

# МЕНЮ

“

*ГРАНДЕ ТРАДИЦИОНАЛЕ — новый формат подачи. Мы разработали его совместно с шефом из Тосканы Алессандро Лукинелли. Большая сытная порция точно не оставит вас голодными.*

”

— БРЕНД-ШЕФ VONA SARONA —



# Закуски

## ПОДАЧА ГРАНДЕ

### ЗАКУСКИ НА КОМПАНИЮ

#### Сырное антипаста (470 г) 890

Сырная тарелка из пяти видов сыра: два вида моцареллы, горгонзола, пармезан, бри.  
Подается с медом, виноградом, грушей, рукколой и брускеттой с кремом из рикотты

#### Антипаста Типико (490 г) 890

Моцарелла с острой пепперони, пряной пармой, ветчиной, ростбифом и брускеттой гранде с паштетом из печени кролика

### БРУСКЕТТЫ

#### С запеченным сырным кремом (70 г / 140 г) 130 / 190

#### С паштетом из печени кролика (75 г / 150 г) 220 / 340

#### С лососем, черри и авокадо (105 г / 210 г) 290 / 490

#### С тунцом и анчоусами на листьях салата (70 г / 140 г) 270 / 440

#### С ростбифом, вялеными томатами и рукколой (65 г / 130 г) 270 / 440

#### С печеным перцем и страчателлой (75 г / 150 г) 230 / 390

#### Оливки гигант (100 г) 290

слабомаринованные оливки Гигант Дольче Верди

#### Капрезе (245 г) 490

свежие томаты и моцарелла с соусом песто

#### Баклажаны Пармеджано (215 г) 490

запеченные под сыром, с соусами песто и Наполи и хрустящими гренками из чабатты с соусом равиго

#### Тартар из мраморной говядины (130 г) 540

с луком шалот, каперсами, греческой заправкой, укропным маслом и свежими огурцами

#### Севиче из сибаса (140 г) 690

с цитрусовым соусом, ломтиками огурца и маринованным луком

#### Карпаччо из мраморной говядины (130 г) 550

с артишоками, трюфельным маслом и муссом из пармезана

#### Буратта (230 г) 740

на подушке из разноцветных томатов с трюфельным маслом

 новое блюдо

 вегетарианское блюдо

 №1 выбор гостей

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.

“

*Наши салаты — всегда свежие и сочные. Самые популярные из них доступны в большой и сытной подаче Гранде.*

”

— БРЕНД-ШЕФ VONA SARONA —



# Салаты

## ПОДАЧА ГРАНДЕ

### С куриной грудкой

590

микс из рукколы, свежего шпината и салата фриссе в ореховом соусе с горгонзолой и хрустящими баклажанами фри

### С тигровыми креветками крудо

640

микс из рукколы, свежего шпината и салата фриссе с фенхелем, печеной тыквой и соусом на основе апельсина и оливкового масла

### С хрустящими баклажанами

690

со страчателлой и томатами черри

### Стейк-салат с мраморной говядиной

640

микс из рукколы, свежего шпината и салата фриссе с вялеными томатами и соусом песто

### Нисуаз

740

с обжаренным тунцом, фасолью, теплым мини-картофелем, яйцом су-вид и анчоусами на хрустящих листьях салата с оливками с горчишно-медовым соусом

### **N** Зеленый салат

540

со спелым авокадо, кенийской фасолью, свежим горошком и хрустящей брокколи на листьях шпината с соусом на основе базилика

### Американский картофельный (290 г)

390

картофель с хрустящим беконом и пряной заправкой на основе меда

### Греческий (290 г)

440

свежие овощи, оливки, маринованный красный лук, домашняя фета с травами, фокачча

### Теплый с обжаренным кальмаром (260 г)

490

картофелем, сельдереем, каперсами, миксом салатов, оливковым маслом, горчицей и соевым соусом

### Теплый деревенский (285 г)

540

с мясом кролика и индейки, жареным мини-картофелем и свежими овощами

### Цезарь с куриной грудкой (210 г)

490

заправленный авторским соусом с добавлением анчоусов и пармезана

### Цезарь с тигровыми креветками (210 г)

590

заправленный авторским соусом с добавлением анчоусов и пармезана

### Фрутти ди маре (210 г)

640

сочная клубника, спелое манго, листья салата, морепродукты и авокадо с медово-горчичным соусом

### Панцанелла (260 г)

390

тосканский салат из свежих овощей и фирменной заправки на основе оливкового масла с апельсиновым соком, подается с гренками из чабатты

**N** новое блюдо

 вегетарианское блюдо

**№1** выбор гостей

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.



