



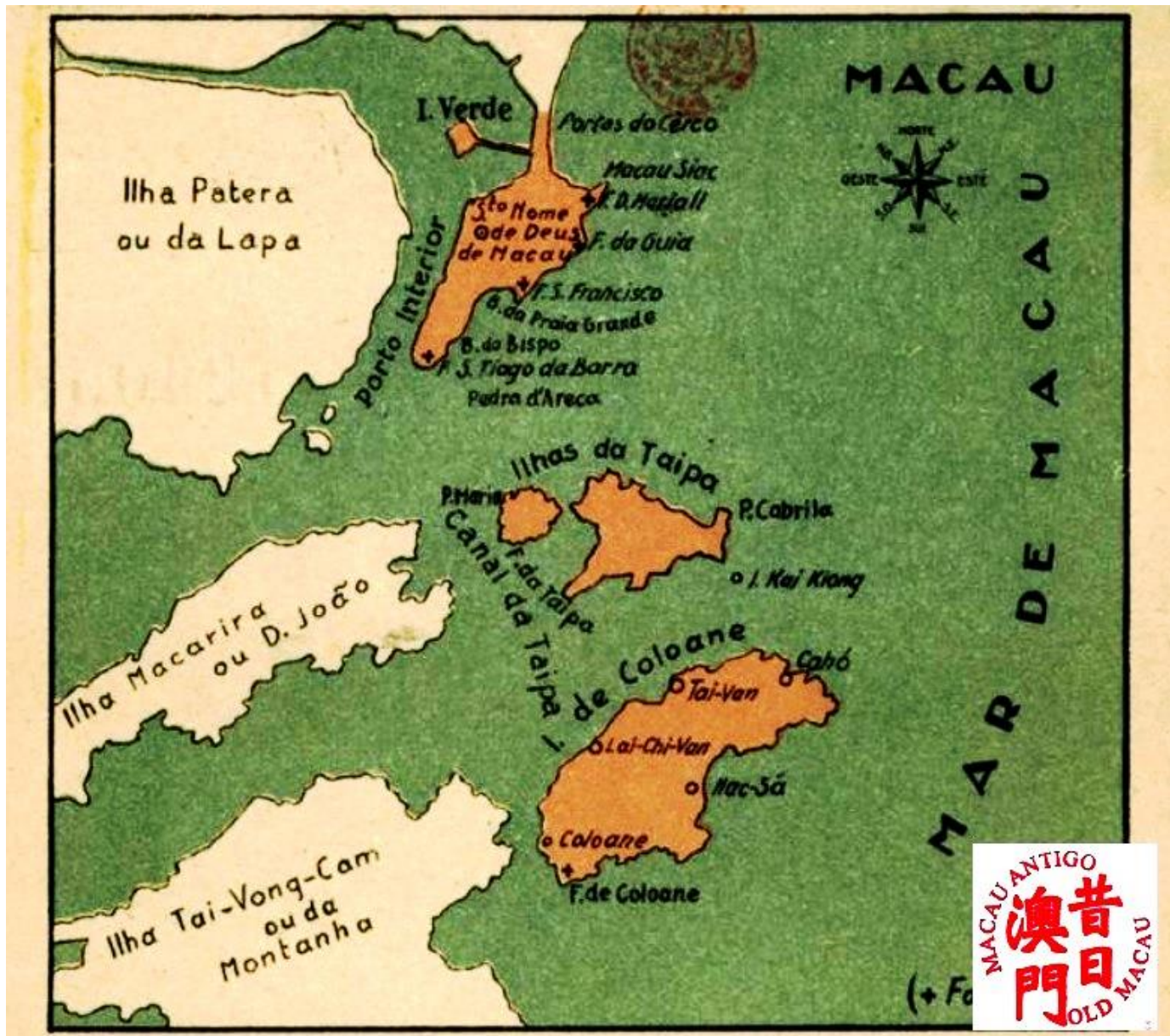
AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Menu

All items are subject for 10 % service charge.



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO



Authentic Portuguese Cuisine



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Our Story...

António Restaurant opened in 2008, with the aim of promoting Traditional – Authentic – Portuguese food and Culture in Macau, serving a wide variety of Portuguese dishes.

Recommended by Michelin guide all these years since 2009.

Our delicious cuisine is complemented with a classic and a warmed-welcome European décor that making Antonio a perfect place for business meetings, private dinner and other special occasion.

