



BC

BONACAPONA

---

M E N U

## ЗАВТРАКИ КАЖДЫЙ ДЕНЬ

---

Время и меню завтраков рекомендуем  
уточнять у сотрудников ресторана

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



## ЗАКУСКИ

Брускетта с запеченным сырным кремом и горгонзолой	290	<b>N</b> Вителло Тоннато	690
		Телятина су-вид под сливочным соусом из тунца и каперсов с руколой и базиликовым маслом	
Брускетта с томатами черри и кремом фета базиликом и соусом песто	350	<b>N</b> Пармиджано	720
		Запеченные баклажаны с томатами и моцареллой под соусом фондю	
Брускетта с паштетом из печени кролика и луковым конфи	390	★ Тартар из говядины	790
		с красным луком и каперсами, желтком су-вид и соусом из пармезана	
Брускетта с лососем и муссом из авокадо с луком конфи	550	★ Буррата с томатами и базиликом	890
		соусом песто и греческой заправкой	
★ Ассорти брускетт 4 видов	990	Оливки Гигант с косточкой	450
• брускетта с запеченным сырным кремом и горгонзолой		Сырная тарелка	950
• брускетта с паштетом из печени кролика		Бри, пекорино, горгонзола, пармезан, виноград, мед с цедрой апельсина и гриссини	
• брускетта с томатами		Мясная тарелка	950
• брускетта с лососем и авокадо		Салями, пармская ветчина, шейка коппа, мортаделла с фисташкой и гриссини	
Карпаччо из говядины с трюфельным кремом руколой, пармезаном и яичным желтком су-вид	690		

Теплый салат с кроликом

---

720



## САЛАТЫ

---

- Греческий** 650  
Свежие овощи, большие зеленые оливки, крем из феты, ароматное оливковое масло и бальзамический уксус
- Зеленый салат с шисо** 590  
Спелый авокадо, киви, цукини и брокколи с соусом шисо, семенами льна, тыквы и ядрами подсолнуха
- Салат со свеклой** 540  
соусом из смородины и сливочным трюфельным кремом
- Салат с баклажанами** 740  
сыром страчателла, луком, сладкими томатами и свежими листьями салата
- Цезарь с куриной грудкой** 650  
хрустящими листьями салата, сладкими томатами в авторском соусе с пармезаном и гренками из бриоши
- ★ Теплый салат с кроликом** 720  
и индейкой с обжаренным мини-картофелем, свежими овощами, луком и листьями салата
- ★ Цезарь с тигровыми креветками** 850  
хрустящими листьями салата, сладкими томатами в авторском соусе с пармезаном и гренками из бриоши
- ★ Фруtti ди mare с манго** 990  
Яркий салат с креветками, кальмаром и спелым авокадо. Подается с хрустящими листьями салата, сублимированной малиной и сальсой из манго
-



## СУПЫ

---

Тыквенный крем-суп  
приготовленный на кокосовом молоке, воде  
или сливках на ваш выбор 450

Добавить по вкусу:

Горгонзола 150

Страчателла 100

Креветки 100

Куриный бульон с птитимом 450  
морковью, цукини, куриным бедром и перепелиным  
яйцом

**N** Пряный суп с фасолью и говядиной 690  
Подается с запеченной брускеттой с оливковым  
маслом и зеленью

Сливочный суп с лососем 650  
треской, корнеплодами и ароматным зеленым маслом

★ Рыбная похлебка по-лигурийски 790  
с морепродуктами, каперсами и оливками.  
Подается с запеченной брускеттой с сыром

---

Фетучини Фрутти ди маре

---

960





## ПАСТА

---

🌿 Ригатони Сичилиана 590  
в соусе из сладких томатов с баклажанами и страчателлой

Спагетти Карбонара 590  
с беконом и черным перцем в сливочно-сырном соусе

Фузилли Альфредо 690  
в сливочно-чесочном соусе с цыпленком, шампиньонами, паприкой, вялеными томатами и руколой

★ Фетучини Маре Монти 840  
с белыми грибами и креветками в густом сливочном соусе с добавлением чеснока

🆕 Папарделле с говядиной 790  
вешенками и шпинатом в сливочном соусе с демигласом

🌶️ Фетучини Фрутти ди маре 960  
с креветками и кальмаром в соусе биск

---

🆕 Ньокки 4 сыра с пармской ветчиной 650  
в сырно-сливочном соусе

🆕 Равиоли с говяжьим языком и трюфелем 690  
в сливочном соусе с пармезаном, демигласом и сыром пекорино

Равиоли с креветками и цукини 720  
с добавлением трески и сливочного сыра

Лазанья болоньезе 790  
с рагу из нескольких видов мяса в томатном соусе и красном вине