“  
*Наваристый бульон, свежие ингредиенты, вкус — яркий, как солнце Тосканы. Супы BONA CAPONA знакомят гостей с настоящей Италией.*

— БРЕНД-ШЕФ BONA CAPONA —

# Супы

## ПОДАЧА ГРАНДЕ

**Рыбная похлебка по-лигурийски** (310 г / 480 г)

390 / 590

С томатами, фенхелем, стеблем сельдерея, морепродуктами, каперсами и оливками. Подается с брускеттой с запеченным сыром.

**Грибной крем-суп** (340 г)

на основе шампиньонов и сливок

440

**Бульон из цыпленка** (410 г)

с лапшой, овощами, зеленым луком и яйцом всмятку

290



**Тыквенный крем-суп** (400 г)

нежный крем-суп из медовой тыквы с тыквенными семечками и гриссини

340



**Томатный суп** (385 г)

с базиликовым песто

340

• с горгонзолой (410 г)

390

• с мидиями и кальмаром (440 г)

440

**Рыбный сливочный суп** (410 г)

с окунем, треской и вешенками

490



**Гаспачо** (340 г)

из спелых томатов с перцем чили

340



**Холодный борщ** (320 г)

с ломтиками ростбифа из говядины и яйцом всмятку

390



**Окрошка с ветчиной** (280 г)

на кефире / на квасе

340

Основа на выбор: на сливках, без сливок, на альтернативном молоке.

Рекомендуем дополнить суп чабаттой, фокаччей или хрустящими палочками гриссини.



## ХЛЕБ И ФОКАЧЧА

**Чиабатта** (130 г)

подается с соусом из нежной рикотты, базилика и чеснока

240

**Фокачча с розмарином** (240 г)

морской солью и соусом песто

320

**Гриссини** (85 г)

ручной работы

140

**Фокачча с сыром фета** (250 г)

360

новое блюдо

вегетарианское блюдо

№1 выбор гостей

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.

“

Наша паста — воплощение итальянских традиций! Мы готовим ее вручную из итальянской муки высшего сорта.

”

— БРЕНД-ШЕФ VONA SARONA —

## РИЗОТТО

**С вонголе** (320 г)

и петрушкой в соусе биск

540

**С белыми грибами** (300 г)

и сливочным муссом с добавлением  
черного трюфеля, на грибном бульоне

640

**С телячьими щечками** (300 г)

соусом демиглас и петрушкой

550

**Лазанья по-болонски** (310 г)

домашнее тесто для лазаньи и соус из  
говядины, свинины и спелых томатов с  
бешамелем

