



FALL & WINTER | SEASON 2024-2025

Осенне-зимний сезон

BONA

CUCINA ITALIANA • PIZZA & PASTA



Неаполитанская пицца

Тосканская паста
ручной работы

• SINCE 2012 •

BONA взяла новый старт в кухне продукта
под руководством **Алексея Ермакова**
в качестве концепт-шефа сети ресторанов

*«Итальянская кухня — это не только еда,
но и эмоции, красота и радость»*

(АЛЕКСЕЙ ЕРМАКОВ ©)

Наше **меню** — это **авантюрное путешествие**
по исследованию взаимосвязей между национальными
традициями и современной гастрономией Италии.
Здесь вы найдете аутентичные рецепты и современные
интерпретации актуальных итальянских блюд

Рецепты соусов создавались вместе с одним
из лучших шефов Тосканы, Алессандро Лукинелли

Паста, которую мы лепим вручную
из отборной итальянской муки

Неаполитанскую **пиццу** выпекаем
до горделивого леопардового окраса корочек

А **десерты** из собственной кондитерской
поставят завершающий дольче акцент

Benvenuti a Bona!

(ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В BONA!)

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



☾ ЗАКУСКИ

- ☑ Печёный перец рамиро с соусом тоннато 460
- ☑ Вителло Тоннато с эстрагоном 750
- ☑ Печёные баклажаны со сливочным сыром и соусом маринара 550
- ☑ Креветки по-сицилийски с вялеными томатами, маслинами и каперсами 1350
- ★ Тартар из говядины с красным луком и каперсами, желтком су-вид и соусом из пармезана 790
- Оливки гигант с чесноком и базиликом 490

БРУСКЕТТЫ

- ☑ Брускетта с томлёными щёчками и соусом BBQ 450
- Брускетта с лососем и муссом из авокадо с маринованным луком 690
- ♦ Брускетта с томатами и страчателлой 550
- Брускетта с куриным паштетом ягодным маслом и луковым мармеладом 390
- ♦ Брускетта с запечённым сырным кремом и горгонзоллой 290

★ - хит ☑ - новинка ♦ - вегетарианское

☾ - блюда позднего ужина | после 23:00



☾ САЛАТЫ

-
- N 🌿 **Греческий салат** 690
со стейком из брынзы

 - N **Салат с куриной печенью** 640
с крошкой бекона и нежным сыром

 - Цезарь**
 - с куриной грудкой 720
 - с тигровыми креветками 930

 - N **Салат с печёной свёклой** 580
адыгейским сыром и соусом на основе малины

 - ★ 🌶️ 🌿 **Салат с хрустящими баклажанами** 840
сыром страчателла, сладкими томатами
и листьями салата

 - N **Нисуаз** 840
со стручковой фасолью,
мини-картофелем и яйцом

 - Фрутти ди Маре** 1090
с креветками, кальмаром, авокадо и манго
-

★ - хит N - новинка 🌶️ - пикантное 🌿 - вегетарианское

☾ - блюда позднего ужина | после 23:00



СУПЫ

N Пряный суп Монтанара
с томлёными щёчками 680

N Куриный суп с фрикадельками
со шпинатом и яйцом 550

♦ Тыквенный крем-суп
с добавлением кокосового молока,
воды или сливок на ваш выбор 490

Добавить по вкусу:

· Креветки 150

· Горгонзола 150

· Страчателла 100

★ Рыбная похлёбка по-лигурийски 840
с морепродуктами, каперсами и оливками
Подается с брускеттой с запечённым сырным кремом

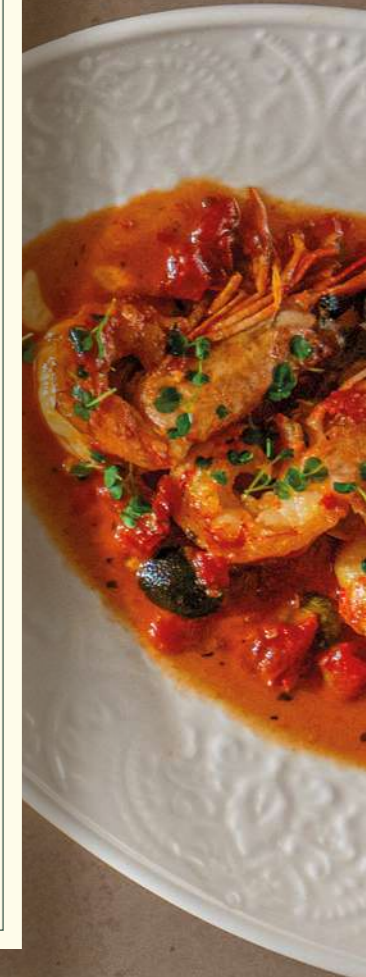
ФОКАЧЧА | ХЛЕБ

Хлебная корзина 350
чабатта, картофельный хлеб,
цельнозерновой хлеб со сливочным
маслом и чёрной солью

