



BONA

M E N U



ЗАКУСКИ

| | | | |
|---|-----|---|------|
| Брускетта с запеченным сырным кремом и горгонзолой | 220 | 🔪 Тартар из говядины с пармезаном | 720 |
| Брускетта с томатами черри и кремом фета базиликом и соусом песто | 290 | Тартар из лосося с манго | 850 |
| Брускетта с паштетом из печени кролика и луковым конфиюром | 290 | ★ Карпаччо из говядины с трюфельным соусом Тонко нарезанная говядина с трюфельным соусом, шампиньонами и сыром Пекорино Романо | 780 |
| Брускетта с лососем и муссом из авокадо с луком конфи | 460 | Оливки La Bella di Cerignola с косточкой | 370 |
| ★ Ассорти брускетт 4 видов • брускетта с запеченным сырным кремом и горгонзолой • брускетта с паштетом из печени кролика • брускетта с томатами • брускетта с лососем и авокадо | 950 | Ассорти итальянских сыров Сыр Пекорино Романо, Грана Падано, Горгонзола Дольче, Горгонзола Пиканте, гриссини | 1150 |
| Пармиджано Запеченные баклажаны с томатами и моцареллой под соусом фондю | 550 | ★ Антипасти Оливки La Bella di Cerignola, Гаэта, салями трюфельная, салями чоризо, пармская ветчина, мортаделла с фисташками, коппа свиная, гриссини | 1150 |

Если у вас есть аллергия или непереносимость каких-либо продуктов, пожалуйста, сообщите об этом официанту



САЛАТЫ

-
- | | |
|--|-----|
| Зеленый салат с индейкой толченым авокадо и хрустящими листьями салата в медово-лаймовой заправке | 490 |
| Салат с козьим сыром и свеклой листьями салата и заправкой на основе черной смородины | 490 |
| Греческий салат из свежих овощей с большими зелеными оливками и кремом из феты | 570 |
| ★ Салат с баклажанами сыром страчателла, сладкими томатами и хрустящими листьями салата | 690 |
| Цезарь с куриной грудкой хрустящими листьями салата, сладкими томатами в авторском соусе с пармезаном и гренками из бриоши | 590 |
| Цезарь с тигровыми креветками хрустящими листьями салата, сладкими томатами в авторском соусе с пармезаном и гренками из бриоши | 690 |
| N 🌶️ Фрутти ди маре с манго Яркий салат с креветками, кальмаром и спелым авокадо. Подается с хрустящими листьями салата, сублимированной малиной и сальсой из манго | 890 |
-



СУПЫ

| | |
|--|-----|
| Куриный бульон с птитимом морковью, цукини, куриным бедром и перепелиным яйцом | 390 |
| ♦ Тыквенный крем-суп приготовленный на кокосовом молоке, воде или сливках на ваш выбор | 420 |
| Добавить по вкусу: | |
| Горгонзола | 100 |
| Страчателла | 100 |
| Креветки | 100 |
| Грибной крем-суп с жареными лесными грибами и трюфельным маслом | 490 |
| ★ Сливочный суп с лососем треской, корнеплодами и ароматным зеленым маслом | 590 |
| ★ 🌶 Рыбная похлебка по-лигурийски с морепродуктами, каперсами и оливками. Подается с запеченной брускеттой с сыром | 690 |

Орзо с лангустинами

790



ПАСТА

| | |
|--|-----|
| ♦ Ригатони Сичилиана в соусе из сладких томатов с баклажанами и страчателлой | 490 |
| Альфредо с грибами и цыпленком в сливочном соусе с сыром Грана Падано | 590 |
| Ригатони с песто и томатами страчателлой и фисташками | 590 |
| Спагетти Карбонара с беконом и черным перцем в сливочно-сырном соусе | 590 |
| ★ Фетучини Маре Монти с белыми грибами и креветками в густом сливочном соусе с добавлением чеснока | 720 |

| | |
|--|-----|
| Ризотто с белыми грибами трюфельным маслом, сыром Грана Падано и шампиньонами | 490 |
| 🇳 Равиоли с говяжьим языком и трюфелем в сливочном соусе с пармезаном, демигласом и сыром пекорино | 650 |
| Лазанья болоньезе с рагу из нескольких видов мяса в томатном соусе и красном вине | 690 |
| ★ 🌶 Орзо с лангустином кальмаром и креветкой в соусе биск | 790 |

| | |
|--------------------------------|----|
| Добавить по вкусу: пармезан | 80 |
|--------------------------------|----|



ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- | | |
|--|-----|
| ◆ Брокколи на гриле с густым соусом из горгонзолы и фундуком | 490 |
| 🌶️ Рубленые котлеты из индейки с картофельным пюре горчичным соусом, домашними маринованными огурчиками и пармезаном | 560 |
| Лимонный цыпленок с фасолью и йогуртовым соусом | 640 |
| Телячьи щечки с картофельным пюре и домашними маринованными огурчиками | 790 |
| ★ 🌶️ Камбала по-сицилийски с картофелем, каперсами и оливками | 990 |
| ★ 🆕 Утиная ножка конфи с ньокки в сливочно-трюфельном соусе со шпинатом, демигласом и соусом бигарад | 990 |
| 🆕 Бифштекс из мраморной говядины с карамелизированным луком, обжаренным мини-картофелем, кенийской фасолью и яйцом пашот | 990 |