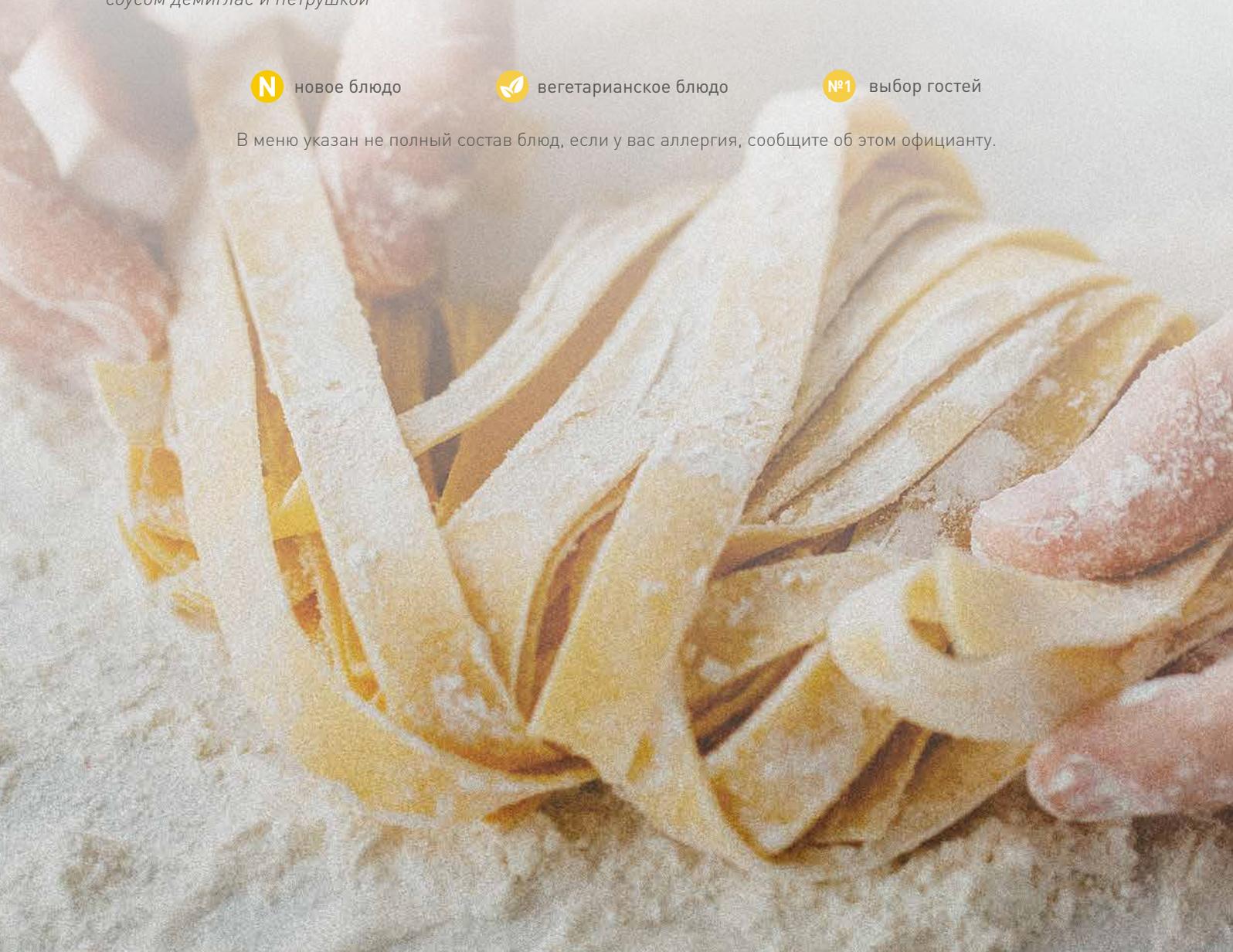
590

**N** новое блюдо

 вегетарианское блюдо

**№1** выбор гостей

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.



# Пасты

Для каждого блюда бренд-шеф Станислав Любин лично выбрал подходящий вид пасты.