For your dining pleasure, we have assembled over the years, an important collection of wines with more than 200 labels from North to South of Portugal, islands of Azores and Madeira.

我们的故事

安東尼餐廳在 2008 年開設，以在澳門弘揚傳統的、真正的葡國菜肴以及文化為宗旨，供應各式各樣的葡萄牙美食。

自 2009 年至今，始終為米其林推薦指南之一。

我們的美味菜肴輔之以熱情洋溢而經典的歐式裝潢，使這家餐廳成為商務會議，私人聚餐以及特殊節日慶祝聚餐的完美選擇。

為了你能享受美食的樂趣，

我們從葡萄牙北部到南部，從亞速爾群島到馬德拉群島，匯集了200多個品牌的葡萄酒。

Bon appétit!



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

菜單

メニュー

메뉴

(A todos os items é acrescida a taxa de serviço de 10 %)

(All items are subject for 10 % service charge)

(所有項目均需加收10%的服務費)

(すべてのアイテムは10%のサービス料の対象となります)

(모든 품목은 10%의 서비스 요금이 부과됩니다)



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Entradas / Starters / 頭盤 / 先発

Amêijoas à Bulhão Pato <i>Sautéed Clams with Garlic, Coriander, Olive Oil and White Wine Sauce</i> 白酒蒜蓉炒蜆 オリーブオイル、ニンニク、コリアンダー、白ワイン風味のアサリのソテ 마늘, 고수, 올리브 오일과 화이트 와인 소스로 볶아낸 조개요리	185.00
Sardinhas Braseadas em Escabeche sobre tosta de Broa de Milho <i>Braised Sardines and Sautéed Vegetables with Vinegar and Salad</i> 炖沙甸魚配炒蔬菜伴沙律 イワシの蒸し煮と酢の物野菜のサラダ 식초와 샐러드를 곁들인 찐 정어리와 볶은 야채	138.00
Camarão Tigre Fresco ao Alinho <i>Fresh Tiger Prawns with Garlic</i> 蒜蓉炒老虎蝦 エビのニンニク 마늘 소스로 요리한 새우요리	400g - 199.00 600g - 299.00
Chouriço Caseiro Assado na Canoa <i>Roasted Homemade Portuguese Sausage</i> 葡式燒臘腸 アントニオ特製 ローストポルトガルソーセージ 홈메이드 포르투갈 소시지 구이	170.00
Presunto Português Pata Negra (36 meses cura) <i>"Pata Negra" Portuguese Smoked Ham (36 months cured)</i> 葡式煙燻火腿 ポルトガルハム 포르투갈어 훈제 햄	365.00



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Entradas / Starters / 頭盤 / 先発

Pastéis de Bacalhau

180.00

Fried Codfish Cakes

炸馬介休球 (鱈魚)

バカリャウ (タラ) のコロッケ

감자, 계란, 파슬리로 반죽한 대구살 완자 튀김

Salada de Polvo (Importado de Portugal)

240.00

Octopus Salad with Olive Oil,

Vinegar, Bell Pepper and Onions (Imported octopus from Portugal)

葡萄牙八爪魚沙拉配橄欖油、醋、甜椒半洋葱

ポルトガルオクトパスサラダ、オリーブオイル、酢、ピーマン、タマネギ

올리브 오일, 식초, 피망 및 양파와 포르투갈어 낙지 샐러드

Sapateira Recheada "À Portuguesa"

195.00

Stuffed Crab Meat in a Shell "Portuguese Style"

葡式蟹肉釀蟹蓋

ポルトガル産カニ肉詰めカニカバー

게살 박제 게 커버

Casquinha de Caranguejo "À Macaense"

195.00

Stuffed Crab Meat in a Shell "Macanese Style"

澳門蟹肉釀蟹蓋

マカデミアクラブケーキ

마카다미아 크랩 케이크



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Entradas / Starters / 頭盤 / 先発

Tábua de Queijos Portugueses com Marmelada, Compota, Frutos Secos e Uvas

315.00

Assorted Portuguese Cheese with Marmalade, Jam, Dry Fruits and Grapes

雜錦葡國芝士配果醬、乾果、葡萄

ポルトガルチーズの盛合せ

포르투갈 치즈 모듬

Queijo de Cabra Gratinado com Azeite e Mel de Acácia, Pão de Alfarroba e Vinagre Balsâmico

