

karta | Menu

**BONAppetit**  

---

**r e s t a u r a n t**

# Przekąski

**FOCACCIA z rozmarynem**  **11 zł**

Włoskie pieczywo własnego wyrobu, rozmaryn, oliwa.

**FOCACCIA z mozzarellą**  **13 zł**

Włoskie pieczywo własnego wyrobu, mozzarella, oliwa.

**FRYTKI** **15 zł**

sól, ketchup

**BRUSCHETTA z pomidorami**  **16 zł**

Duża, ciepła grzanka zapieczona w piecu, ser mozzarella, salsa pomidorowa, bazylią, pesto, oliwa.

**BRUSCHETTA z salami** **18 zł**

Duża, ciepła grzanka zapieczona w piecu, salami Napoli, ser mozzarella, sos pomidorowy, rukola.

**BRUSCHETTA z serem kozim**  **21 zł**

Duża, ciepła grzanka zapieczona w piecu, mozzarella, ser kozi, konfitura cebulowa, kolendra.

**KALMAR**  **19 zł**

Kalmar, masło, wino, papryka piri piri, czosnek, bagietka.

**CARPACCIO DI BARBABIETOLA z bagietką**  **31 zł**


Carpaccio z buraka z kozim serem, rukiew wodna, oliwa, oliwa truflowa, sos balsamiczny.

**CARPACCIO DI PROSCIUTO z bagietką** **31 zł**

Carpaccio z szynki parmeńskiej z marynowanymi borowikami, rukola, sos balsamiczny, Parmigiano Reggiano.

**CARPACCIO DI MANZO z bagietką** **34 zł**

Carpaccio z polędwicy wołowej, rukola, kapary, oliwa, Parmigiano Reggiano.

**KREWETKI w emulsji winno-maślanej**  **36 zł**

Krewetki, masło, oliwa, imbir, papryka piri piri, mleczko kokosowe, trawa cytrynowa, białe wino, brandy, bagietka.

Do dania polecamy wino *Armantes Macabeo 55 zł*



**ANTIPASTI 2/3 osoby** **49 zł**

włoskie salami, szynka parmeńska, Parmigiano Reggiano, rukola, pomidor suszony, marynowane dodatki.

Do grupy od 7 osób doliczane jest 10 % serwisu

# Zupy

ZUPA DNIA 10 zł

KREM pomidorowy 11 zł

KREM paprykowo - pomidorowy 12 zł

FLACZKI z boczniaka 13 zł

SOPA DE MARISCO 14 zł

Zupa z owocami morza na bulionie z homara.

## Menu DLA DZIECI

KREM pomidorowy 11 zł

MAKARON z sosem pomidorowym 14 zł

Do wyboru penne lub gnocchi.

MAKARON z sosem bolognese 16 zł

Do wyboru penne lub gnocchi.

GRILLOWANE FILECIKI z kurczaka 16 zł

Grillowana pierś z kurczaka, puree ziemniaczane, surówka z marchewki i jabłka.

# Sałatki

RUCOLA E PERA 8 zł

Rukola, gruszka, sos miodowo-musztardowy, sos balsamiczny, Parmigiano Reggiano.

INSALATA MISTA 8 zł

Mix sałat, oliwki, oliwa z oliwek, Parmigiano Reggiano, sos balsamiczny.

INSALATA CEZARE CON POLLO 28 zł

Sałata rzymska, kurczak grillowany, boczek, grzanki, sos cezar, Parmigiano Reggiano.

INSALATA CON BARBABIETOLA 29 zł

Mix sałat, burak marynowany, ser kozi, oliwa z oliwek, oliwa truflowa, nasiona konopi.

INSALATA DI PROSCIUTTO CRUDO 31 zł

Mix sałat, szynka parmeńska, szparagi, pomidory cherry, oliwa z oliwek, płatki migdałowe, Parmigiano Reggiano, sos balsamiczny.

INSALATA CON HALLOUMI 31 zł

Sałata rzymska, ciecierzycza, ser Halloumi, ogórek świeży, cebula czerwona, sos miodowo - musztardowy, ananas.