## ПОДАЧА ГРАНДЕ

### ПАСТА

- |   |  |
|---|--|
|  Ригатони Алла Сичилиана (250 г / 500 г) 330 / 540<br>соус из томатов, баклажанов, сладкого перца и страчателлы |  Ригатони Алла Горгонзола (180 г / 360 г) 290 / 490<br>с горгонзолой, базиликом и кедровыми орешками                  |
| Фузилли Болоньезе (205 г / 410 г) 290 / 490<br>сочная паста на основе фарша в томатном соусе с острыми перчиками халапеньо  |  №1 Спагетти Карбонара (220 г / 440 г) 350 / 590<br>с беконом в нежном соусе на основе желтков                        |
| Фетучини со свиной и грибами (240 г / 480 г) 330 / 540<br>нежные ломтики свиной вырезки, томленные в сливочно-грибном соусе   | Фузилли Альфредо (205 г / 410 г) 340 / 560<br>с куриной грудкой, шампиньонами, подвяленными томатами и пореем в сливочном соусе  |
| Фетучини Маре Монти (180 г / 360 г) 390 / 690<br>с тигровыми креветками и белыми грибами  | Фетучини Ди Манзо (200 г / 400 г) 370 / 640<br>с говяжьей вырезкой, вешенками и паприкой в пряном сливочном соусе  |
| Фетучини Аль Сальмоне (215 г / 430 г) 390 / 690<br>с лососем, томатами конкассе в соусе сливочный биск  | Спагетти с мидиями (210 г / 420 г) 290 / 490<br>анчоусами со сливочным муссом  |
| Фетучини с креветками и брокколи (190 г / 380 г) 390 / 690<br>в соусе биск  | Спагетти с вонголе и кальмаром (210 г / 420 г) 350 / 590<br>в соусе аль бурро с петрушкой  |
|  N Спагетти с тартаром из лосося (175 г / 350 г) 440 / 790<br>с фисташками в соусе алио олио                  |  N Фетучини с мочеными лисичками и белыми грибами (200 г / 400 г) 390 / 690<br>в соусе на основе шпината и базилика |
|  N Фетучини с тартаром из тунца (205 г / 400 г) 440 / 790<br>в соусе из шпината с брокколи                    |  N Спагетти Путтанеска (225 г / 450 г) 490 / 890<br>с осьминогом  |

ДОБАВЬТЕ К ВАШЕЙ ПАСТЕ

### РАВИОЛИ

- |   |   |
|---|---|
| С куриным филе (265 г / 420 г) 330 / 540<br>и перечным соусом | С окунем и цукини (240 г / 430 г) 350 / 590<br>с начинкой из окуня, цукини, базилика и белого вина, в соусе из биска, бульона и томатов конкассе с оливками |
| Шпинатные (240 г / 430 г) 290 / 490<br>в соусе аль помодоро   |   |

Пармезан Grana Padano (10 г)

60

“

Наши повара вручную отбирают все ингредиенты. Мы сотрудничаем с фермами и поставщиками со всех концов света. Лосось привезен с Фарерских островов, креветки — из Индонезии, а мидии — из Чили. Яйца нам поставляют фермы Ленинградской области, а мясо — ведущий производитель на российском рынке — «Мираторг».

”

— БРЕНД-ШЕФ ВОНА САРОНА —



# Горячие блюда

**Куриная грудка на гриле (185 г)** 390  
с соусом Наполи

**Рубленые котлеты из индейки (300 г)** 490  
с картофельным пюре и грибным терияки

**Овощи гриль (225 г)** 440  
с соусом песто

**Телячьи щечки (330 г)** 640  
с соусом велюте, битыми огурцами и картофельным пюре

**Строганов Италияно (270 г)** 690  
из мраморной вырезки с ньокками

**Гранд Биф (310 г)** 790  
бифштекс из мраморной говядины с яйцом всмятку, жареным картофелем с вешенками, фундуком и соусом демиглас

**Кальмар, обжаренный на гриле (300 г)** 690  
с мидиями, томатами в голландском соусе и с рисом басмати

**Свинные медальоны (300 г)** 590  
сочные медальоны из свиной вырезки с картофельным пюре и грибным соусом

**Филе трески Аква Пацца (290 г)** 590  
с мидиями, каперсами и маслинами в томатах, с печеным на гриле мини-картофелем

**Стейк из лосося (270 г)** 890  
на выбор — томленный в бульоне или жаренный на гриле; подается с двумя текстурами цветной капусты и укропным маслом

**Филе морского окуня (270 г)** 640  
с цукини, вонголе и голландским соусом

**N Филе сибаса (210 г)** 990  
томленное с белым вином и сальсой из оливок на подушке из шпината

**N Конкильоне со шпинатом (250 г)** 490  
томленные в соусе Наполи

**N Щупальца марокканского осьминога (270 г)** 1 290  
запеченные на гриле, с перечным соусом и хрустящим мини-картофелем