215.00

*Gratinated Goat's Cheese with Olive Oil and Acacia Honey,
Carob Bread and Balsamic Vinegar*

橄欖油蜜糖配羊奶芝士 (配多士及生菜)

ゴートチーズ オリーブオイルとハチミツがけ

トーストとレタス添え)

올리브 오일, 아카시아 꿀을 바른 토스트,

양상추, 발사믹 식초를 곁들인 그라탕한 염소치즈



Presunto e Enchidos Caseiros

170.00

Selection of Assorted Portuguese Sausage and Smoked Ham

特選葡式臘腸配煙燻火腿

ポルトガルソーセージとハム

포르투갈 소시지와 프레준토(건염장햄) 종합 선택선



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Sopas / Soup / 湯 / スープ

Caldo Verde com Chouriço

105.00

Traditional Portuguese Green Cabbage Soup with Chourizo

經典葡式青菜臘腸湯

ポルトガル風野菜スープ

전통 포르투갈식 그린 양배추 수프

Creme de Espargos

110.00

Asparagus Cream Soup

鮮蘆筍忌廉湯

アスパラガスクリームスープ

아스파라거스 크림수프

Sopa de Rabo de Boi com Croutons Aromáticos

99.00

Oxtail Soup with Herbs Croutons

牛尾湯配香草面包片

황소 꼬리 수프 허브와 함께

牛の尾のスープ (ハーブ入り)



Sopa de Lagosta

230.00

Lobster Bisque

龍蝦濃湯

ロブスタービスク

랍스터 비스크





AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Peixes e Mariscos / Fish and Seafood 魚和海鮮類/魚介類/ 생선 및 해물류

Bacalhau Assado à Lagareiro 280.00
com batata a Murro e Grelos Salteados

Grilled Codfish with Potatoes and Sautéed Turnip Tops

炭燒馬介休(鱈魚)配馬鈴薯拌炒蕪菁菜頭

バカリャウ(タラ)の炭火焼き ポテトとかぶの葉ソテー

감자와 어린 순무잎 볶음이 곁들여진 대구 숯불구이

Açorda de Bacalhau 268.00

Codfish Mashed Bread Paste

馬介休(鱈魚)燉麵包糊

たらこマッシュブレッドペースト

대구 생선 으깬 빵 페이스트

Bacalhau à Bras 275.00

*Fried Codfish mixed with fried onions,
"Allumette" Potatoes, eggs and salad*

燒馬介休(鱈魚)配滑蛋、薯蓉

タラ・アリユメット ポテト・エッグの炒めもの

스크램블드 엑 에그와 "Allumette" 감자를 곁들인 대구 튀김



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Peixes e Mariscos / Fish and Seafood 魚和海鮮類/魚介類/ 생선 및 해물류

Sardinhas Assadas

200.00

com Batata Cozida, Salada de Pimentos e Broa de Milho

Grilled Sardines with Boiled Potatoes, Bell Pepper Salad and Corn Bread

炭燒少甸魚(配焗馬鈴薯拌青椒少律)

サーディーン (イワシの炭火焼き) ポテトとピーマンサラダ添え

삶은 감자와 그린 피망샐러드를 곁들인 정어리 숯불구이

Robalo do Atlântico com Arroz Cremoso de Cherovia e Queijo da Ilha

358.00

Seared Atlantic Sea Bass Fillet

with Creamy Parsnip Rice and Cheese from Azores Island

燒大西洋鱸魚伴忌廉蘿蔔燉飯及亞速爾島芝士

トマトのご飯と魚のロース

아로스트 토마토(토마토 라이스)와 함께 제공되는 농어갈비 숯불구이



Nairo Grelhado com Batata Assada e Bróculos

320.00

Grilled Fresh Sea Bass with Roasted Potatoes and Broccoli

烤鱸魚配烤馬鈴薯及椰菜花

スズキのローストとジャガイモやブロッコリーのロースト

농어 구이와 감자·브로콜리 볶음

Lombo de Garoupa com Arroz de Tomate

328.00

Grouper Fish Fillet with Tomato Rice

焦烤石斑魚配蕃茄飯

トマトのご飯と魚のロース

아로스트 토마토(토마토 라이스)와 함께 제공되는 농어갈비 숯불구이



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Peixes e Mariscos / Fish and Seafood 魚和海鮮類/魚介類/ 생선 및 해물류

Camarões Tigre Grelhados

588.00

com Batatinha Assada (2 unidades)

