



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

Ассорти брускетт 4-х видов

1290



## 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
★ Ассорти брускетт 4-х видов	1290
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
★ Тар-тар из говядины с красным луком и каперсами, желтком су-вид и соусом из пармезана	740
Вяленые томаты с рукколой и орегано	390
Паштет из кролика с карамелизированным луком и кедровым орехом. Подаётся с булочкой бриошь	450
Оливки Гигант с чесноком и базиликом	460
Артишоки с пармезаном и руколой	490
Сырная тарелка Бри, пекорино, горгонзола, пармезан, виноград, мёд с цедрой апельсина и гриссини	950
Мясная тарелка Салями, пармская ветчина, шейка коппа, мортаделла с фисташкой и гриссини	950

---

★ - хит



## САЛАТЫ

- 
- ◆

**Зелёный салат с соусом шисо**

590
  - ★

**Цезарь с куриной грудкой**  
Куриная грудка, хрустящие листья салата в авторском соусе с пармезаном, сладкими томатами и тонкими гренками

670
  - 🌶️

**Салат с хрустящими баклажанами**  
сыром страчателла, сладкими томатами и хрустящими листьями салата

740
  - ★

**Тёплый салат с кроликом**  
и индейкой в демигласе, тёплым картофелем и свежими овощам

750
  - ★

**Цезарь с тигровыми креветками**  
хрустящими листьями салата, сладкими томатами в авторском соусе с пармезаном и гренками из бриоши

850
  - ★ 🌶️

**Фруtti ди Маре**  
Яркий салат с креветками, кальмаром, свежим авокадо и клубникой, хрустящими листьями салата, сублимированной малиной и заправкой из пюре манго

990
-



## 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<br>с беконом и чёрным перцем в сливочно-сырном соусе                                          | 640 |
| Фузилли Альфредо<br>с куриной грудкой, шампиньонами<br>в сливочно-чесочном соусе, вялеными<br>томатами и руколой | 690 |
| <b>N</b> Спагетти с лососем<br>цукини и томатами черри в соусе биск со сливками                                  | 820 |
| ★ Фетучини Маре Монти<br>с белыми грибами и креветками<br>в густом сливочном соусе                               | 850 |
| ★ 🌶 Фетучини Фрутти ди Маре<br>с креветками и кальмаром в соусе биск                                             | 960 |
- 
- |                                                                                                        |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Лазанья болоньезе<br>с рагу из нескольких видов мяса в томатном соусе<br>и красном вине                | 790 |
| <b>N</b> Ньокки 4 сыра с трюфелем и руколой<br>в сырно-сливочном соусе                                 | 640 |
| Равиоли с говяжьим языком и трюфелем<br>в сливочном соусе с пармезаном, демигласом<br>и сыром пекорино | 750 |
| ★ Ризотто с белыми грибами<br>пармезаном, белым вином и свежей петрушкой                               | 790 |
-

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 конфиюртом                                                                                                                                | 950  |
|  Медальоны из мраморной говядины<br>с трюфельным соусом, шампиньонами,<br>зелёным салатом с вялеными томатами,<br>пармезаном и чёрным перцем | 990  |
| ★ 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  |
| <hr/>                                                                                                                                                                                                                           |      |
| Треска с муссом из цветной капусты<br>и икорным соусом                                                                                                                                                                          | 890  |
|  Креветки по-средиземноморски<br>с чесноком, чили и петрушкой                                                                              | 990  |
| ★ Дорадо с маринованными кабачками<br>в лигурийском соусе с анчоусами, томатами,<br>чесноком и луком                                                                                                                            | 1090 |

Стейк Рибай

2990



## ГРИЛЬ

---

Стейк Мачете с морской солью и тимьяном	1390
★ Стейк Миньон со сливочным маслом с травами	1490
Добавить оформление золотом с соусом альбурро, трюфелем и шампиньонами	500
★ Стейк Рибай с розмарином	2990
Стейк из лосося обжаренный до золотистой корочки	1390

---

## ОВОЩИ

---

Картофельное пюре на молоке и сливочном масле	370
Цукини с чесночным маслом	370
Мини-картофель с вешенками розмарином, чесноком и сметаной	390
Дольки картофеля с трюфельной солью	420
Овощи гриль	550
Брокколи с густым соусом из горгонзолы и фундуком	590

---

## 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
🌶 Пеперони Пикантная итальянская салями, спелые томаты и свежий орегано	790	🆕 Пицца Сальмоне лосось, брокколи, томаты черри, пармезан, шнитт-лук и чесночное масло, сливочный и томатный 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

---

Ассорти из трёх конфет Манго-маракуйя, молочный шоколад, тёмный шоколад-смородина	390
Очень нежный сметанник Сочные коржи на сгущённом молоке с нежным клубнично-сметанным соусом и свежими ягодами	450
<b>N</b> Крем Каталана Крем-брюле с ноткой апельсина и ванили, обожжённой карамельной корочкой, свежей клубники и сублимированной малиной	450
★ Баскский чизкейк с шоколадным ганашем	490
Бона-кейк Тёплый шоколадный кекс с жидким центром. Подаётся с мороженым или черносмородиновым сорбетом на ваш выбор	520
★ Пропитанный Наполеон с ванильным заварным кремом	520
★ Шоколадный торт с вишней и шоколадным кремом из маскарпоне	540
Мороженое или сорбет	240

---



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

