

АНТОНОВКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН



*Мы всегда рады
нашим гостям!*



КУРИНЫЕ НОЖКИ «ПО-СЕЛЯНСКИ»



КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ «ПО-СТРОГАНОВСКИ»



= ЯБЛОЧНОЕ МЕНЮ =

САЛАТ «АНТОНОВКА» 200 гр. **260-**

Яблоко, сельдерей, сыр «фета», курица жареная,
грецкий орех, салат листовой, паприка, лук, майонез

САЛАТ «ВКУСНЫЙ» 200 гр. **180-**

Яблоко, морковь, капуста б/к, лук салатный,
сметанно-майонезная заправка, зелень

САЛАТ «ЗАВАЛИНКА» 200 гр. **260-**

Яблоко, паприка, огурец свежий, микс салата,
печень куриная, чеснок, ореховый соус

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ «ПО-ЦАРСКИ»

КУРИНЫЕ НОЖКИ «ПО-СЕЛЯНСКИ» 350/100/100/30 **390-**

Курица, рис отварной, яблоки карамелизированные,
чернослив, яблочно-брусничный соус

КУРИНАЯ ПЕЧЕНЬ «ПО-СТРОГАНОВСКИ» .. 150/100/100/10 **370-**

В сливках с луком, подается с пюре и яблочком

СВИНАЯ ОТБИВНАЯ 160/90/30/20 **550-**

Подается с яблоком, листьями салата, луком,
зеленью и яблочно-брусничным соусом

«ШАРЛОТКА» ЯБЛОЧНАЯ 120/50/43 **210-**

С мороженым

Хлеб и масло

Хлебная корзина 210/50г **120-**

2 пампушки, хлеб, булка, 2 вида масла

Пампушки, булочка ржаная, пшеничная 30г **40-**

Хлеб ржаной и пшеничный 60/20г **20-**

Масло сливочное 20г **40-**

= ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ =

ЛОСОСЬ ШЕФ-ПОСОЛА ----- 75/20/20/1г **380-**

Тонко нарезанное филе лосося слабой соли
с кусочками свежего лимона, оливками и зеленью

СЕЛЬДЬ «ПО-РУССКИ» ----- 140/21г **190-**

Нежная селёdochка с отварным картофелем и лучком

АССОРТИ ИЗ 2-Х ВИДОВ САЛА - 160/55/5г **410-**

С чесночными гренками и хреном

ВЕТЧИННЫЕ РУЛЕТИКИ ----- 150/1г **190-**
С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ

СТУДЕНЬ ГОВЯЖИЙ ----- 150/15/15/1г **180-**

С горчицей и соленым огурцом

БУЖЕНИНА ПО-ДЕРЕВЕНСКИ - 100/30/1г **280-**

Подаётся с хреном и зеленью 🍏

ЯЗЫК ГОВЯЖИЙ ОТВАРНОЙ - 80/20/20/30/1г **395-**

Подаётся с хреном, свежим огурцом
и помидором

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ --- 120/30/20/1г **290-**

Куриный рулет, домашняя буженина, рулет
из свинины, подаётся с хреном и свежим огурцом

БАБУШКИН ОГОРОД --- 50/50/50/10/20г **190-**

Нарезка из свежих овощей: огурцы,
помидоры, паприка, свежая зелень

= САЛАТЫ =



САЛАТ С СЁМГОЙ

Сёмга слабой соли, отварной картофель и морковь, огурцы свежие, огурцы соленые, лук, майонез

210г **290-**



САЛАТ С УТИНОЙ ГРУДКОЙ

Приготовлен по особому рецепту с добавлением бланшированной репы, томатов черри, ароматного яблочка.

Заправляется ореховым соусом

150/12г **320-**



САЛАТ «РАДУЖНЫЙ»

Свежие овощи: морковь, свекла, корень сельдерея, капуста белокочанная, зеленый лук, яблоко.

Заправлен растительным маслом

200/1г **180-**

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ 200/1г **190-**

Отварные свекла, картофель, морковь, капуста квашеная, лук репчатый, зеленый горошек, растительное масло.

