



BONA  

---

MENU

**ЗАВТРАКИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ**  
по будням до 12:00  
и выходным до 14:00

Спрашивайте меню завтраков  
у вашего официанта

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

**ЛЕТНЕЕ МЕНЮ**

---

♦ Брускетта с томатами и страчателлой с базиликовым песто	390
♦ Страчателла с томатами и трюфелем с бальзамическим кремом и руколой	690
♦ Салат Алла Панцанелла Твист на классический итальянский салат с томатами, страчателлой, соусом песто с мятой и виноградом	590
Холодный борщ с телятиной	490
Окрошка на квасе с ветчиной	490
Фузили Алла Сичилиана с рассольной моцареллой в соусе из сладких томатов с баклажанами, пармезаном и руколой	590
Спагетти Алио Олио Традиционная неополитанская паста с чесноком, оливковым маслом и перцем	490
♦ Пицца Пармиджано моцарелла, обжаренные баклажаны, страчателла, грецкий орех, пармезан, рукола и томатный соус	790

---

♦ - вегетарианское



## ЗАКУСКИ

---

Брускетта с запечённым сырным кремом и горгонзолой	290
Брускетта с томатами и страчателлой с базиликовым песто	390
Брускетта с паштетом из печени кролика и карамелизированным луком	390
Брускетта с лососем и муссом из авокадо с луком конфи	550
Карпаччо из говядины с пикантными сухариками панко, руколой и сыром пармезан	690
★ Вителло Тонато Телятина су-вид под сливочным соусом из тунца и каперсов с руколой и базиликовым маслом	750
Вяленые томаты с руколой и орегано	390
Паштет из кролика с карамелизированным луком и кедровым орехом. Подаётся с булочкой бриошь	450
Оливки Гигант с чесноком и базиликом	460
Ваша сырная тарелка: Пармезан / Горгонзола / Бри Пекорино	320 450

---



## САЛАТЫ

- 
- ♦ Зелёный салат с соусом шисо 590
  
  - Цезарь с куриной грудкой 670  
Куриная грудка, хрустящие листья салата в авторском соусе с пармезаном, сладкими томатами и тонкими гренками
  
  - 🌶 Салат с хрустящими баклажанами 740  
сыром страчателла, сладкими томатами и хрустящими листьями салата
  
  - Цезарь с тигровыми креветками 850  
хрустящими листьями салата, сладкими томатами в авторском соусе с пармезаном и гренками из бриоши
  
  - ★ 🌶 Фрутти ди Маре 990  
Яркий салат с креветками, кальмаром, свежим авокадо и клубникой, хрустящими листьями салата, сублимированной малиной и заправкой из пюре манго
-



## СУПЫ

---

Тыквенный суп приготовленный на кокосовом молоке, воде или сливках на ваш выбор	450
Тыквенный суп с креветками	590
Добавить по вкусу:	
Горгонзола	150
Страчателла	100
★ Рыбная похлёбка по-лигурийски с морепродуктами, каперсами и оливками. Подаётся с запечённой брускеттой с сыром	840

---


Фетучини Фрутти ди Маре

960



## ПАСТА

---

Спагетти Карбонара с беконом и чёрным перцем в сливочно-сырном соусе	640
Фузилли Альфредо с куриной грудкой, шампиньонами в сливочно-чесочном соусе, вялеными томатами и руколой	690
<b>N</b> Спагетти с лососем цукини и томатами черри в соусе биск со сливками	820
★ Фетучини Маре Монти с белыми грибами и креветками в густом сливочном соусе	850
★  Фетучини Фрутти ди Маре с креветками и кальмаром в соусе биск	960

---

Лазанья болоньезе с рагу из нескольких видов мяса в томатном соусе и красном вине	790
<b>N</b> Ньокки 4 сыра с трюфелем и руколой в сырно-сливочном соусе	640
Равиоли с говяжьим языком и трюфелем в сливочном соусе с пармезаном, демигласом и сыром пекорино	750