Barbecue Jumbo Tiger Prawns with Baked Potatoes (2 units)

炭燒大蝦配焗馬鈴薯

ジャンボ タイガー エビの炭火焼き (サラダ 又は ライス 添え)

점보 타이거 새우 숯불 바베큐 (2 마리)

믹스드 샐러드와 흰 쌀밥 혹은 특제소스를 곁들인 삶은 감자 함께 제공

Paella de Mariscos à "António" (contêm frango e chouriço)

2 pax - 780.00

Dry Seafood Paella "António" style (w/ chicken and chorizo)

4 pax - 1250.00

"安東尼奧" 式海鮮雜燴飯 (含有雞肉及臘腸)

"アントニオ"特製シーフードパエリア

'안토니오'스타일 건조 해산물 빠에야



Caril de Camarão com Arroz Branco

270.00

Prawns Curry with Plain Rice

咖喱老虎蝦配白飯

エビカレー ライス 添え

흰 쌀밥이 함께 제공되는 새우카레



Açorda de Mariscos

270.00

Mashed Bread Paste with Assorted Seafood

(Prawns, Clams, Mussels, Scallops and Crab Meat)

海鮮雜燴 (蝦、蜆、帶子、青口、蟹肉) 配麵包

パンペーストの盛り合わせと新鮮なシーフード

エビ、アサリ、ムール貝、ホタテ貝と蟹肉)

빵조각을 넣은 신선한 모듬 해산물(새우, 조개, 홍합, 관자살, 게살)스튜



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Peixes e Mariscos / Fish and Seafood 魚和海鮮類/魚介類/ 생선 및 해물류

Arroz de Marisco à "António" - 2 Pessoas

Wet Seafood Rice "Antonio" Style in a Ceramic – 2 Persons
(Crab, mussels, clams meat, prawns and scallops)

“安東尼奧” 式海鮮燴飯 - 2 人

"안토니오" 특製 시푸드라이스 2 人前

"안토니오 스타일" 아로스 드 마리스꾸 (해산물빠에야)-게,
홍합, 조개살, 새우) 도자기 단지에 제공, 2 인분

580.00



Arroz de Tamboril com Gambas à "António" - 2 Pessoas

Wet Monkfish and Prawns Rice "Antonio Style" in a Ceramic Pot – 2 Persons

“安東尼奧” 式安康魚大蝦燴飯 (2 人)

"안토니오" 특製 안코우와 에비의 리조트

"안토니오" 스타일의 아구와 새우라이스 도자기 단지에 제공

625.00



Arroz de Lagosta

Portuguese Lobster Rice

龍蝦飯

시チューロ브스타ー라이스

랍스타 스튜와 밥

1 pax - 338.00

2 pax - 598.00



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Peixes e Mariscos / Fish and Seafood 魚和海鮮類/魚介類/ 생선 및 해물류

Arroz de Polvo à “António” em panela de Ferro

Wet Octopus Rice “Antonio” in old style Iron Pot

“安東尼奧” 式陶盤八爪魚雜燴飯

“アントニオ” 特製タコのリゾット

“안토니오”스타일 낙지 라이스 옛날식 무쇠냄비에 제공

1 pax 365.00

2 pax 655.00



Polvo Assado à Lagareiro (Importado de Portugal)

com Migas e Batata Assada

Grilled Octopus (Imported from Portugal)

with “Migas” (Corn Bread, Bean and Kale) and Roasted Potatoes

烤八爪魚配玉米餅及烤馬鈴薯

タコの炭火焼きとマッシュドポテトとにんにく、コリアンダー&トト

낙지 숯불 구이 - 마늘, 고수, 토마토를 넣은 으깬 감자와 함께 제공

370.00

Caril de Sapateira do Atlântico com Arroz Branco

Atlantic Sea Crab Curry with Plain Rice

葡式大西洋咖喱蟹配白飯

ポルトガル風 蟹カレー ライス添え

포르투갈식 크랩카레 - 흰 쌀밥 함께 제공

620.00



Choco Grelhado com Batata Cozida e Salada de Pimentos

Grilled Cuttlefish with Boiled Potatoes and Pepper Salad

烤魷魚配馬鈴薯伴沙律

イカのグリルポテトとコショウのサラダ

삶은 감자,샐러드와 구운 오징어

188.00



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Carnes e Aves / Meat and Poultry 肉類及家禽/肉や家禽 / 육류 및 가금류