INSALATA CON GAMBERI 31 zł

Rukola, grillowane krewetki, pomidory cherry, cytryna, kolendra, sos sweet chilli.

INSALATA CEZARE CON GAMBERI 34 zł

Sałata rzymska, grillowane krewetki, boczek, grzanki, sos cezar, Parmigiano Reggiano.



INSALATA CEZARE CON POLLO



## | Dania główne

### KURCZAK 31 zł

Pierś z kurczaka z chrupiącą skórką, komosa ryżowa z warzywami i słończnikiem, puree marchewkowe.

Do dania polecamy włoskie wino  
Tenute Rosetti Chianti 75 zł



### TALERZ GRILLOWANYCH WARZYW 31 zł

Papryka czerwona, cebula czerwona, cukinia, bakłażan, pomidor, kolba kukurydzy, Parmigiano Reggiano, puree ziemniaczane.

### SZNYCEL BONY 35 zł

Sznicel ze schabu w panierce, puree ziemniaczane, mus z kapusty kiszzonej z boczkiem, jajko sadzone, cytryna.

Do dania polecamy hiszpańskie wino  
Armantes Macabeo Fermentado En Barrica 79 zł



### KACZKA 37 zł

Pierś z kaczki sous vide, puree ziemniaczane, carpaccio z buraka, sorbet żurawinowy.

Do dania polecamy włoskie wino  
Tarrantica Primitivo 59 zł



### DORSZ 39 zł

Polędwica z dorsza sous vide, zielone puree ziemniaczane, zielone warzywa w emulsji maślanej.

Do dania polecamy włoskie wino  
Tenute Rosetti Bianco Toscana 60 zł



### POŁĘDWICA WOŁOWA 52 zł

Polędwica wołowa, puree ziemniaczane, warzywa grillowane, czarna trufla.

### TALERZ OWOCÓW MORZA (2 osoby) 120 zł

Soft Shell Crab, krewetki, mule, kalmar, ośmiornica, cytryna, sos winno - maślany lub pomidorowy, bagietka grillowana.

# Pizza

## MARGHERITA 19 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, oregano.

## COTTO 24 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, Prosciutto Cotto, oregano.

## VEGETARIANA 25 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, cebula, rukola, grilowane: papryka, cukinia, bakłażan, szparagi, oregano.

## HAWAIANA 26 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, ananas, Prosciutto Cotto, oregano.

## CAPRI 27 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, Prosciutto Cotto, pieczarki, oregano.

## SALAME 27 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, włoskie salami Napoli, cebula, oregano.

## VENEZIANA 27 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, Prosciutto Cotto, pomidory suszone, cebula, rukola.

## SALAME PICCANTE 29 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, włoskie salami Spianata Piccante, papryka jalapeno, cebula, oregano

## PERA 32 zł

Mozzarella, sos śmietanowy, ser kozi, gruszka, miód.

## CARBONARA 32 zł

Sos śmietanowy, boczek, jajko, cebula, oregano.

## QUATTRO FORMAGGI 32 zł

Sos z pomidorów Pelati, karmelizowana cebula, Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Mascarpone.

## FUNGHI DI BOSCO 32 zł

Sos śmietanowo-grzybowy, mozzarella, pieczarki, podgrzybek, borowik marynowany, cebula, oregano

## GAMBERI 37 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, krewetki, kalmary, anchois, natka pietruszki.

## BIANCA 35 zł

Mozzarella, śmietana, ser kozi, gruszka, karmelizowana cebula, szpinak.

## PARMA 36 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, szynka parmeńska, ser Parmigiano Reggiano, pomidor cherry, rukola.

## SPECJALE 36 zł

Sos z pomidorów Pelati, mozzarella, szynka parmeńska, speck, pomidor cherry, sałatka z rukoli, balsamico, bazylia.

## DODATKI

Dodatkowy składnik	4 zł	Szynka parmeńska	6 zł
Dodatkowe krewetki	4 zł/szt.	Ser kozi	6 zł
Dodatkowa wędlina	5 zł	Ekstra mozzarella	6 zł
Dodatkowe sery	5 zł	Borowik	6 zł
		Podgrzybek	6 zł





# Pasta

## AGILIO e OILO 23 zł

Włoski makaron Spaghetti, czosnek, natka pietruszki, papryczka piri piri, Parmigiano Reggiano, oliwa z oliwek.

