннато 220 г VitelloTonnato	2 400 руб.
Профитроли с паштетом из фуа-гра 3 шт. Profiterole with foie gras pate 3st.	1 900 руб.	Ассорти колбас и вяленого мяса 280 г Smoked and cured meat	4 200 руб.
Сало фермерское с гренками 3 шт. Lardo with crouton 3st	1 200 руб.	Коллекция благородных сыров 250 г Cheese plate 250 g	4 200 руб.
Оливки, вяленые томаты, артишоки, белые грибы 100 гр. Olives, dried tomatoes, artichokes, porcini mushrooms 100 gr.	1 100 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			2 400 руб.
Салат из сладких помидоров с ялтинским луком и базиликом 500 г Sweet tomato salad with onion and basil			2 600 руб.
Листья салата с жареными гребешками и апельсином 230 г Salad leaves with fried scallops and orange			3 600 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			2 600 руб.
Листья салата ромейн под соусом Цезарь с фермерским цыпленком 330 г Caesar salad with farm chicken			2 600 руб.

# ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

## HOT APPETIZERS

Артишоки, жаренные с чесноком и мятой <small>170 г</small> <i>Artichokes, fried with garlic and mint</i>	4 800 руб.	Атлантический гребешок с осетровой икрой и пюре из цветной капусты <small>190 г</small> <i>Scallop with cauliflower puree and caviar</i>	4 300 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>	2 100 руб.
Баклажаны, запеченные с томатами под пармезаном <small>270 г</small> <i>Eggplant, baked with tomatoes and parmesan</i>	2 300 руб.	Телячьи мозги в трюфельном соусе со спаржей <small>270 г</small> <i>Veal brains in truffle sauce with asparagus</i>	2 900 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>	3 900 руб.

# СУПЫ

## SOUPS

Овощной суп Минестроне <small>450 мл</small> <i>Minestrone</i>	1 200 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>	1 800 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	3 900 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	2 900 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	2 900 руб.
		Лазанья 400 г Lasagne	2 950 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	2 200 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 соте из шпината с черным трюфелем <sup>240 г</sup> Turbot with mashed potatoes and black truffle	5 100 руб.	Филе морского языка, запеченное под пармезаном, с пюре из цветной капусты <sup>360 г</sup> Dover sole, baked with parmesan with cauliflower puree	5 200 руб.
Лосось в шафрановом соусе с диким рисом <sup>360 г</sup> Salmon in saffron sauce with wild rice	4 700 руб.	Запеченный чилийский сибас с тыквенным пюре и соусом Коралин <sup>315 г</sup> Chilean Seabass with pumpkin puree	5 200 руб.
Стейк из черного палтуса с соусом из сморчков <sup>500 г</sup> Black halibut with morels	4 900 руб.	Филе сибаса по-сицилийски <sup>360 г</sup> Seabass fillet in Sicilian style	4 500 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:

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

Фаланга камчатского краба King Crab	2 800 руб.	Гребешки Scallops	2 400 руб.
Лобстер Lobster	3 600 руб.	Креветки Tiger shrimps	1 800 руб.
Лангустины Langoustines	3 200 руб.	Мини-кальмары Mini squids	1 200 руб.
Карабиньери Carabinieri	3 200 руб.	Осьминог Octopus	2 900 руб.

Стейк из тунца Блюфин  
Bluefin tuna steak

3 400 руб.

Тюрбо, запеченное с картофелем, томатами и базиликом  
Turbot baked with potatoes, tomatoes and basil

3 100 руб.

Морской язык в лимонном соусе  
Dover sole in lemon sauce

2 700 руб.

Сибас, запеченный в соли  
Seabass in salt

2 400 руб.

# ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА

## HOT MEAT DISHES

Запеченный цыпленок с черным трюфелем и белыми грибами 1 шт 3 300 руб.  
Baked chicken with black truffle and porcini mushrooms

Телячья печень по-берлински с жареным луком и яблоком 370 г 3 800 руб.  
Veal liver with fried onion and apple

Телячья вырезка Шатобриан в трюфельном соусе 310 г 4 900 руб.  
Veal Chateau with truffle

Шницель Миланезе 460 г 3 900 руб.  
Milanese

Каре молодого ягненка с пряными травами и овощами на гриле 480 г 5 400 руб.  
Rack lamb and vegetables Grilled

Лопатка молочного козленка, запеченная с картофелем и овощами 470 г 7 500 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 7 500 руб.  
Wagyu, gradation A 4-5

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

Черный Ангус филе миньон 2 400 руб.  
Black Angus tenderloin

## КОТЛЕТЫ

CUTLETS

Котлеты куриные с картофельным и тыквенным пюре 380 г 1 900 руб.  
Chicken cutlets with potato and pumpkin puree

Котлеты из телятины с белыми грибами и картофельным пюре 360 г 3 300 руб.  
Veal cutlets with porcini mushrooms and mashed potatoes

Котлеты из молодого 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 3 900 руб.  
Crab cutlets with fried spinach and mashed potatoes



## ГАРНИРЫ

### GARNISHES

Шпинат, обжаренный с чесноком 150 г Spinach fried with garlic	1 800 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	1 600 руб.	С боровиками Porcini	2 800 руб.
Вегетарианская Vegetarian	2 200 руб.	Интеграле с артишоками Integrale with artichokes	3 200 руб.
Вонголе Бланко Vongole Blanco	2 900 руб.	Прошутто и рукола Prosciutto and arugula	2 600 руб.
Тонно Tonno	2 400 руб.	Салями Милано/Пиканте Salami Milano/Picante	1 900 руб.
Дары моря Frutti di mare	3 400 руб.	Четыре сыра Quattro formaggi	2 800 руб.

