since 2013 — с 2013 года

BONA

CUCINA ITALIANA • PIZZA & PASTA

buon cibo, buona vita

· хорошая еда, хорошая жизнь ·



Меню

· СЕЗОННОЕ МЕНЮ ·

AUTUNNO — INVERNO 2026/27

ОСЕНЬ — ЗИМА 2026/27

Если у вас есть аллергия на какой-либо продукт,
пожалуйста, сообщите вашему официанту

BONA — история, которая началась 14 лет назад с идеи трёх друзей создать своё место — понятное, живое и такое, куда хочется возвращаться.

Их объединяли дружба, доверие и общее понимание того, каким должен быть лучший ресторан в спальном районе. Так в основе BONA появились простые вещи: внимание к людям, деталям и тёплому общению.

«Италия вдохнула в BONA солнце, а мы превратили его во вкус»

· АЛЕКСЕЙ ЕРМАКОВ — *концепт-шеф BONA* ·

За эти годы было много моментов, которые хотелось запомнить: новые блюда, встречи, улыбки, важные события. Мы собрали некоторые из них в этом меню — вместе с теми, кто каждый день создаёт BONA.

Сегодня ***BONA — место ваших традиций:*** здесь проходят первые свидания, собираются близкие, отмечаются важные даты, и обычные ужины становятся особенными.

Нас вдохновляет Италия — её солнце, отношение к жизни и традиция делиться вкусом и временем с близкими.

Пиццу готовим в неаполитанской традиции — на тесте долгого холодного брожения 48–96 часов.

Пасту делаем сами — от первого замеса до подачи, используя итальянскую муку от производителя с почти вековой историей.

Главное для нас — ***это вы.*** Ваши встречи, разговоры, смех и воспоминания, которые рождаются здесь.

BONA — ***место ваших лучших моментов.***
Каждый новый кадр этой истории создаёте вы.

benvenuti a bona!

· ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В BONA! ·

antipasti

Баклажаны пармиджано 690
баклажаны · томатный соус наполи
моцарелла · грана падано 14 месяцев

Обжариваем баклажаны и запекаем в томатном соусе с моцареллой.

Паштет из кролика с пряной вишней 640
печень кролика · ремесленный тартин
коньяк · сливки · вишнёвое конфи
чипотле · орех пекан

Томим 4 часа печень с овощами и травами.

Antipasti, чтобы разбудить аппетит





Риет из лосося с маринованным перцем 990
лосось · каперсы · сливочно-творожный сыр
ремесленный тартин · перец рамиро

Свежевыловленного лосося солим по авторскому рецепту шефа.

Тартар по-пьемонтски 960
мраморная говядина · масло трюфельное
каперсы · картофель фри · паприка сладкая
трюфельный майо · грана падано 14 месяцев

Рубим мраморное мясо бычка категории прайм.

Вителло тоннато 890
телятина · прованские травы · каперсы
томаты вяленые · тунец консервированный
анчоусы · тархун · масло оливковое EXV
земля из маслин

Томим телятину 8 часов и нарезаем тонкими слайсами.



Оливки 550
оливки чупадедос · масло оливковое EXV
чесночное масло · базилик · фисташки

Маринуем испанские оливки
с чесноком и базиликом.

Карпаччо 950
мраморная говядина · масло трюфельное
масло оливковое EXV · мёд · рукола
грана падано 14 месяцев · томаты вяленые

Тонко нарезаем мраморную говядину
и дополняем трюфельной заправкой.

Брускетта с паштетом из кролика 490
печень кролика · римская фокачча
коньяк · сливки · вишнёвое конфи
чипотле · орех пекан

Томим 4 часа печень с овощами и травами.

Брускетта с лососем 790
фокачча римская · лосось · авокадо
сливочно-творожный сыр · микрозелень

Свежевыловленного лосося солим
по авторскому рецепту шефа.

Брускетта с запечённым сырным кремом 390
фокачча римская · сыр фета
моцарелла · горгонзола DOP

Запекаем сырный крем на фокачче.

Брускетта с томатами 550
фокачча римская · томаты · масло
оливковое EXV · страчателла · песто

Запекаем римскую фокаччу
и дополняем томатами.



Простые продукты, на которых держится итальянская кухня



С хрустящими баклажанами 890
баклажаны · зелёный салат
томаты · масло оливковое EXV
соус сладкий чили · страчателла

Свежие баклажаны панируем в крахмале и обжариваем во фритюре.