---

Бифштекс с карамелизированным луком

1090



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

- |                                                                                                           |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| 👉 Лимонный цыплёнок<br>в сливочном соусе с каперсами и перцем чили,<br>со свежими листьями салата         | 790  |
| Говяжий язык с перечным соусом<br>с картофельным пюре и карамелизированным<br>луковым конфиюром           | 950  |
| ★ Бифштекс с карамелизированным луком<br>с толчёным картофелем, карамелизированным луком<br>и яйцом пашот | 1090 |
| Телячьи щёчки<br>с картофельным пюре и домашними<br>маринованными огурчиками                              | 990  |
| Треска с муссом из цветной капусты<br>и икорным соусом                                                    | 890  |
| 👉 Креветки по-средиземноморски<br>с чесноком, чили и петрушкой                                            | 990  |

Стейк Мачете

1390



## ГРИЛЬ

Стейк Мачете 1390  
с морской солью и тимьяном

★ Стейк Миньон 1490  
со сливочным маслом с травами

Стейк из лосося 1390  
обжаренный до золотистой корочки

## ОВОЩИ

Картофельное пюре 370  
на молоке и сливочном масле

Дольки картофеля с трюфельной солью 420

Овощи гриль 550

Брокколи 590  
с густым соусом из горгонзолы и фундуком

## СОУСЫ

Кетчуп 80

🌶️ Сладкий чили с петрушкой 120

Горгонзола 120

Наполи 120

Песто 120

🌶️ Перечный 150



Кватро Формаджи  
850

Мортаделла  
и страчателла  
890

## ПИЦЦА

◆ Маргарита Моцарелла, спелые томаты и свежий базилик	550	★ Кватро Формаджи Горгонзола, бри, моцарелла, пармезан и сливочный соус	850
Прощутто Фунги Ветчина, моцарелла, шампиньоны, спелые томаты и паприка	690	Мортаделла и страчателла Мортаделла, страчателла, моцарелла, сливочный соус и соус песто	890
◆ Карбонара с желтком су-вид и руколой бекон, пекорино, яичный желток, рукола, чёрный перец, моцарелла и сливочный соус	750	🌶 Ди Манзо Домашняя телятина, два вида томатов, халапеньо, шампиньоны, маслины и сливочный соус	890
◆ Груша и горгонзола Сладкая груша, горгонзола, грецкий орех и сливочный соус	790		

## ФОКАЧЧА | ХЛЕБ

Фокачча с песто и розмарином	390
Фокачча с сыром фета чесноком и орегано	420
Хлебная корзина чабатта, бриошь, цельнозерновой хлеб со сливочным кремом с базиликом	290

## ДОБАВИТЬ ПО ВКУСУ

Куриная грудка	120
Прощутто (ветчина)	80
Моцарелла	100
Маслины	100
Перец болгарский	100
Рукола	90
Томаты свежие	80
Шампиньоны	80



Шоколадный торт с вишней

540

## ДЕСЕРТЫ

---

<b>Очень нежный сметанник</b> Сочные коржи на сгущённом молоке с нежным клубнично-сметанным соусом и свежими ягодами	450
<b>Панна-Котта</b> ванильно-сливочное желе с клубничным соусом	450
★ <b>Баскский чизкейк</b> с шоколадным ганашем	490
<b>Бона-кейк</b> Тёплый шоколадный кекс с жидким центром. Подаётся с мороженым или черносмородиновым сорбетом на ваш выбор	520
★ <b>Пропитанный Наполеон</b> с ванильным заварным кремом	520
★ <b>Шоколадный торт с вишней</b> и шоколадным кремом из маскарпоне	540
<b>Мороженое или сорбет</b>	240
<b>Конфета ручной работы</b> Вкус на выбор: молочный шоколад или манго-маракуйя	130

---



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

# BONA BONUS

BONA  
PEOPLE  
GROUP

Прозрачные условия —  
КЕШБЭК на ВСЕ МЕНЮ

%

НАШИ РЕСТОРАНЫ:



MZE

СКЛАД

MZE daily

BONA  
CAPONA

BONA

Must



**1** **7%** Кешбэк при регистрации

**7** Заказов для перехода на следующий уровень

**2** **10%** Кешбэк бонусами

**12** Заказов для перехода на следующий уровень

**3** **15%** Кешбэк бонусами

**20** Заказов для перехода на следующий уровень

**4** **20%** Кешбэк бонусами



Регистрируйтесь  
в приложении  
и получайте  
**500 БОНУСОВ**  
на счет  
**В ПОДАРОК**

Воспользоваться бонусами можно при следующем заказе. Не распространяется на акционные предложения. Полные условия программы лояльности размещены в мобильном приложении, раздел «Информация»

BONA