САЛАТ «ДЕРЕВЕНСКИЙ» 200/1г **290-**

Буженина, огурцы свежие, огурцы соленые, помидоры, капуста пекинская, перец, лук, чеснок, горчичная заправка

«СЕЛЬДЬ ПОД ШУБОЙ» 220/1г **240-**

Малосольная селёdochка, лук репчатый, яйцо, отварные овощи: свекла, картофель, морковь. Заправлен майонезом.

САЛАТ «ОЛИВЬЕ» 200/1г **280-**

Отварной картофель, морковь, курица, яйца, соленый огурец, зеленый горошек, лук репчатый, зелень. Заправлен майонезом.

САЛАТ С КУРИНЫМ ФИЛЕ И ГРИБАМИ . 240/1г **290-**

Курица отварная, грибы жареные, яйцо, помидоры, сыр, майонез, зелень

САЛАТ «ДАЧНЫЙ» 200г **290-**

Отварные говядина, говяжий язык, картофель, свекла, чеснок, огурцы соленые, грибы жареные, яйцо. Заправлен растительным маслом и горчицей.

Домашние соленья

«ДЕРЕВЕНСКИЙ ПОГРЕБОК» 210г **150-**

Квашеная капуста, солёный огурчик, маринованный перчик, помидорки малосольные

КАПУСТА КВАШЕНАЯ 150/20/1г **110-**

СОЛЕННЫЕ ОГУРЧИКИ 150/1г **120-**

МАЛОСОЛЬНЫЕ ПОМИДОРКИ 150/1г **120-**

ПЕРЕЦ МАРИНОВАННЫЙ 120г **160-**

ОЛИВКИ/МАСЛИНЫ 50г **130-**

== Горячие закуски и супы ==

ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ
И ГРИБАМИ

БОРЩ С ПАМПУШКАМИ

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ
С ГРИБНЫМ СОУСОМ

= ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ =

ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ 140/22г **260-**

Нежное куриное филе, запеченное с шампиньонами
и сыром, сливки, лук репчатый

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ДРАНИКИ 150/20/32г **210-**

Обжаренные до золотистой корочки на растительном масле

ПЕЛЬМЕНИ РУЧНОЙ ЛЕПКИ С МЯСОМ 200/50г **230-**

Приготовлены по авторскому рецепту шеф-повара

ВАРЕНИКИ:

С КАРТОФЕЛЕМ И ГРИБАМИ 200/50г **190-**

С КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ 200/50г **190-**

С ТВОРОГОМ 200/50г **190-**

С ВИШНЕЙ 200/50г **260-**

Дополнительно к вареникам можно заказать свиные шкварки .. 30г **80-**

= СУПЫ =

УХА «ПО-ДОМАШНЕМУ» 350г **320-**

Прозрачный рыбный бульон с нежным филе судака и горбуши.
Подаётся с гренкой из домашнего хлеба и свежей зеленью

КУРИНЫЙ БУЛЬОН 300г **200-**

Куриный бульон с домашней лапшой, отварным куриным филе,
с добавлением отварного яйца и рубленой зелени

БОРЩ С ПАМПУШКАМИ 300/20/25/50г **220-**

Наваристый борщ со свеклой, морковью, картофелем
и фасолью на мясном бульоне. Подается с пампушками,
зеленью и сметаной.

СОЛЯНКА МЯСНАЯ 360/30/18/1г **250-**

Сытный суп на мясном бульоне, с бужениной, куриным и свиным рулетом,
соленым огурцом, луком, маслинами, лимоном и сметаной.

СУП ИЗ ЛЕСНЫХ ГРИБОВ 300/30г **250-**

Ароматный суп на овощном бульоне. Подаётся со сметаной и зеленью

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

Блюда из рыбы

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ
С ОВОЩАМИ

СУДАК «ПО-ЦАРСКИ»

СУДАК ПО-ПОЛЬСКИ

Готовится на пару. Подается с картофельным пюре и соусом из сливочного масла и отварного яйца

250/150/20/10/1г **490-**

ЩУЧЬИ КОТЛЕТКИ С ПАРОВЫМИ ОВОЩАМИ

Рыбные котлетки.
Подаются с соусом «белое вино»

150/100/30/20г **380-**

СУДАК «ПО-ЦАРСКИ»

Филе судака обжаренное в картофельном дранике. Подается с домашней сметаной

210/50/22г **440-**

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ С ОВОЩАМИ

Изысканный стейк из нежного филе лосося
с соусом «белое вино» и овощами

130/100/30/30 **780-**

= Блюда из птицы =

РУЛЕТ КУРИНЫЙ В БЕКОНЕ

Обжаренное в беконе куриное филе, фаршированное черносливом и сыром, подаётся с печеным картофелем

200/135/50/1г **350-**

КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ»

Традиционная куриная котлета со сливочным маслом и зеленью.