Фокачча с песто 390
и розмарином

Фокачча с сыром фета 420
чесноком и орегано

★ - хит N - новинка ♦ - вегетарианское





ПАСТА

-
- N** Фетучини с рагу из утки и говяжьим жу 790
 - ★ Спагетти Карбонара 680
сливочная паста с беконом, чёрным перцем и пармезаном
 - Фетучини Маре Монти 890
с белыми грибами и креветками в густом сливочном соусе
 - 🌿 Фетучини Фрутти ди Маре 1090
с креветками и кальмаром в соусе биск
 - Сливочная паста с лососем 990
цукини и томатами черри в соусе биск со сливками
 - ★ Фузилли Альфредо 720
с куриной грудкой и шампиньонами в сливочно-чесночном соусе
-
- N** Ньюкки с горгонзолой и грушевым мармеладом 680
 - N** Равиоли с телячьими щёчками 780
в соусе бер блан
 - Лазанья Болоньезе 820
с болонским томатным соусом с мясом, бешамель и моцареллой
 - 🍄 Ризотто с белыми грибами 850
с пармезаном, белым вином и свежей петрушкой
 - N** Ризотто с тартаром из бычка 1090
с пармезаном и шнитт-луком

Паста ручной работы
из отборной итальянской муки

★ - хит **N** - новинка 🌿 - пикантное 🍄 - вегетарианское



ПИЦЦА

★ Прешутто Фунги ветчина, моцарелла, шампиньоны, соус из спелых томатов и паприка	730	🌶 Ди Манзо телятина, два вида томатов, халапеньо, шампиньоны, маслины и сливочный соус	950
🌶 Пеперони итальянская салями, соус из спелых томатов	850	🌶 N Креветки и страчателла фенхель и острое масло	990
N Телячьи щёчки и перец рамиро с соусом чеддер	930	🌿 Груша и горгонзола орех пекан и сливочный соус	820
★ 🌿 Кватро Формаджи горгонзола, бри, моцарелла, пармезан и сливочный соус	850	🌿 Маргарита моцарелла, соус из спелых томатов и свежий базилик	590
Карбонара с желтком су-вид и руколой бекон, моцарелла и сливочный соус	750	N Росо на соусе из спелых томатов	450
Мортаделла и страчателла моцарелла, сливочный соус, песто и фисташки	930		

ДОБАВЬТЕ ПО ВКУСУ

Томаты черри	70	Перец рамиро	90
Шампиньоны	70	Куриная грудка	100
Пармезан	80	Ветчина	100
Моцарелла	90	Рукола	150
Маслины	90	Мортаделла с фисташками	290

★ - хит N - новинка 🌶 - пикантное 🌿 - вегетарианское



ГОРЯЧЕЕ

🍷 Лимонный цыплёнок в сливочном соусе с каперсами и перцем чили	890	Телячьи щёчки с картофельным пюре и малосольными огурчиками	1050
🆕 Утиная ножка конфи с соусом пьяная вишня и морковным пюре	1090	★ Треска с муссом из цветной капусты и икорным соусом	890
🆕 Митболы в томатном соусе с булгуром	750	🆕 Дорадо, запечённая в соли с лимончелло	1590
🆕 Фишболы с рисом Венере и креветочным биском	790	Стейк лосося с соте из брокколи и цукини и соусом чимичурри	1390
Медальоны из говядины с соусом бер блан, шампиньонами и зелёным салатом с трюфельным маслом	1290	Стейк миньон со сливочным маслом и травами	160 г / 1490
★ Бифштекс с карамелизированным луком толчёным картофелем и яйцом пашот	1190	Стейк Рибай с розмарином	300 г / 3500

ГАРНИРЫ

Картофельное пюре на молоке и сливочном масле	280	🍷 Овощи гриль	590
Дольки картофеля с трюфельной солью	420	🍷 Брокколи с густым соусом из горгонзолы и фундуком	590

СОУСЫ

Кетчуп	80	Песто	120
🍷 Сладкий чили с петрушкой	120	Пьяная вишня	120
Горгонзола	120	Демигляс	120
Томатный соус	120	Барбекю	120

★ - хит 🆕 - новинка 🍷 - пикантное 🍷 - вегетарианское

☾ ДЕСЕРТЫ

- N** Тот самый Тирамису 540
легендарный десерт по авторскому рецепту шеф-кондитера
- N** Ромовая баба 590
в сиропе лимончелло с кремом маскарпоне
- Баскский чизкейк 490
с шоколадным ганашем
- ★ Наполеон 550
пропитанный ванильным заварным кремом
- Фирменный сметанник 480
с клубнично-сметанным кремом
- Шоколадный торт с вишней 490
и шоколадным кремом из маскарпоне
- Бона-кейк 550
шоколадный кекс с жидким центром
- Подаётся с мороженым или черносмородиновым сорбетом на ваш выбор
- N** Трюфель лимон-базилик 220
на основе молочного шоколада с базиликом и лимоном
- Мороженое или сорбет 250
вкусы уточняйте у официанта

★ - хит N - новинка

☾ - блюда позднего ужина | после 23:00



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

СТАНЬТЕ УЧАСТНИКОМ ПРОГРАММЫ ЛОЯЛЬНОСТИ
И ПОЛУЧАЙТЕ КЕШБЭК **ДО 20 %**



· 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, 1, к.1
+7 (812) 943-18-00

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

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

Пулковское шоссе, 60, к.1, стр. 21
Outlet Village Пулково
+7 (931) 976-10-76

г. Петергоф, ул. Разводная, 7, к.1
+7 (812) 906-66-96



· MUST ·

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

· СКЛАД 22 ·

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

· LALÁKI ·

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

· СКОРО ОТКРЫТИЕ ·

наб. р. Карповки, 31

