



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 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 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 1шт. Speciales de Claire oysters 1pc.	1 200 руб.	Карабиньерос марроканские 50 гр. Carabineros 50 g.	1 900 руб.
Морские ежи мурманские 1шт. Sea urchins 1pc.	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>	2 300 руб.
Тигровые креветки конфи <i>Tiger shrimps confit</i>	3 100 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 домашнимипельменями 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.	Спагетти с тигровыми креветками и спаржей Spaghetti with shrimps and asparagus	2 900 руб.
Орекетте 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.
Ригатони с соусом четыре сыра Rigatoni quattro formaggi	2 800 руб.	Ригатони Аррабиата с мраморной говядиной Rigatoni Arrabiata with marbled beef	3 600 руб.
Спагетти с артишоками и ботаргой Spaghetti with artichokes and bottarga	3 600 руб.	Лазанья Lasagne	3 400 руб.

# РИЗОТТО

## RISOTTO

С белыми грибами With porcini mushrooms	2 900 руб.
С гребешками, цветной капустой и черной икрой With scallops, cauliflower and black caviar	5 200 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.
Орекетте «качо э пепе» Orecchiette cacio e pepe	2 500 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 Carabinieri	3 800 руб.

ЖАРЕННЫЕ С ЧЕСНОКОМ 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 3 600 руб.

Baked chicken with black truffle and seasonal mushrooms

Телячья печень по-берлински 3 900 руб.

с жареным луком и яблоком

Veal liver with fried onion and apple

Телячья вырезка Шатобриан 4 900 руб.

в трюфельном соусе

Veal Chateaubriand with truffle

Запеченная лопатка 8 600 руб.

молочного козленка с молодым

картофелем и розмарином

Goatling shoulder baked with potatoes

Томленые бычьи хвосты 2 500 руб.

с полентой

Stewed oxtails with polenta

Миланезе 3 900 руб.

Milanese

Фуа-гра с лесными ягодами 4 300 руб.

и шпинатом

Foie gras with wild berries and spinach

### ГОТОВИМ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ 100 ГР

COOKED ON A WOOD-BURNED GRILL 100 GR

Вагю градации А, Кобе 7 600 руб.

Wagyu, gradation A 4-5

Флорентийский стейк 3 200 руб.

на Т-образной кости (зерновой откорм, кроссвагю)

T-bone steak

(grain-fed)

Черный Ангус рибай 2 900 руб.

(зерновой откорм)

Black Angus ribeye (grain-fed)

Черный Ангус филе миньон 2 900 руб.

Black Angus tenderloin (grain-fed)

Каре молодого ягненка 2 800 руб.

Rack of lamb

### КОТЛЕТЫ

CUTLETS

Котлеты куриные 2 100 руб.

с картофельным

и тыквенным пюре

Chicken cutlets with potato and pumpkin puree

Котлеты из телятины с соусом из 3 400 руб.

сморчков и картофельным пюре

Veal cutlets with morel mushroom sauce and mashed potatoes

Котлеты из краба с обжаренным 4 200 руб.

шпинатом и картофельным пюре

Crab cutlets with fried spinach and mashed potatoes

# 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 <sup>4 шт.</sup>

*Small pies with cabbage, duck confit*

Фокачча пшеничная или ржаная 900 руб.  
с томатами и базиликом

*Focaccia with tomatoes and basil*

## ДЕСЕРТЫ

### DESSERTS

Наполеон Mille-feulle	1 400 руб.	Яблочный штрудель с ванильным джелато Apple strudel with vanilla gelato	1 400 руб.
Мусс из маракуйи со свежим манго, меренгой и белым шоколадом Passion fruit mousse and mango	1 600 руб.	Кокосовая панна котта с ананасовым сорбетом Coconut panna cotta with pineapple sorbet (gluten-free, lactose-free)	1 200 руб.
Медовик Honey cake	1 200 руб.	Тирамису Tiramisu	1 200 руб.
Черничный пирог с рикоттой Blueberry pie with ricotta	1 200 руб.	Крем-брюле с бурбонской ванилью и вербеной Crème brulee	1 300 руб.
Ром баба с ванильным кремом и тартаром из манго Rum baba	1 400 руб.	Блюдо фруктов и ягод Fruits and berries	7 000 руб.
Горячий шоколадный флан со сливочным мороженым Hot baked flan with ice cream	1 400 руб.	Сорбет из сока тропических фруктов (готовится на ваших глазах) Sorbet	1 200 руб.
«Анна Павлова» со свежей брусникой и ликером Бигале вербена Anna Pavlova	1 200 руб.	Домашние конфеты, шоколад ручной работы Handmade praline or chocolate <u>Шоколад ручной работы:</u> - 70 % горький с мальдонской солью, миндалем и цедрой апельсина - 33 % молочный шоколад с орехами и морской солью <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).	1 400 руб.
Мороженое и сорбет (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	800 руб.		