## СТЕЙКИ

Мясо молодых бычков с легким ароматом чеснока и свежего тимьяна

цена за 100 г

**Миньон** 460

нежный стейк Миньон, приготовленный на гриле до желаемой степени прожарки

**Фланк (от 200 г)** 480

альтернативный стейк из мраморной говядины

**Скерт (от 200 г)** 495

альтернативный стейк из мраморной говядины

**Стриплойн (1 порция от 300 до 400 г)** 590

премиальный стейк из мраморной говядины

## СОУСЫ

**Порто / Голландский / Сырный с кукурузой / Грибной / Перечный / Наполи (40 г)** 90

## ГАРНИРЫ

**Картофельное пюре (150 г)** 150

**N Рис Басмати (130 г)** 150  
отварной

**Цветная капуста (150 г)** 190  
на пару или жареная

**Картофель фри «Лодочки» (150 г)** 250  
с трюфельной солью

**Зеленая фасоль (150 г)** 150  
обжаренная в итальянских травах с красным луком и морковью

**Жареный мини-картофель (150 г)** 240  
с вешенками, розмарином и чесноком

**N** новое блюдо

вегетарианское блюдо

**Nº1** выбор гостей



Prime Black Angus, 200 дней зернового откорма, 21 день влажного вызревания

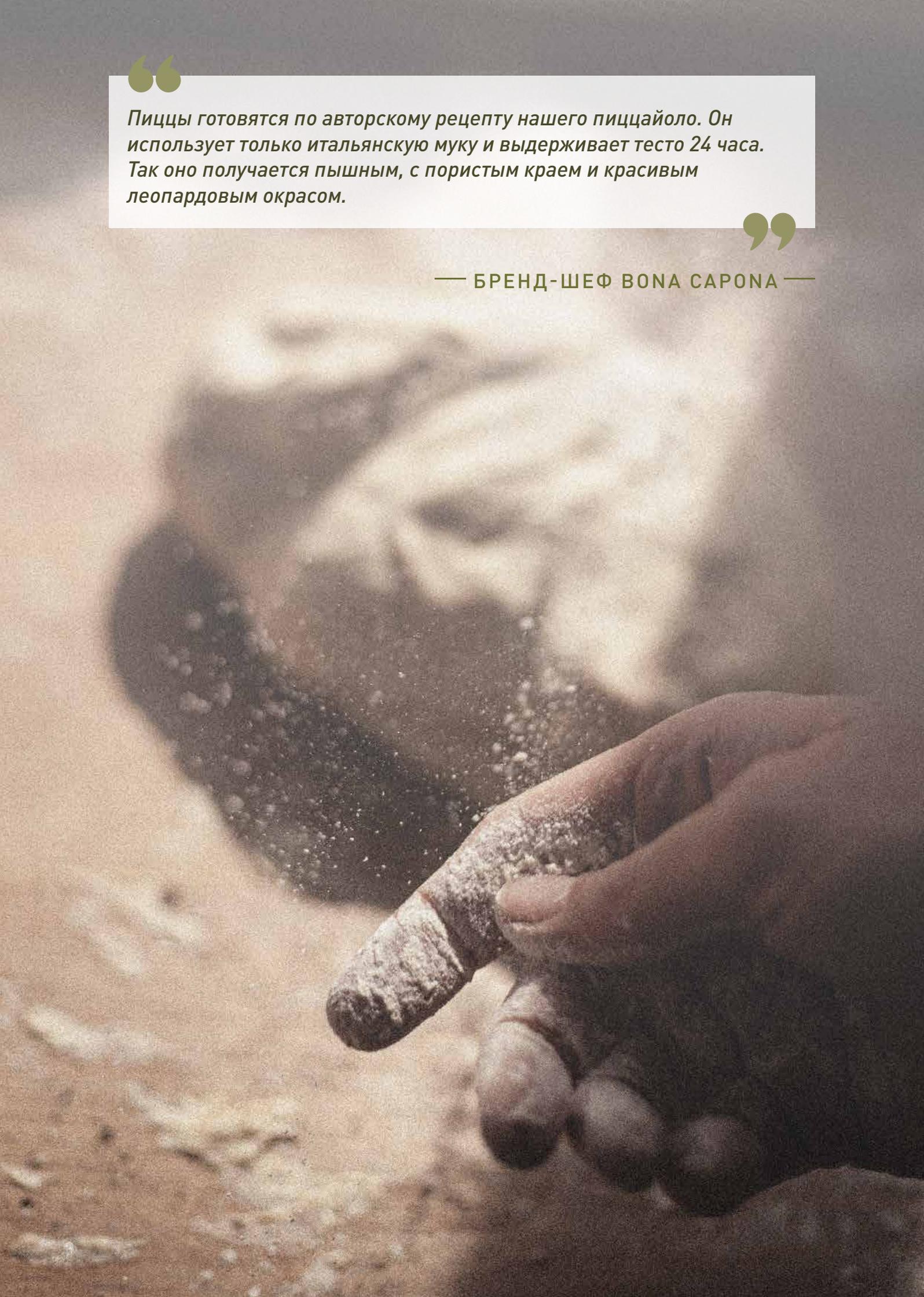
В меню указан не полный состав блюда, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.