Подаётся на подушке из яблок

180/120/2г **380-**

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ ИЗ КУРИЦЫ

Томленое в горшочке куриное мясо с картофелем и морковью, приправленное томатом и ароматными травами

400г **320-**

КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ»

Куриная котлетка в хрустящей панировке. Подаётся на подушке из риса с грибным соусом

150/150/50/20/15г **290-**

КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ»

КОТЛЕТА «ПО-КИЕВСКИ»

= Блюда из мяса =

СТЕЙК «ПО-ПЕТЕРБУРЖСКИ» 🍏

Свинина, замаринованная в красном вине со специями. Подается с запечённым яблочком и брусничным джемом

180/150/25г **560-**

КОТЛЕТКИ ДОМАШНИЕ 🍏

Подается с картофельным пюре и тушеной капустой

130/150/50г **290-**

БЕФСТРОГАНОВ С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

Говядина томленая в сливочном соусе с шампиньонами и репчатым луком. Подается с картофельным пюре.

150/100/82г **620-**

КОЛБАСКА ИЗ СВИНИНЫ

Подается с тушеной капустой, отварным картофелем и аджикой

200/100/50/50г **490-**

СТЕЙК «ПО-ПЕТЕРБУРЖСКИ»

ПИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Гренки из ржаного хлеба с чесноком и сыром

200/50г **190-**

Сырные палочки

Приготовлены из нежного сыра в хрустящей панировке.

150/50/50г **220-**

Куриные крылышки с соусом BBQ

150/50/2г **280-**

Свинные рёбра

Свинные рёбрышки, маринованные в мёде
и в соусе «сладкий чили»
с добавлением чеснока.

250/30/2г **670-**

Кольца кальмара

100/2г **230-**

Соусы

ГРИБНОЙ СОУС

50г **50-**

«ТАР-ТАР»

50г **50-**

ФРУКТОВЫЙ

50г **60-**

ОЛИВКОВОЕ МАСЛО

30г **50-**

СМЕТАНА

50г **50-**

МАЙОНЕЗ

50г **50-**

ТОМАТНЫЙ

50г **50-**

АДЖИКА

50г **50-**

ГОРЧИЦА

50г **50-**

ХРЕН

50г **50-**

= ГАРНИРЫ =

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ» 100/30г **100-**

КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ 150г **100-**

КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ 150/30г **100-**

РИСОВЫЙ МИКС 150г **160-**

ОВОЩИ ГРИЛЬ 150/30г **260-**

ОВОЩИ НА ПАРУ 150г **150-**

КАПУСТА ТУШЕНАЯ 150г **100-**

АНТОНОВКА

БЕФСТРОГАНОВ
С КАРТОФЕЛЬНЫМ ПЮРЕ

= Десерты и выпечка =

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ - - - - - 30г **40-**

С капустой/яблоком/картофелем и грибами/
зеленым луком

ДОМАШНИЕ ПИРОЖКИ - - - - - 30г **60-**

С мясом

РОЗОЧКА ИЗ ЯБЛОК 🍏 - 100/30/27г **160-** С МОРОЖЕНЫМ

Яблочные дольки в слоёном тесте.
Подаётся с шариком мороженого и сиропом

ДОМАШНИЙ СМЕТАННИК - 175/25/2г **230-**

Бисквит, пропитанный нежным сметанным кремом.
Подаётся с яблочным джемом, шоколадным
и клубничным сиропом

