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, dainty 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 %.
  Мы стараемся, чтобы всем нашим гостям было максимально комфортно наслаждаться отдыхом в ресторане.
- Применение карт лояльности возможно при условии наличной оплаты.

ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ
COLD DISHES

Устрицы
Oyster, 1 st. 900 руб.
Белон, Жилардо, Белый жемчуг

Икра осетровая
Caviar, 50 g 9 000 руб.

Крудо из свежей рыбы и морепродуктов
Crudo, 100 g
Лангустины / Langoustine 2 400 руб.
Лобстер / Lobster 2 400 руб.
Морской гребешок / Scallops 2 400 руб.
Тунец / Tuna 1 300 руб.
Сибас / Seabass 1 200 руб.
Лосось / Salmon 990 руб.

Антипасти мисто (цена за 100 г)
Antipasti, 100 g 990 руб.
Оливки / olives
Вяленые черри-томаты / dried tomatoes
Маринованные артишоки / picked artichokes

Благородные сыры
Cheese platter, 250 g 3 900 руб.

Брускетта (2 шт.)
Bruschetta, 2 ps.
Чиабатта с томатами и страчателлой 400 руб.
Паштет из кролика на зерновом хлебе 520 руб.
Анчоусы на ржаном хлебе 400 руб.

Тартар из лосося
Salmon tartare, 250 g 1 520 руб.

Тартар из сибаса
Tartar di branzino, 230 g 1 920 руб.

Тартар из копченого муксуна с картофелем
Smoked coregone tartar, 250 g 2100 руб.

Тартар из тунца
Tuna tartare, 250 g 2 450 руб.

Тартар из говядины
Beef tartare, 220 g 1 950 руб.

Телятина «Вителло Тоннато»
Vitello Tonnato, 220 g 1 150 руб.

Ассорти колбас и вяленого мяса (2-3 персоны)
Assorted cured meat and salami, 360 g 2 950 руб.

Хамон
Jamon Iberico bellota Cinco Jotas 5J, 50 g 3 650 руб.

Прошутто Сан Даниэле
Prosciutto San Daniele, 50 g 1 100 руб.

КАРПАЧЧО
CARPACCIO

Карпаччо из артишоков Виолетта
Artichokes 2 900 руб.
"Violetta di chioggia" carpaccio, 190 g

Карпаччо из муксуна с конкассе из томатов
Coregone carpaccio 1 680 руб.
with tomato concasse, 220 g

Карпаччо из осьминога со свежим сельдереем и фенхелем
Octopus carpaccio with 2 100 руб.
fennel, 140 g

Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном
Beef carpaccio with 1 750 руб.
rocket leaves and parmesan, 140 g

Карпаччо из цветной капусты с черным трюфелем
Cauliflower carpaccio 1 180 руб.
with season truffle, 130 g

Карпаччо из лосося с маринованным артишоком
Salmon carpaccio 1 190 руб.
with artichokes, 140 g

Карпаччо из сибаса
Seabass carpaccio, 110 g 1 450 руб.

Карпаччо из говядины с крем-соусом Горгонзола
Beef carpaccio 1990 руб.
with hot cream Gorgonzolla,210 g

САЛАТЫ
SALAD

Свежие листья салата
с пармезаном
Fresh salad leaves 890 руб.
with parmesan, 300 g

Бурата с томатами и ялтинским
луком
Burrata with sweet tomatoes 2 900 руб.
and onion, 1/250 g

Листья салата с жареными
морскими гребешками
и апельсином
Salad leaves with scallops 2 490 руб.
and red orange, 240 g

Камчатский краб на салате
с фенхелем и сельдереем
Crab salad with fennel 3 300 руб.
and celery, 300 g

Цезарь с фермерским цыпленком
Cesare salad 1 580 руб.
with farm chiken, 330 g

Салат из больших сладких
помидоров с ялтинским луком
и базиликом
Sweet tomatoes with onion 2 100 руб.
and basil, 500 g

Салат из осьминога
с артишоками и помидорами
Octopus salad 2 900 руб.
with artichokes, 320 g

Теплый салат с дарами моря
Seafood warm salad, 400 g 2 980 руб.

Теплый салат с утиной грудкой,
цикорием и копченой вишней
Duck fillet with chicory 1 380 руб.
and smoked cherry, 250 g

ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ
HOT APPETIZERS

Баклажаны, запеченные
с моцареллой и пармезаном

Aubergine parmigiana, 260 g — 1 380 руб.

Артишоки, жаренные
с мятой и чесноком

Artichokes
"Violetta di Chioggia" fried
with mint and garlic, 150 g — 2 990 руб.

Морские гребешки с осетровой
икрой и пюре из цветной капусты

Scallops with caviar
and cauliflower puree, 130 g — 1 950 руб.

Соте из моллюсков вонголе
и мидий по Вашему выбору:
белое вино, томатный соус,
сливочный соус

Clams or mussels saute
400/50 g — 1 920 руб.