*Пиццы готовятся по авторскому рецепту нашего пиццайоло. Он использует только итальянскую муку и выдерживает тесто 24 часа. Так оно получается пышным, с пористым краем и красивым леопардовым окрасом.*



— БРЕНД-ШЕФ VONA CARONA —



# Пиццы

## ФИРМЕННЫЕ ПИЦЦЫ

<b>С тигровыми креветками</b> (480 г) <b>740</b> и рукколой, с нежной моцареллой и ароматным пармезаном	<b>Ди Манзо</b> (460 г) <b>690</b> с сырным соусом, говяжьей вырезкой и вешенками
--	--

<b>Маргарита</b> (420 г) <b>490</b> классическая итальянская пицца из свежих томатов, базилика и моцареллы	<b>Прошутто Фунги</b> (435 г) <b>590</b> с ветчиной, паприкой, грибами, моцареллой и томатным соусом
---	---

<b>Пепперони</b> (455 г) <b>640</b> на томатном соусе с острой колбасой и рукколой	<b>Кватро Формаджи</b> (420 г) <b>690</b> с горгонзолой, бри, моцареллой и пармезаном
---	--

<b>С грушей и горгонзолой</b> (440 г) <b>540</b> и грецким орехом	<b>По-деревенски</b> (460 г) <b>590</b> со свиной вырезкой, грибами на соусе из спелых томатов с сыром и красным луком
--	---

<b>Болоньезе</b> (465 г) <b>490</b> на томатной основе с домашним фаршем и моцареллой	<b>Цезарь</b> (435 г) <b>590</b> с курицей, беконом и сочным ромейном
--	--

<b>Карбонара</b> (430 г) <b>540</b> с беконом, сливочным соусом и пармезаном	<b>N С печеными баклажанами</b> (470 г) <b>590</b> с грецким орехом на томатном соусе
---	--

<b>N Со свежим тунцом</b> (450 г) <b>750</b> и перечным соусом на белой основе	<b>N С красной капустой и мочеными лисичками</b> (430 г) <b>540</b> на белом соусе
---	---