Arroz de Pato à Portuguesa (Importado de Portugal) **265.00**
Portuguese Duck Rice (Imported Duck from Portugal)
with Pork Sausage Meat

葡式焗鴨飯

ポルトガルダックライス

포르투갈식 오리 라이스

Frango Assado com Batata Frita e Salada **260.00**
(Importado de Portugal)
Barbecue Chicken with salad and French fries
(Imported Chicken from Portugal)

炭燒烤雞配炸薯條伴雜錦沙律

ローストチキン フライドポテトとミックスサラダ添え

바베큐 치킨 - 샐러드 및 감자 튀김 함께 제공

Galinha à Africana com Batata Gratinada **275.00**
African Chicken (Imported Chicken from Portugal)
with Peanut and Coconut Spice Sauce and Gratinated Potatoes

非洲雞配花生椰子醬汁及焗薯

ピーナッツココナッツソースとポテト添えのアフリカチキン

땅콩 코코넛 소스와 감자를 곁들인 아프리카 치킨





AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Carnes e Aves / Meat and Poultry

肉類 / 肉/ 육류

Secretos de Porco Preto Grelhados

270.00

com Batata Frita e Salada (Importado de Portugal)

*Barbecue Black Pork Fillets with French Fries and Salad
(Imported Pork from Portugal)*

炭燒葡國黑毛豬排配炸薯條伴沙律

ポルトガル産ポークの炭火焼き フライドポテトとサラダ添え

흑돼지 살코기(포르투갈에서 수입) 숯불구이- 감자튀김 및 샐러드와 함께 제공

Rojões de Porco Preto

270.00

Fried Black Pork Meat with Blood Portuguese Sausage and Fried Potatoes

炸豬肉配葡萄牙血腸及炸馬鈴薯

돼지 고기 볶음 모듬 된 포르투갈어 소시지, 감자 및 적포도주 소스와 함께

揚げた肉 ポルトガルソーセージ、ジャガイモ、赤ワインソースの盛り合わせ

Alheira de Mirandela

195.00

com batatas fritas, ovo estrelado e espinafres

Poultry Sausage with French Fries, Fried Egg and Spinach

禽肉香腸配橄欖油、大蒜、辣椒粉 配上炸薯條 煎蛋伴菠菜

鶏肉 パンオリーブオイル、ニンニク、パプリカ

フライドポテト、フライドエッグ、ハウレンソウを添えて

올리브 오일, 마늘, 파프리카와 가금류 빵 소시지

프렌치 프라이, 프라이드 계란, 시금치와 함께

Lombo de Vitela à Mirandesa, albardado em Bacon

298.00

com Batata à Padeiro e Couve Grelhada

Grilled Veal Loin "Mirandesa" wrapped in Bacon,

Roasted Potato Wedges and Grilled Cabbage

香烤培根卷牛里脊, 配烤馬鈴薯及燒卷心菜

ベーコン、ローストポテトウェッジ、キャベツのグリルで包んだ仔牛ロースのグリル

구운 송아지 등심, 베이컨, 구운 감자 웨지, 구운 양배추





AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Carnes e Aves / Meat and Poultry

肉類 / 肉 / 육류

Leitão Assado (dose)

318.00

Roasted Suckling Pig "Portuguese Style"

With Home Made Potatoes Chips, Salad and Sliced Oranges

葡式烤乳豬配自制薯片，雜錦沙律伴香橙片

子豚のロースト ホームメイドポテトチップス・サラダ・スライスオレンジ添え

아기돼지 구이 (1 마리) - 홈메이트 감자칩, 샐러드 오렌지슬라이스와 함께 제공

Pernil de Cordeiro Assado, Puré de Batata, Cebolinhas,

288.00

Cogumelos, Laranja e molho de Vinho do Porto

Braised Lamb Shank with Mashed Potato, Smoked Ham, Baby Onions,

Mushrooms, Orange and Port Wine Sauce

炖羊腿配煙燻火腿，土豆泥，炒蔬菜，蘑菇，香橙及葡萄酒醬汁

마ッシュ오토트、揚げ野菜、キノコ、オレンジと黄色の部分でラムのシチュー脚



Carne de Porco à Alentejana

270.00

Fried Black Pork Meat with fresh clams and fried cubes potatoes

炒豬肉配葡蜆伴馬鈴薯

仔 / porkとアサリの煮込み ポテト入り /

튀긴 돼지고기, 조개, 감자요리

Cabrito assado "no barro" com Arroz de Miudos e Açafrão

2 pax - 688.00

Roasted Baby Goat in the "ceramic tray" with Rice and Saffron

“陶瓷托盤”烤小山羊配米飯和藏紅花

ライスとサフランと一緒に「セラミックトレイ」にローストしたベビーヤギ

밥과 사프란과 함께 '세라믹 트레이'에 구운 아기 염소



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Carnes e Aves / Meat and Poultry 肉類及家禽/肉や家禽 / 육류 및 가금류