ЗАПЕЧЁННОЕ ЯБЛОЧКО 🍏 - 150/22г **150-**

СЫРНИКИ С ИЗЮМОМ - - - - - 165/1г **180-**

ЯБЛОЧНЫЙ ШТРУДЕЛЬ - 100/50/25г **230-**

Подаётся с шариком мороженого

БЛИНЧИКИ С ТВОРОГОМ - - - - - 200г **120-**

ШОКОЛАДНО-МИНДАЛЬНЫЙ ТОРТ - 120/5г **290-**

Нежный бисквит с воздушным кремом и миндалем

МОРОЖЕНОЕ В АССОРТИМЕНТЕ - 50г **90-**

РОЗОЧКА ИЗ ЯБЛОК
С МОРОЖЕНЫМ



= КОФЕ =

Эспрессо	50мл	100-
Американо	100мл	110-
Капучино	150мл	120-
Латте	180мл	140-
Какао	180мл	110-



Чай

ЧЕРНЫЙ ЧАЙ 400мл **130-**
классический/с бергамотом/с чабрецом

РОЙБУШ 400мл **160-**

ЗЕЛЕНый ЧАЙ 400мл **130-**
сенча/молочный улун /с жасмином

ИВАН-ЧАЙ в ассортименте 400мл **160-**

ФРУКТОВЫЙ ЧАЙ в ассортименте - 400мл **130-**

ТОППИНГИ к чаю

ВАРЕНЬЕ ДОМАШНЕЕ 30г **50-**
ЛИМОН 15г **20-**
МЕД 30г **30-**
МОЛОКО 50г **20-**

СЛИВКИ 20г **50-**
СГУЩЕННОЕ МОЛОКО 50г **50-**
МЯТА 5г **20-**



= СПЕЦИАЛЬНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ =



САЛАТ «ГРЕЧЕСКИЙ»

Классический салат из свежих овощей
с сыром «фета» и оливковым маслом

210г **280-**



САЛАТ «ЦЕЗАРЬ»

Листья салата айсберг, хрустящие гренки
из белого хлеба, тертый пармезан, соус «цезарь»

180г **340-**



СПАГЕТТИ «КАРБОНАРА»

Классическая паста с беконом в соусе
из яичных желтков, с сыром пармезан

240/2г **360-**



ПАСТА СО СЛИВОЧНЫМ ЛОСОСЕМ И СОУСОМ «ПЕСТО»

Фетучини с кусочками нежного лосося
в соусе «белое вино» с сыром пармезан

250/2г **490-**

ФЕТУЧИНИ С КУРИЦЕЙ, БЕКОНОМ И ОВОЩАМИ

Фетучини с нежным куриным филе
в сливочном соусе с сыром пармезан

230/2г **350-**

Пицца

«Маргарита»

300г **350-**

Пицца с ветчиной и грибами

400г **350-**

«Пепперони»

300г **350-**

= Стрит-фуд =

Вок с курицей 230/2г **280-**

Рисовая лапша, свежая паприка, свежий имбирь, стручковая фасоль, кунжут, соус «сладкий чили»

Вок со свининой 220/2г **290-**

Гречневая лапша, свежая паприка, свежий имбирь, стручковая фасоль, кунжут, соус «сладкий чили»

Клаб-сэндвич 230г **250-**

Ветчина, сыр, свежие овощи, листья салата, картофельные чипсы

ВОК С КУРИЦЕЙ

КЛАБ-СЭНДВИЧ



АНТОНОВКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН

**Уважаемые гости, обращаем Ваше внимание на то,
что все блюда в нашем ресторане готовятся по индивидуальному заказу.
В связи с чем время приготовления горячих блюд составляет не менее 25 минут.**

Внешний вид готового блюда может отличаться от фотографии в меню.

На банкет в счет включается сервисный сбор 7%.

Мы будем признательны Вам за соблюдение наших правил.

Мы принимаем к оплате все банковские карты, кроме АМЕХ.

Если у Вас есть аллергия на какой-либо продукт, сообщите, пожалуйста, официанту заранее.

За информацией о пищевой ценности блюд, предлагаемых в нашем ресторане,
обратитесь к менеджеру зала.



info@antonovkarest.ru



Отмечены фирменные блюда ресторана



www.antonovkarest.ru



free



[instagram.com/antonovkarest](https://www.instagram.com/antonovkarest)



vk.com/antonovkarest

ПРОСПЕКТ КОСЫГИНА, 27/1

+7 (812) 521 40 31

+7 (911) 929 95 25