## ARRABBIATA 24 zł

Włoski makaron Spaghetti, sos pomidorowy, bazylija, papryka piri piri, natka pietruszki, Parmigiano Reggiano.

## PENNE CON VERDURE 26 zł

Włoski makaron Penne Rigate, papryka czerwona, cebula czerwona, cukinia, pomidory cherry, czosnek, bakłażan, białe wino, masło, natka pietruszki, Parmigiano Reggiano

## CARBONARA 27 zł

Włoski makaron Penne Rigate, jajko, boczek, cebula, czosnek, Parmigiano Reggiano.

## TAGLIATELLE SPINACI E GORGONZOLA 27 zł

Włoski makaron Tagliatelle, śmietana, szpinak, Gorgonzola, cebula, czosnek, wino, orzeszki pinii, natka pietruszki, Parmigiano Reggiano

## BOLOGNESE 29 zł

Włoski makaron Spaghetti, sos Bolognese z mięsem wołowo-wieprzowym, natka pietruszki, Parmigiano Reggiano.

## ANATRA 29 zł

Włoski makaron Penne Rigate, kaczka, marchew, Parmigiano Reggiano, czosnek, cebula, masło, natka pietruszki, por, wino białe.

## PENNE FUNGHI 29 zł

Włoski makaron Penne Rigate, grzyby kurki, śmietana, Parmigiano Reggiano, cebula, czosnek, natka, białe wino (na życzenie kurczak).

## MERLUZO 31 zł

Włoski czarny makaron Tagliatelle barwiony atramentem kałamarnicy, dorsz, papryczka piri piri, groszek zielony, czosnek, natka pietruszki, koperek, cytryna, białe wino, śmietana.

## TAGLIATELLE SALMONE 32 zł

Włoski makaron tagliatelle, łosoś, cebula, wino, czarne oliwki, kapary, śmietana.

## TAGLIATELLE E GAMBERI 32 zł

Włoski czarny makaron Tagliatelle barwiony atramentem kałamarnicy, krewetki, masło, wino, papryczka piri piri, czosnek, natka, sos ostrygowy.

## GNOCCHI FUNGHI E TORTUFO 33 zł

Kopytka włoskie Gnocchi nadziewane borowikami, cukinia, grzyby leśne, cebula, czosnek, masło, białe wino, oliwa truflowa, czarna trufla, natka pietruszki, Parmigiano Reggiano (na życzenie kurczak).

## SPAGHETTI MANZO E GAMBERI 33 zł

Włoski makaron Spaghetti, wołowina, krewetki, imbir, czosnek, papryczka piri piri, sos ostrygowy, masło, wino, natka pietruszki.

## POLPO 34 zł

Włoski makaron Tagliatelle, ośmiornica, rozmaryn, pomidory cherry, sos ostrygowy, czosnek, papryczka piri piri, masło, białe wino

## FRUTTI DI MARE 34 zł

Włoski czarny makaron Tagliatelle barwiony atramentem kałamarnicy, krewetki, kalmary, mule, sos pomidorowy, białe wino, natka pietruszki.



Pasta FRUTTI DI MARE



# Desery

## CHUTNEY GRUSZKOWY 12 zł

Prażone gruszki i jabłka w przyprawach korzennych z limonką, podawane z kruszonką.

## CREME BRULEE 17 zł

Z sezonowymi owocami.

## TIRAMISU 19 zł

Klasyczny deser na bazie mascarpone, kawy i amaretto.

## SERNIK PHILADELPHIA 19 zł

Ze słonym karmelem.

## SUFLET CZEKOLADOWY 19 zł

Z sorbetem żurawinowym.