**Bife à Portuguesa com Presunto, Ovo,
Pickles e Batata Fritas às Rodelas**

Steak "Portuguese" Style

with Roasted Potatoes Topped with Portuguese Smoked Ham and Fried Egg

葡式煎牛排配煙燻火腿，雞蛋伴馬鈴薯

ポルトガルスタイルステーキ ピクルス・ポテト・

ポルトガル スモークハム・フライドエッグ添え

포르투갈식 스테이크-마늘, 피클, 감자, 화이트와인 소스로 요리,

레준토(건염장햄)와계란프라이 토핑)

298.00



**Costeletão de Vitela Portuguesa Grelhado (T-Bone) (for 2 pax)
com Batatas Fritas e Espinafres (Vitela – Importada de Portugal)**

Grilled Portuguese Veal Cutlet (Imported from Portugal)

with Sautéed Spinach and French Fries

燒葡萄牙 T 骨牛排配炸薯條伴炒菠菜

ポルトガル子牛のカツレツ ほうれん草のソテーとフレンチフライ 又は ミックスサ
ラダ

포르투갈 송아지고기(T-Bone)

구이- 볶은 시금치와 프렌치 후라이 혹은 믹스드 샐러드와 함께 제공

675.00



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Opção Vegetariana / Vegetarian Option

素食選項 / ベジタリアンオプション / 채식주의자들의 선택

Hamburguer de Feijão, Quinoa, 158.00

Cogumelos e Noz com Batata Frita e Salada

Bean and Quinoa with Mushroom and Walnut Burger with French Fries and Salad

豆、藜麥、蘑菇及核桃漢堡配炸薯條及沙律

豆、キノア、キノコ、クルミのハンバーガーにフライドポテトとサユルを添えた

명아주, 버섯과 호두버거를 곁들인 감자튀김과 햄버거

Peixinhos da Horta com Arroz de Tomate 178.00

Pan-Fried Fresh Green Beans with Tomato rice

葡式炸青豆配番茄飯

ポルトガル風チャーハン、トマトライス

포르투갈 쌀과 토마토 볶음

Favas com "Impossible Meat" e Ovo Escalfado 218.00

Broad Beans with "Impossible Meat" and Poached Egg

蠶豆配純素肉及水煮蛋

ソラマメに素肉とゆで卵を配合

참두에는 순담백한 고기와 삶은 달걀을 곁들였다



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Acompanhamentos / Side Dish

伴菜 / ベジタリアンオプション / 사이드 메뉴

Batata Gratinada

90.00

Gratinated Potato

焗馬鈴薯 / ポテトのグラタン / 그라탕한 감자



Salada Mista "À Portuguesa"

110.00

Portuguese Style Mixed Salad (Lettuce, Tomato, Cucumber, Carrots, Onions and Olives with Vinaigrette Sauce)

雜錦沙律 (生菜、蕃茄、青瓜、甘筍伴洋葱配橄欖油、醋或千島醬)

ミックスサラダ (レタス、トマト、キュウリ、タマネギとオリーブオイル、酢またはサウザンアイランドソース添えの甘いタケノコ)

혼합 샐러드 (양상추, 토마토, 오이, 올리브 오일을 곁들인 양파를 곁들인 달콤한 죽순, 식초 또는 천 섬 소스)

