

# АНТОНОВКА

СЕМЕЙНЫЙ РЕСТОРАН



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 «ОТ 100 ХВОРЕЙ»** ..... 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 «ПО-ЦАРСКИ»** ..... 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** ..... 50г **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 РУЛЕТКИ  
С СЫРОМ И ЧЕСНОКОМ** ----- 150/1г **190-**

**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, горчиная 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. Подается со сметаной и зеленью

СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

# Блюда из рыбы

СТЕЙК ИЗ ЛОСОСЯ  
С ОВОЩАМИ

## 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-**

СУДАК «ПО-ЦАРСКИ»



# = 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 «ПО-КИЕВСКИ»



КОТЛЕТА «ПОЖАРСКАЯ»



# == 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

Подаются 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	<b>50-</b>	МАЙОНЕЗ	50г	<b>50-</b>
«ТАР-ТАР»	50г	<b>50-</b>	ТОМАТНЫЙ	50г	<b>50-</b>
ФРУКТОВЫЙ	50г	<b>60-</b>	АДЖИКА	50г	<b>50-</b>
ОЛИВКОВОЕ МАСЛО	30г	<b>50-</b>	ГОРЧИЦА	50г	<b>50-</b>
СМЕТАНА	50г	<b>50-</b>	ХРЕН	50г	<b>50-</b>

## = ГАРНИРЫ =

КАРТОФЕЛЬ «ФРИ»	100/30г	<b>100-</b>
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	150г	<b>100-</b>
КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	150/30г	<b>100-</b>
РИСОВЫЙ МИКС	150г	<b>160-</b>
ОВОЩИ ГРИЛЬ	150/30г	<b>260-</b>
ОВОЩИ НА ПАРУ	150г	<b>150-</b>
КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150г	<b>100-</b>

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 свиной . . . . . 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](mailto:info@antonovkarest.ru)



Отмечены фирменные блюда ресторана



[www.antonovkarest.ru](http://www.antonovkarest.ru)



free



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



[vk.com/antonovkarest](https://vk.com/antonovkarest)

ПРОСПЕКТ КОСЫГИНА, 27/1

+7 (812) 521 40 31

+7 (911) 929 95 25