CHUTNEY GRUSZKOWY

# Herbaty

0,5 l

## CEYLON 12 zł

## ZIELONA 12 zł

## ZIELONA MIĘTOWA 12 zł

## EARL GREY 12 zł

## OWOCE LEŚNE 12 zł

## BIAŁA 12 zł

## SEZONOWA ZIMOWA 13 zł

Naturalne herbaty RichMont

# Kawy

## ESPRESSO 8 zł

## ESPRESSO DOPIO 10 zł

## AMERICANO 9 zł

## CAPPUCCINO 10 zł

## LATTE 13 zł

## LATTE MACCHIATO 13 zł





# Zimne napoje

PEPSI / PEPSI LIGHT 0,2 l 7 zł

7UP 0,2 l 7 zł

MIRINDA 0,2 l 7 zł

SCHWEPES TONIC 0,2 l 7 zł

WODA 1,0 l 10 zł

WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,3 l 7 zł

niegazowana/gazowana

WODA CISOWIANKA PERLAGE 0,7 l 14 zł

niegazowana/gazowana

TOMA - SOKI OWOCOWE 0,2 l 7 zł

Jabłko, pomarańcza, porzeczka, grapefruit.

SOK WYCISKANY 0,4 l 15 zł

Pomarańcza, grapefruit, mix.

LEMONIADY SEZONOWE 12 zł

(Zapytaj kelnera.)

HERBATY MROŻONE 12 zł

Biała, Earl Grey, Zielona z jaśminem.



# Coctaille

## WÓDKA SOUR 15 zł

Wódka, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura.

## WHISKEY SOUR 19 zł

Whiskey, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura.

## DAIQUIRI 19 zł

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy

## MOJITO 19 zł

Rum, mięta, cukier trzcinowy, limonka, woda gazowana.

## MARGARITA CLASSIC 20 zł

Tequila, sok z limonki, likier triple sec, syrop cukrowy.

## TEQUILA SUNRISE 20 zł

Tequila, sok pomarańczowy, syrop grenadina.

## APEROL SPITZ 20 zł

Aperol, prosecco, woda gazowana.

## NEGRONI 23 zł

Gin, martini rosso, campari.

## OLD FASHIONED 23 zł

Whiskey, angostura, cukier trzcinowy.

## LONG ISLAND ICE TEA 25 zł

Wódka, rum, gin, tequila, likier triple sec, sok z cytryny, syrop cukrowy, pepsi.





# Alkohole

	700 ml	40 ml
WÓDKA BIAŁY BOCIAN	120 zł	9 zł
WÓDKA OSTOYA	130 zł	10 zł
GIN SEAGRAMS		11 zł
GIN BOMBAY SAPPHIRE		16 zł
WHISKEY WILD TURKEY	220 zł	15 zł
WHISKEY JACK DANIELS	230 zł	16 zł
WHISKEY JEMESON	220 zł	14 zł
WHISKEY BALLANTINES		13 zł
RUM HAVANA 3		13 zł
RUM HAVANA 7		16 zł
TEQUILA EL JIMADOR BLANCO		14 zł
TEQUILA EL JIMADOR RESPOSADO		16 zł



# Piwa beczkowe

	0,3 l	0,5 l
ŻYWIEC	9 zł	11 zł
ŻYWIEC PSZENICZNE	10 zł	12 zł

# Piwa butelkowe

HEINEKEN 0,5 l	13 zł
IPA , APA 0,5 l	13 zł
PORTER 0,33 l	10 zł
DZIKI SAD 0,4 l	10 zł
DESPERADOS 0,4 l	14 zł
WARKA RADLER SMAKOWA 0,5 l	11 zł

# Bezalkoholowe

HEINEKEN 0,5 l	13 zł
ŻYWIEC 0,5 l	12 zł
WARKA RADLER 0,5 l	11 zł

# Wina domowe

	750 ml	150 ml
FINCA CONDESA LUNA RED	45 zł	12 zł
FINCA CONDESA LUNA WHITE	45 zł	12 zł
SPUMANTE BRUT CORALBA	45 zł	12 zł

kontakt

(22) 252 02 02, +48 504 723 743

[www.bona-ppetit.pl](http://www.bona-ppetit.pl)



[facebook.com/BONAppetitBEMOWO](https://facebook.com/BONAppetitBEMOWO)



[#bonappetit\\_gorzewska224](https://twitter.com/bonappetit_gorzewska224)

**BONAppetit**  

---

**r e s t a u r a n t**