Фуа-гра с пряной грушей
и лесными ягодами

Foie gras with spicy pear
and berries, 260 g — 2 760 руб.

Телячьи мозги в трюфельном
соусе со спаржей

Veal brains in truffle sauce
with asparagus, 260 g — 1 400 руб.

СУПЫ
SOUP

Овощной суп
Minestrone, 250 g 580 руб.

Суп из помидоров
с пастой аньолини
Tomatoes soup 990 руб.
with anyolini pasta, 250 g

Суп из даров моря с томатами
Seafood soup 2 650 руб.
with tomatoes, 400 g

Крем-суп из тыквы с креветкой
Pumpkin cream-soup 950 руб.
with shrimps, 350 g

Бульон с домашними
пельменями и овощами
Broth with tortellini 1 120 руб.
and vegetables, 350 g

Крем-суп из шпината
с яйцом пашот и трюфелем
Spinach cream-soup 1 200 руб.
with poached egg and truffle, 400 g

ПАСТА ИЗ ТВЕРДЫХ СОРТОВ
PASTA

Спагетти с чесноком
и оливковым маслом
Spaghetti «aglio e olio», 350 g — 680 руб.

Спагетти с помидорами
и страчателлой
Spaghetti with tomatoes and strachatella, 400 g — 1 200 руб.

Пенне в соусе «Четыре сыра»
Penne Quatro formaggi, 350 g — 1 120 руб.

Лингвини с артишоками
и боттаргой
Linguine with artichokes and bottarga, 350 g — 2 950 руб.

Лингвини
с моллюсками вонголе
Linguine with clams, 450 g — 1 920 руб.

Спагетти с креветками
и спаржей
Spaghetti with shrimps and asparagus, 300 g — 1 480 руб.

Спагетти Карбонара
Spaghetti Carbonara, 300 g — 1450 руб.

ДОМАШНЯЯ ПАСТА
HOMEMADE PASTA

Равиоли с сыром Рикотта
и шпинатом в сливочном соусе
Ricotta and spinach ravioli, 300 g — 1 200 руб.

Паппарделле с дарами моря
Pappardelle with seafood 400 g — 2 980 руб.

Каннелоне с кроликом
и грибами
Rabbit and mushrooms canneloni, 330 g — 1 620 руб.

Лапша с трюфельным ароматом,
заправленная в головке сыра
Pasta with truffle, 250 g — 1 150 руб.

Трюфель по сезону
Season truffle, 1 g
Черный/black — 350 руб.

Тальятелле с лобстером
в томатном или сливочном соусе
Lobster tagliatelle 1/2 st/180 g — 4 900 руб.

Лазанья мясная
Lasagne, 440 g — 1 990 руб.

Равиоли с мясом утки
и соусом из гусиной печени
Duck and foiegras ravioli, 280 g — 1 590 руб.

РИЗОТТО
RISOTTO

С артишоками Виолетта

Artichokes risotto, 300 g — 1 650 руб.

С грибами

Mushrooms risotto, 280 g — 1 380 руб.

С базиликом, вялеными томатами и страчателлой

Pesto and strachatella risotto 280 g — 990 руб.

С чернилами каракатицы

Cuttlefish ink risotto, 245 g — 1 450 руб.

С сыром Таледжио и трюфелем

Taleggio and truffle risotto 290 g — 1 350 руб.

С камчатским крабом

Crab risotto, 280 g — 2 700 руб.

С дарами моря

Seafoods risotto, 350 g — 2 180 руб.

С лангустином и красной икрой, приготовленное на просекко

Langustine risotto 350 g — 3 250 руб.

ГОРЯЧИЕ РЫБНЫЕ БЛЮДА
FISH MAIN COURSES

Филе тюрбо
с грибами и трюфельным
пюре

Turbot fillet with morels
and truffle puree, 260 g — 3 980 руб.

Филе чилийского сибаса
с овощами, тыквенным пюре
и соусом Коралин

Chilean sea bass fillet
with pumpkin puree, 300 g — 3 800 руб.

Лосось под сливочным соусом
с шафраном и рисом «Венера»

Salmon in zafferano sause
and risotto "Venera", 360 g — 2 850 руб.

Филе морского языка под
пармезаном с пюре из цветной
капусты

Sole fillet backed
in parmesan with spinach, 360 g — 3 650 руб.

Филе морского волка
с моллюсками вонголе
и шпинатом

Sea bass fillet with clams
and spinach, 360 g — 3 600 руб.

ГОРЯЧИЕ МЯСНЫЕ БЛЮДА
MEAT MAIN COURSES

Фермерский цыпленок,
запеченный с розмарином
и чесноком

Farm chiken backed 1 100 руб.
with garlic and rosemary, 1 st/130 g

Кролик, тушеный в трюфельном
соусе с чечевицей Белуга

Stewed rabbit 1 600 руб.
in truffle sause, 300 g

Телячья вырезка Шато
в трюфельном соусе

Veal Shateau with truffle, 310 g 1 980 руб.