## ДОМАШНИЙ ХЛЕБ

### HOMEMADE BREAD

Хлеб: бородинский с кориандром, 700 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 700 руб.  
Focaccia with tomatoes and basil

# БЛАГОРОДНЫЕ СЫРЫ

## NOBLE CHEESES

### КЛАССИКА ИТАЛИИ CLASSICS OF ITALY

- Козий Каприно (козий, мягкий)  
Goat cheese Caprino (goat, soft)
- Таледжо из Бергамо (коровий, полумягкий)  
Taleggio from Bergamo (cow, semi-soft)
- Горонзола (Коровий, голубой, полумягкий)  
Gorgonzola (Cow, blue, semi-soft)
- Фонтина (коровий, полумягкий)  
Fontina (cow, semi-soft)
- Пекорино с трюфелем (овечий, полутвердый)  
Pecorino with truffle (sheep, semi-hard)
- Азиаго (коровий, полутвердый)  
Asiago (cow, semi-hard)
- Пармиджано Реджано (коровий, твердый)  
Parmigiano Reggiano (cow, hard)
- Пекорино Романо (овечий, твердый)  
Pecorino Romano (sheep, hard)

1 700 руб./50 гр.

### БЕППИНО ОЧЕЛИ (Ланге, Фарильяно 1976г) BEPPINO OCELI (LANGE, FARIGLIANO 1976)

- Весеннее сено  
(коровий, полутвердый)  
Spring hay (cow, semi-hard)
- Листья каштана  
(коровий-козий, полутвердый)  
Chestnut leaves (cow-goat, semi-hard)
- Сухофрукты и Граппа  
(овечий-коровий, полутвердый)  
Dried fruits and Grappa (sheep-cow, semi-hard)
- Аль Баролло  
(коровий-овечий, полутвердый)  
Al Barollo (cow-sheep, semi-hard)
- Ячмень и Виски  
(коровий-козий, полутвердый)  
Barley and Whiskey (cow-goat, semi-hard)

2 100 руб./50 гр.

## ДЕСЕРТЫ

### DESSERTS

- |  |            |  |            |
|--|------------|--|------------|
| Наполеон<br>Mille-feuille  | 1 200 руб. | Сорренто<br>(лимонный крем в корпусе<br>из белого шоколада)<br>Lemon cream and white chocolate   | 1 100 руб. |
| Мусс из маракуйи со свежим<br>манго, меренгой и белым<br>шоколадом<br>Passion fruit mousse and mango | 1 600 руб. | Яблочный штрудель<br>с ванильным джелато<br>Apple strudel with vanilla gelato  | 1 200 руб. |
| Медовик<br>Honey cake  | 1 200 руб. | Кокосовая панна котта<br>с ананасовым сорбетом<br>Coconut panna cotta with pineapple<br>sorbet (gluten-free, lactose-free)   | 1 100 руб. |
| Черничный пирог с рикоттой<br>Blueberry pie with ricotta   | 1 200 руб. | Крем-брюле с бурбонской<br>ванилью и вербеной<br>Crème brulee  | 1 300 руб. |
| Канноли с рикоттой, цукатами<br>и фисташками<br>Cannoli with ricotta                                 | 1 300 руб. | Блюдо фруктов и ягод<br>Fruits and berries   | 6 000 руб. |
| Горячий шоколадный флан<br>со сливочным мороженым<br>Hot baked flan with ice cream                   | 1 300 руб. | Сорбет из сока тропических<br>фруктов<br>(готовится на ваших глазах)<br>Sorbet   | 1 200 руб. |
| «Анна Павлова» со свежей<br>брусникой и ликером Бигале<br>вербена<br>Anna Pavlova                    | 1 100 руб. | Домашние конфеты,<br>шоколад ручной работы<br>Handmade praline or chocolate  | 1 200 руб. |
| «Аляска» Myrtil<br>Soft meringue with blueberry ice cream  | 1 200 руб. | <u>Шоколад ручной работы:</u><br>- 70 % горький с мальдонской солью,<br>миндалем и цедрой апельсина<br>- 33 % молочный шоколад с орехами<br>и морской солью  |            |
| Мороженое и сорбет<br>(приготовленные нашими кондитерами)<br>Ice cream and sorbets                   | 700 руб.   | <u>Домашние конфеты:</u><br>- Ассорти трюфелей: с темным шоколадом<br>(фисташковый, черная смородина), с молочным<br>шоколадом (херес, копченый виски).<br>- Фруктовые: яблочные, постные<br>(без лактозы, без глютена). |            |

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