Цезарь с курицей 790
куриная грудка · яйца · ромейн
томаты черри · гренки из римской фокаччи
соус цезарь · грана падано 14 месяцев · соль чёрная

Грудку готовим методом су-вид.

Цезарь с креветками 980
креветки · яйца · томаты черри · ромейн
гренки из римской фокаччи · соус цезарь
грана падано 14 месяцев · соль чёрная

Обжариваем тигровые креветки на пряном масле.

С копчёной уткой и вяленой свёклой 950
утка · зелёный салат · вяленая свёкла
масло оливковое EXV · вишнёвый конфи
тыквенные семечки · грана падано 14 месяцев

Коптим утиную грудку на ольховой щепе.

С морепродуктами и солёным лимоном 1090
тигровые креветки · кальмар · чили
зелёный салат · солёный лимон · вино белое
масло оливковое EXV · тыквенные семечки

Обжариваем тигровые креветки и кальмара на пряном масле.

Греческий 790
огурец · томат · перец рамиро · фета
оливки чупадедос · маринованный лук
земля из маслин

Свежие овощи дополняем оливками чупадедос и стейком из феты.

С телятиной 870
телятина · огурец · томат · мята · кинза
зелёный салат · соус чимичурри · орех пекан

Томим телятину 8 часов и нарезаем тонкими слайсами.

insalate

N - новое *- пикантное*

Зирре

Рыбная похлёбка по-лигурийски 990
кальмар · тигровые креветки · вино белое мурманская треска · сельдерей · томаты базилик · каперсы · масло оливковое EXV оливки · брускетта с запечённым сырным кремом

Варим насыщенный и ароматный бульон с морепродуктами.

Тыквенный крем-суп 570
тыква · морковь · лук репчатый · розмарин масло оливковое EXV · сливки тыквенные семечки · паприка красная

Варим медовую тыкву с овощами и розмарином, перетираем в бархатистый крем.

ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ:

Горгонзола 160
Страчателла 120
Креветки 290





Грибной крем-суп 650
шампиньоны · лук репчатый · картофель молоко · мусс из грана падано 14 месяцев масло трюфельное · картофель пай

Варим шампиньоны и взбиваем их в бархатистый крем.

Тосканский суп 690
чечевица оранжевая и зелёная · лук репчатый морковь · куриная грудка · томаты · петрушка масло оливковое EXV

Варим крепкий пряный бульон с двумя видами чечевицы и овощами.

ХЛЕБ

Фокачча с песто 460
с грана падано 14 месяцев и оливковым маслом

Фокачча с сыром фета 460
с моцареллой, чесноком и орегано

Хлебная корзина 460
тартин · фокачча римская масло сливочное · соль



Филе лосося с брокколи 1590
лосось · масло растительное · брокколи
мусс из грана падано 14 месяцев

Обжариваем свежевыловленного лосося.

Стейк трески с капонатой 1290
мурманская треска · сливочное масло
тимьян · цукини · баклажаны · перец рамиро
лук красный · соус томатный · каперсы

Обжариваем филе мурманской трески.

Медальоны из говядины 1440
мраморная говядина · шампиньоны
зелёный салат · грана падано 14 месяцев
трюфельное масло

Обжариваем медальоны из мраморной говядины.

Грудка цыплёнка 890
грудка цыплёнка · зелёный салат
цитрусовая заправка · грана падано 14 месяцев

Обжариваем на открытом огне
грудку цыплёнка.

ДОБАВИТЬ СОУС ПО ВКУСУ:
Бер блан с каперсами и чили 120

Бифштекс с картофелем стоун 1360
бифштекс · мини-картофель · рукола
шампиньоны · масло сливочное · запечённый лук
соус из чеснока и вяленых томатов

Обжариваем бифштекс из мраморной говядины.

Телячьи щёчки в соусе из красного вина 1290
телячьи щёчки · петрушка
сливочное масло · вино красное
картофельное пюре

Томим телячьи щёчки 4 часа в красном вине.

Печень кролика по-венециански 990
печень кролика · тимьян
базиликово- картофельное пюре
горошек зелёный · лук жареный

Обжариваем печень кролика
до золотистой корочки.



Говяжий язык с птитимом 990
язык говяжий · перец душистый · птитим
лавровый лист · чеснок · зелёный горошек
лимонный айоли · шнитт-лук

Томим 8 часов говяжий язык.

Кальмар с орзо 990
кальмар · тимьян · орзо · томаты вяленые
грана падано 14 месяцев · петрушка

Обжариваем кальмара.