★ Ризотто с лесными грибами 790  
пармезаном, белым вином и свежей петрушкой

---

Бифштекс из мраморной говядины

---

1090



## ГОРЯЧИЕ БЛЮДА

---

- 🌿 **Брокколи** 590  
с густым соусом из горгонзолы и фундуком
- Рубленые котлеты из индейки** 650  
с картофельным пюре  
горчичным соусом, домашними маринованными  
огурчиками и пармезаном
- 🌶️ **Лимонный цыпленок** 790  
в сливочном соусе с каперсами и перцем чили,  
со свежими листьями салата
- 🆕 **Говяжий язык с перечным соусом** 890  
картофельным пюре и карамелизированным  
луковым конфи
- Телячьи щечки** 950  
с картофельным пюре и домашними  
маринованными огурчиками
- 🆕 **Утиная ножка конфи с ньокки** 1190  
в сливочно-трюфельном соусе со шпинатом,  
демигласом и соусом бигарад
- ★ **Бифштекс из мраморной говядины** 1090  
с карамелизированным луком, обжаренным  
мини-картофелем, кенийской фасолью и яйцом пашот
- 🆕 **Тальятта** 1490  
с пюре из пастернака и перечным соусом
- 
- Кальмар с птитимом** 850  
пармезаном и пастой из свежих трав
- 🆕 **Треска с пюре из пастернака** 890  
икорным соусом и рыбным бермонтье
- 🌶️ **Креветки по-средиземноморски** 990  
с чесноком, чили и петрушкой
- ★ **Дорада по-лигурийски** 1290  
со спелыми томатами, каперсами и оливками
-

Стейк Рибай

---

2890



## ГРИЛЬ

---

Стейк Мачете с морской солью и тимьяном	1390
★ Стейк Миньон со сливочным маслом с травами	1490
★ Стейк Рибай со сливочным маслом с травами	2890
Стейк из лосося обжаренный до золотистой корочки	1390
🍄 Овощи гриль Брокколи, цукини, баклажан, болгарский перец и томаты черри, обжаренные с чесночным маслом	550

## ГАРНИРЫ

---

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

## СОУСЫ

---

Кетчуп	60
🌶️ Сладкий чили с петрушкой	90
Горгонзола	120
🌶️ Перечный	120
Бигарад	120
Наполи	120
Песто	120

---

Кролик и тыква

890



С креветками  
и цукини

850



Мортаделла  
и страчателла

870



## ПИЦЦА

♦ Маргарита Моцарелла, спелые томаты и свежий базилик	550	♦ Груша и горгонзола Сладкая груша, горгонзола, грецкий орех и сливочный соус	790
Прощутто Фунги Ветчина, моцарелла, шампиньоны, спелые томаты и паприка	670	★ С креветками и цукини Креветки, сливочный соус, цукини, крем из авокадо, эстрагон и пармезан	850
Карбонара Бекон, пармезан, яичный желток, сливочный соус и черный перец	720	★ Кватро Формаджи Горгонзола, бри, моцарелла, пармезан и сливочный соус	820
Деревенская Ветчина, шампиньоны, салями и пряный томатный соус	720	Мортаделла и страчателла Мортаделла, страчателла, моцарелла, сливочный соус и соус песто	870
Коппа и руккола Шейка коппа, моцарелла, спелые томаты, свежая руккола и пармезан	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	🆕 Кролик и тыква Кролик су-вид, печеная тыква, вяленые томаты, горгонзола, руккола, сливочный соус и соус песто	890

## ФОКАЧЧА | ХЛЕБ

Фокачча с песто и розмарином	390
Фокачча с сыром фета чесноком и орегано	420
Хлебная корзина Чиабатта или цельнозерновой хлеб с кремом из оливок или кремом с базиликом	290

## ДОБАВИТЬ ПО ВКУСУ

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

Шоколадный торт с вишней

---

540





## ДЕСЕРТЫ

---

<b>Ассорти из трех конфет</b> Манго-маракуйя, молочный шоколад, темный шоколад-смородина	390
<b>Тирамису</b> Авторская вариация классического итальянского десерта с муссом из маскарпоне	490
<b>Очень нежный сметанник</b> с соусом из сладкой малины	450
★ <b>Пропитанный Наполеон</b> с ванильным заварным кремом	520
★ <b>Баскский чизкейк</b> с шоколадным ганашем	490
<b>Огромный эклер</b> с глазурью из белого шоколада, ванильным взбитым ганашем и фисташковой крошкой	590
<b>Бона-кейк</b> Теплый шоколадный кекс с жидким центром. Подается с мороженым или черносмородиновым сорбетом на ваш выбор	520
🆕 <b>Крем каталана</b> Крем-брюле с ноткой апельсина и натуральной ванили, обожженной карамельной корочкой, свежим манго и сублимированной малиной	450
🆕 <b>Шоколадный торт с вишней</b> и шоколадным кремом из маскарпоне	540
<b>Мороженое или сорбет</b>	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. Оранжерейная, 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