Стейк Рибай

2490



ГРИЛЬ

| | |
|---|------|
| Шашлык из цыпленка | 590 |
| 🔪 Шашлык из свинины | 690 |
| Люля-кебаб из курицы | 590 |
| 🆕 Люля-кебаб из свинины | 690 |
| Люля-кебаб из баранины | 790 |
| ★ Каре барашка | 1590 |
| Креветки на гриле в паназиатском стиле с долькой лайма | 890 |
| Стейк из лосося обжаренный до золотистой корочки | 1190 |
| Филе-миньон со сливочным маслом с травами | 1250 |
| ★ Стейк Рибай со сливочным маслом с травами | 2490 |
| 🍄 Овощи гриль брокколи, кукуруза, цукини, томаты черри с чесночным маслом | 490 |

ГАРНИРЫ

| | |
|---------------------------------------|-----|
| Картофельное пюре | 220 |
| Стручковая фасоль с чесночным маслом | 190 |
| ★ Дольки картофеля с трюфельной солью | 350 |

СОУСЫ

| | |
|------------|-----|
| Сацебели | 120 |
| Тартар | 120 |
| Наполи | 120 |
| 🔪 Перечный | 120 |



Груша и горгонзола

740



Белые грибы
и трюфельное масло

690

ПИЦЦА

| | | | |
|---|-----|--|-----|
| Маргарита Моцарелла, спелые томаты и свежий базилик | 490 | 🌶 Пеперони со спелыми томатами, руколой и халапеньо | 720 |
| Поло песто Куриное филе, маслины и соус песто | 590 | ★ Груша и горгонзола с медом и карамелизированным грецким орехом | 740 |
| Фритта с пармой и страчателлой базиликом и томатным соусом | 590 | ♦ Страчателла и томаты с базиликом и соусом песто | 750 |
| Прошутто Фунги Ветчина, моцарелла, шампиньоны, спелые томаты и паприка | 620 | ★ Кватро Формаджи Горгонзола, бри, моцарелла, пармезан и сливочный соус | 790 |
| Белые грибы и трюфельное масло с руколой и сыром с плесенью | 690 | Кальцоне Закрытая пицца с креветками, кальмаром, шпинатом и трюфельным маслом | 690 |

ФОКАЧЧА | ХЛЕБ

| | |
|---|-----|
| Фокачча с песто и розмарином | 370 |
| Фокачча с сыром фета чесноком и орегано | 390 |
| Хлебная корзина Чиабатта или цельнозерновой хлеб с кремом из оливок или кремом с базиликом | 290 |

ДОБАВИТЬ ПО ВКУСУ

| | |
|---|-----|
| Томаты черри / шампиньоны | 70 |
| Моцарелла / маслины / перец болгарский | 90 |
| Пармезан / куриная грудка / ветчина из индейки | 100 |
| Рукола | 150 |
| Мортаделла с фисташками | 290 |
| Парма | 390 |



Шоколадный торт с вишней

540

ДЕСЕРТЫ

| | |
|--|-----|
| Ассорти из трех конфет Манго-маракуйя, молочный шоколад, темный шоколад-смородина | 320 |
| Тирамису Авторская вариация классического итальянского десерта с муссом из маскарпоне | 390 |
| ★ N Очень нежный сметанник с соусом из сладкой малины | 420 |
| ★ Пропитанный Наполеон с ванильным заварным кремом | 470 |
| Баскский чизкейк с шоколадным ганашем | 470 |
| Эклер Гранде с глазурью из белого шоколада, ванильным взбитым ганашем и фисташковой крошкой | 490 |
| Бона-кейк Теплый шоколадный кекс с жидким центром. Подается с мороженым или черносмородиновым сорбетом на ваш выбор | 490 |
| ★ N Шоколадный торт с вишней и шоколадным кремом из маскарпоне | 540 |
| Мороженое или сорбет | 290 |



ДОСТАВКА ЛЮБИМЫХ БЛЮД В ПРИЛОЖЕНИИ VRG
ИЛИ ПО ТЕЛЕФОНУ: 665-70-70

СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ

И ПОЛУЧАЙТЕ КЕШБЭК ДО **20%**



РЕСТОРАНЫ «BONA CAPONA»

пр. Ветеранов, 105
тел.: +7 812 911-20-30

Московский пр., 179
тел.: +7 812 905-35-38

пр. Славы, 43
тел.: +7 929 114-10-46

ул. Есенина, 1, кор.1
тел.: +7 812 943-18-00

г. Пушкин, ул. Оранжевая, 39
тел.: +7 812 930-09-63

пр. Комендантский, 2
тел.: +7 812 961-73-13

Пулковское шоссе, 60, кор.1, стр. 21
Outlet Village Пулково
тел.: +7 931 976-10-76



РЕСТОРАН «BONA»

г. Петергоф, ул. Разводная, 7, кор.1
тел.: +7 812 906-66-96

РЕСТОРАН «MUST»

Большой пр. П.С., 54
тел.: +7 812 940-19-91

РЕСТОРАН «СКЛАД 22»

г. Пушкин, ул. Московская, 22
тел.: +7 812 900-72-22

РЕСТОРАН «MZE»

г. Пушкин, Октябрьский бул., 7/11
тел.: +7 921 904-69-00

MZE Daily

Пулковское ш., 60, кор.1В,
Outlet Village Пулково
тел.: +7 812 665-70-70