ГАРНИРЫ

Брокколи с соусом из горгонзолы 590
и орехом пекан

Картофель фри 560
с грана падано 14 месяцев

Картофельное пюре 360
со сливочным маслом

Ⓝ **Капоната** 650
цукини, баклажаны, перец рамиро
и красный лук в томатном соусе
с оливками и базиликом

В центре secondi всегда главный продукт

secondi

Ⓝ - новое

Спагетти карбонара 790
паста фреш · панчетта · мускатный орех
грана падано 14 месяцев · желток · сливки
масло оливковое EXV

Обжариваем панчетту до золотистой корочки.

Спагетти качо э пепе 690
паста фреш · перец чёрный · вино белое
грана падано 14 месяцев · пекорино романо

Готовим эмульсию из сливочного масла,
белого вина и чёрного перца.

Фузилли альфредо 870
паста фреш · куриная грудка · шампиньоны
перец рамиро · масло оливковое EXV
сливки · вустерский соус · вяленые томаты

Обжариваем куриную грудку с шампиньонами
и перцем рамиро.







Рецепт соуса от Алессандро Лукинелли

Фетучини маре монти 990
паста фреш · масло оливковое EXV
тигровые креветки · белые грибы · опята
чесночное масло · сливки · петрушка

Обжариваем тигровые креветки
с белыми грибами и опятами.

Орекьетте с жареным кейлом и красной фасолью 780
паста фреш · лук репчатый · фасоль
красная · соус томатный · масло сливочное
грана падано 14 месяцев · пекорино

Обжариваем кейл до хруста, раскрываем
в орекьетте с фасолью в томатном соусе.

Спагетти с лососем 990
паста фреш · масло оливковое EXV
лосось · цукини · томаты · сливки · биск

Обжариваем цукини, соединяем
с пастой и свежевыловленным лососем.

pasta



risotto

С грибами 1090
рис карнароли · вино белое · грибы белые
грана падано 14 месяцев · масло трюфельное

Варим рис на белом вине до аль денте.

С морепродуктами 1290
рис карнароли · вино белое · кальмар
тигровые креветки · грана падано 14 месяцев
масло оливковое · чили

Обжариваем тигровые креветки
и кальмара до золотистой корочки.



lavoro manuale

*паста **ручной работы***
из отборной итальянской муки

*Любую **пасту** можем приготовить*
*на **безглютеновой** муке*

Лазанья болоньезе 890
лазанья · томаты · свинина · говядина
вино красное · морковь · сельдерей · базилик
соус томатный · мусс из грана падано 14 месяцев

Запекаем лазанью, выкладываем на томатный
соус и дополняем муссом из грана падано.

Равиоли с картофелем и грибами 890
мука из твёрдых сортов пшеницы
шампиньоны · белые грибы · опята
сливки · грана падано 14 месяцев
масло трюфельное

Отвариваем ароматные равиоли
с белыми грибами, шампиньонами и опятами.

Тортеллони с томлёной говядиной 880
мука из твёрдых сортов пшеницы
мраморная говядина · масло сливочное
вино белое · чёрный перец

Отвариваем нежные тортеллони
с говядиной, томлённой 8 часов.

ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ:
Тёртый грана падано *10 г. /* **110**
14 месяцев

Неаполитанская пицца:
- 48-96 часов холодного брожения
- 440 гр. в печи
- Легкая корочка
- Хрустящая снаружи, воздушная внутри



pizza

Пеперони 890
тесто · томаты в собственном соку
моцарелла · пеперони · масло оливковое EXV

Груша и горгонзола 890
тесто · соус бешамель · моцарелла
горгонзола DOP · груша · орех пекан · мёд

Вителло тоннато 950
тесто · томаты в собственном соку
телятина · каперсы · вяленые томаты
соус из тунца · рукола

Три вида грибов 850
тесто · картофельно-грибной соус
шампиньоны · грибы белые · опята
лук жареный · чеснок · тимьян
моцарелла · масло трюфельное · лук зелёный

Луканико и перец рамиро 750
тесто · томаты в собственном соку
моцарелла · лук красный · чеснок
халапеньо · лук зелёный · перец чёрный
перец рамиро маринованный · луканико

Прошутто фунги 790
тесто · томаты в собственном соку
ветчина · шампиньоны · моцарелла

Ди манзо 950
тесто · сырный соус · телятина
шампиньоны · томаты черри · халапеньо
маслины · моцарелла · вяленые томаты

Мортаделла и страчателла 890
тесто · соус бешамель · моцарелла
мортаделла · страчателла · песто
фисташка · масло оливковое EXV

Маргарита 650
тесто · томаты в собственном соку
моцарелла · базилик

Кватро формаджи 890
тесто · соус бешамель · моцарелла
горгонзола · бри · рукола
грана падано 14 месяцев



N - новое · - пикантное · - острое

dolci

Наполеон 690
тесто слоёное · молоко · сливки · ваниль
яйца · крахмал · сгущённое молоко
масло сливочное · сахарная пудра

Хрустящие слои теста промазываем нежным кремом патисьер на бурбонской ванили.