Legumes "Do Dia" Cozidos ou Salteados

100.00

Assorted Steamed or Sautéed Daily Vegetables

白烔或炒雜菜

蒸し野菜 又は 野菜のソテー

신선한 야채 모두 찜 또는 볶음

Grelas Cozidos ou Salteados

90.00

Steamed or Sautéed Turnip Top

白烔或炒菜心

蒸し菜心 (白菜の仲間の野菜の葉) 又は 菜心のソテー

어린 무순 찜 또는 볶음

Esparregado de Espinafres

90.00

Spinach Purée

菠菜蓉

/ほうれん草のピューレ / 시금치 푸레



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Acompanhamentos / Side Dish

伴菜 / ベジタリアンオプション / 사이드 메뉴

Espinafres cozidos ou salteados com azeite e alho <i>Spinach steamed or sautéed in Portuguese olive oil and garlic</i> 菠菜蓉配葡萄牙橄欖油伴大蒜 蒸しほうれん草 ポルトガル オリーブオイルとガーリック 포르투갈 올리브 오일과 마늘로 볶거나 찌낸 시금치	90.00
Arroz Branco / Plain Rice 白飯 / ご飯 / 백미	40.00
Arroz Cremoso de Cherovia / Creamy Parsnip Rice 忌廉蘿蔔燉飯 / クリーミーなパースニップライス / 크림 파스닙 쌀	45.00
Arroz de Feijão / Beans Rice 黑豆飯 / 黑豆ご飯 / 검은 콩 밥	45.00
Arroz de Tomate / Tomato Rice 番茄飯 / トマトライス / 토마토 밥	45.00
Batata Frita / French Fries 炸薯條 / フレンチフライドポテト / 감자 튀김	65.00
Batatinha Assada / Baked Potatoes 焗馬鈴薯 / フレンチフライ드포테트 / 감자 튀김	65.00
Pure de Batata / Mashed Potatoes 土豆泥 / マッシュポテト / 으깬 감자	65.00



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO



KIDS MENU / 兒童菜單 / キッズメニュー / 어린이 메뉴

Crème de Legumes

58.00

Creamy Vegetable Soup

奶油蔬菜湯

野菜のクリーミースープ

크림 야채 수프

Douradinhos com arroz de tomate e legumes

138.00

Homemade Fish Fingers with tomato rice and steamed vegetables

葡式炸魚條配蕃茄飯拌時蔬

トマトと魚の指

생선 손가락에 토마토 밥

Frango com esparguete e legumes

158.00

Chicken with sautéed spaghetti and steamed vegetables

雞肉炒意大利麵配時蔬

スパゲッティと野菜の蒸し煮チキン

치킨 스파게티와 찐 야채

Lombinho com puré de batata e legumes

165.00

Beef stew with mashed potato and steamed vegetables

燉牛肉配土豆泥拌時蔬

マッシュポテトとビーフシチュー蒸し野菜

소고기 스투 으갠 감자찐 야채



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Sobremesas / Desserts / 甜品 / デザート / 디저트 (Homemade Portuguese Traditional Dessert)

Pastéis de Nata

25.00

Portuguese Egg Tart (original recipe)

葡式蛋撻

クリームペストリー

크림 파이



Pudim Flan

75.00

Flan Pudding

蛋黃布甸 / プリン フラン / 플란 푸딩(캐러멜 푸딩)

Leite Crème Queimado

75.00

Portuguese Creme Brulee

葡式奶油布蕾 / クレームブリュレ /

크림 부렐리

Serradura

75.00

"Sawdust pudding" Biscuits with Cream

木糠布甸 / セラデュラ (ビスケットとクリーム)

세라두라(비스킷과 크림의 "툽밥 푸딩")

Pudim Molotof

58.00

Molotof Pudding

蛋白布丁

プロテインプディング

단백질 푸딩

Mousse de Chocolate

80.00

Homemade Chocolate Mousse

朱古力慕斯 / チョコレートムース / 초콜렛 무스



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO

Sobremesas / Desserts / 甜品 / 디저트 / 디저트 (Homemade Portuguese Traditional Dessert)

Bolo de Chocolate <i>Homemade Chocolate Cake</i> 朱古力蛋糕 / チョコレートケーキ 초콜릿 케이크 (1 조각)	90.00
Cheese Cake "À Portuguesa" <i>Portuguese Cheese Cake</i> 葡萄牙芝士蛋糕 / 폴트갈 치즈 케이크 / 포르투갈 치즈 케이크	90.00 
Prato de Fruta da Época <i>Fruit Platter</i> 水果拼盤 フルーツ盛り合わせ 과일 플래터	110.00
Crêpes Suzette (2 unidades) <i>Crepes Suzette (2 Units)</i> 橙酒班戟 / クレープシュゼット (2) 크레페 수제트 (2 단위)	320.00 



AUTHENTIC PORTUGUESE CUISINE
正宗葡國菜
ESTABELECIMENTO DE COMIDAS ANTÓNIO