Филе Черного Ангуса
с прошуто Сан Даниэле
и черной смородиной

Beef fillet with prosciutto 3 290 руб.
and black currant, 360 g

Французский голубь,
запеченный с фуа-гра

«Carneau pigeon» with 3 950 руб.
foes gras, 1/150 g

Телячья печень, жаренная
со сладким луком

Veal liver 1 420 руб.
with fried onion, 370 g

Томленая голень козленка
с сезонными овощами
и кориандром

Stewed goat shin 2 950 руб.
with seasonal vegetables
and coriander, 400 g

Лопатка молочного козленка,
запеченная с овощами

Goat shoulder 3 900 руб.
backed with vegetables, 520 g

Корейка молочного козленка
с чесноком и шалфеем

Goat rack with garlic 2 350 руб.
and salvia, 350 g

ГОРЯЧИЕЕ БЛЮДА, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ЦЕЛИКОМ
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

(цена за 100 г)

SED FOOD AND FISH

(per 100 g)

Лобстер
Гриль, под соусом Термидор / Коралин
Lobster grill, 2 400 руб.
Thermidor/Coralin sauce

Камчатский краб, запеченный под соусом Термидор / Коралин
Crab Thermidor/Coralin sauce 1 200 руб.

Тальятта из тунца с микс салатом
Tuna tagliatta with fresh salad 980 руб.

Тюрбо, запеченное с картофелем, помидорами и базиликом
Turbot baked with potato and tomatoes 1 400 руб.

Морепродукты, жаренные с чесноком и розмарином:
Sea food fried with garlic and rosemary:

Кальмары / Squid	700 руб.
Гребешки / Scallops	1 200 руб.
Креветки / Tiger shrimps	700 руб.
Лангустины / Langoustines	2 400 руб.
Осьминоги / Octopus	1 200 руб.

Морской язык, жаренный в сливочном масле с лимонным соусом
Dover sole fish fried with lemon sause
950 руб.

Сибас, запеченный в соли
Seabass baked in salt 1 200 руб.

СТЕЙКИ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА ДРОВЯНОМ ГРИЛЕ

(цена за 100 г)

STEAK ON GRILL

(per 100 g)

Толстый край
(Черный Ангус, зерновой откорм 300 дней, сырое созревание)
Ribeye Steak 1 100 руб.

Вырезка
(Черный Ангус, зерновой откорм 180 дней, сырое созревание)
Tenderloin 1 400 руб.

Стейк из говядины на кости
(Черный Ангус, 300 дней зернового откорма, сухое созревание)
Beefsteak on a bone 1 200 руб.

КОТЛЕТЫ
CUTLETS

Куриные котлеты с помидорами черри и картофельным пюре
Chiken with mashed potato 820 руб.
380 g

Котлеты из кролика с полентой
Rabbit with polenta, 310 g 1 450 руб.

Котлеты из краба с припущенным шпинатом
Crab with spinach, 300 g 2 560 руб.

Котлеты телячьи с белыми грибами и картофельным пюре
Veal with mushrooms, 360 g 1 900 руб.

ГАРНИРЫ
GARNISH
(per 150 g)

Шпинат, жаренный с чесноком
Spinach, fried with garlic 950 руб.

Зеленая спаржа, запеченная под пармезаном
Asparagus baked with parmesan 1 250 руб.

Картофель стоун, запеченный с чесноком и розмарином
Potato baked with garlic and rosemary 650 руб.

Овощи свежие
(помидоры, огурцы, редис)
Fresh vegetables 650 руб.

Овощи на гриле
Grill vegetables 950 руб.

Картофельное пюре
Mashed potato 650 руб.

Полента
Polenta 650 руб.

Белые грибы, жаренные с луком
Mushrooms fried with onion 950 руб.

ПИЦЦА
PIZZA

С помидорами и моцареллой
Margarita, 370 g — 950 руб.

Салями Милано
Salami, 430 g — 1 300 руб.

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

С сыром таледжио и трюфельным ароматом
Taleggio with truffle, 330 g — 1 180 руб.

С дарами моря, моцареллой и помидором
Frutti di mare, 460 g — 1 980 руб.

С овощами
Vegetariana, 500 g — 1 100 руб.

Четыре сыра
Quattro formaggi, 320 g — 1 350 руб.

Из ржаной муки с артишоками, вялеными томатами и грибами
Rustica with artichokes and mushrooms, 300 g — 1 980 руб.

ДОМАШНИЙ ХЛЕБ
HOMEBAKED BREAD

Домашний хлеб:
ржаной хлеб, зерновой хлеб, чиабатта, масло сливочное и оливковое
Homebaked bread — 350 руб.

Фокачча с помидорами и базиликом
Focaccia with tomatoes and basil, 120 g — 350 руб.

Маленькие домашние слоеные пирожки с мясом
Homemade meat pasties 4 pc. — 690 руб.

Соус
Sauce, 50 g — 250 руб.

Острый томатный/Livornese
Белое вино/Vino Bianco
Луковый с черносливом/Barbecue
Перечный/Pepper
Марсала/Marsala