Джелато или сорбет 320
Подаём шарик итальянского мороженого — джелато или сорбета.

Бона-кейк 750
масло сливочное · шоколад 52 % · джелато
сахар · мука пшеничная · какао · яйца

Выпекаем кекс с жидким центром.

Тот самый тирамису 680
савоярди · сливки · маскарпоне
яйца · кофе · сахарная пудра
бейлис · ром · калуа · куантро
шоколад с миндалём

Собираем слои из савоярди, пропитанных чёрным кофе с четырьмя видами алкоголя и крема.



Баскский чизкейк 650
сыр сливочный · сахар · мука пшеничная
яйца · сливки · сахарная пудра · ганаш

Выпекаем чизкейк при высокой температуре до карамельной корочки.

N **Канноли с лимонным кремом** 490
мука пшеничная · какао · сахар
масло сливочное · яйца · вино мадера
сливки · маскарпоне · цедра лимона
ваниль · сахарная пудра

Наполняем жареные трубочки нежным кремом из маскарпоне с лимоном.

N **Канноли с кремом из лесного ореха и амаретто** 540
мука пшеничная · какао · сахар · сливки
масло сливочное · яйца · вино мадера
маскарпоне · паста из лесного ореха
ваниль · ликёр амаретто · сахарная пудра

Наполняем жареные трубочки нежным кремом из маскарпоне с пастой из лесного ореха и амаретто.

N **Груша конфи с джелато и калёным пеканом** 590
груша · корица · вино красное · бадьян
сахар · бриошь · джелато · орех пекан

Томим грушу в красном вине со специями.

N **Ром-баба** 750
мука · молоко · масло сливочное · сахар
яйца · апельсин · лимон · сливки
конфи из чёрной смородины · маскарпоне
сгущённое молоко · цедра лимона
ваниль · фисташка

Вымачиваем бабу в цитрусовом сиропе.

bona con te

ВСЁ В ОДНОМ ПРИЛОЖЕНИИ

Мобильное приложение Bona People

ДО 50% СЧЁТА

Получайте бонусы и кешбэк за каждый заказ и оплачивайте ими до 50% счёта.

ДЛЯ СВОИХ

Приглашайте друзей — открывайте особые привилегии, эксклюзивные предложения и комплименты.

ВСЁ ПОД РУКОЙ

Заказывайте доставку, бронируйте столики, отслеживайте историю визитов и следите за новинками.

BONA у вас дома

Заказывайте любимые блюда из ресторана через мобильное приложение.



banchetti

· БАНКЕТЫ ·

ИТАЛЬЯНСКОЕ РАДУШИЕ
ЛУЧШИЕ БЛЮДА
ВНИМАТЕЛЬНЫЙ СЕРВИС
СТИЛЬНЫЙ ИНТЕРЬЕР

Мы подготовили всё для вашего идеального праздника.

Бронируйте банкеты в BONA!

· BONA ·

пр-т Ветеранов, 105
+7 (812) 911-20-30

Московский пр-т, 179
+7 (812) 905-35-38

пр-т Славы, 43
+7 (929) 114-10-46

ул. Есенина, 1к1
+7 (812) 943-18-00

г. Пушкин, ул. Оранжерейная, 39
+7 (812) 930-09-63

Комендантский пр-т, 2
+7 (812) 961-73-13

Пулковское шоссе, 60к1, стр. 21
Outlet Village Пулково
+7 (931) 976-10-76

г. Петергоф, ул. Разводная, 7к1
+7 (812) 906-66-96

· MUST ·

Большой пр-т П.С., 54
+7 (812) 940-19-91

· MERCI MADLEN ·

г. Пушкин, ул. Московская, 22
+7 (812) 900-72-22

· LALAKI ·

г. Пушкин, Октябрьский б-р, 7/11
+7 (921) 904-69-00

Московский пр-т, 220
+7 (921) 766-16-72

· MATILDE ·

наб. р. Карповки, 31к1
+7 (921) 094-70-07