**N** новое блюдо

вегетарианское блюдо

**№1** выбор гостей

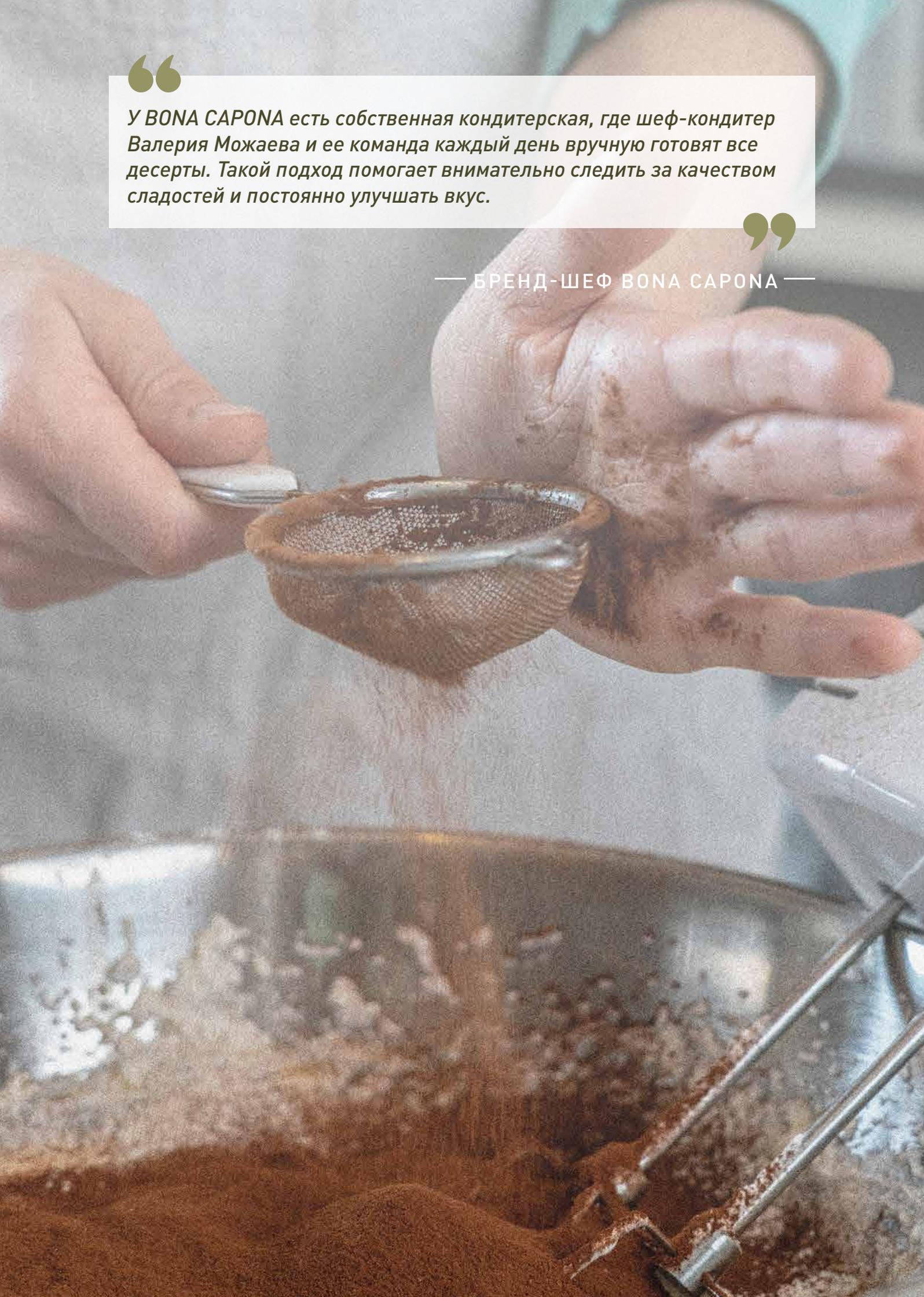
В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.

“

*У BONA CAPONA есть собственная кондитерская, где шеф-кондитер Валерия Можяева и ее команда каждый день вручную готовят все десерты. Такой подход помогает внимательно следить за качеством сладостей и постоянно улучшать вкус.*

”

— БРЕНД-ШЕФ BONA CAPONA —



# Десерты

## ПОДАЧА ГРАНДЕ

### Домашний Наполеон (145 г / 290 г) 240 / 390

из слоеного теста и нежнейшего заварного крема со стручковой ванилью

### Медовик (90 г / 180 г)

220 / 340

с нежными коржами на основе гречишного меда со сметанным кремом

### Брауни с пеканом (135 г)

340

шоколадный брауни с прослойкой молочной карамели и целым пеканом, в глазури на основе карамельного шоколада

### Баночка счастья (170 г)

440

нежная сливочная панна с печеньем из лесного ореха и муссом из спелой черники

### Красный бархат (160 г)

340

популярный американский торт с красными коржами и сырным кремом

### Теплый штрудель

360

### с печеным яблоком (170 г)

со сливочным сыром и шариком ванильного мороженого

### Ягодная Павлова (130 г)

440

нежные пластины безе, ягодный соус и свежие сезонные ягоды

### Торт Орео (140 г)

340

легкий сырно-творожный десерт с печеньем Орео на песочной основе из печенья Орео

### Тирамису (160 г)

390

с кантуччи собственного приготовления и кремом маскарпоне



### Конфеты ручной работы (35 г)

120

из орехов и инжира, покрытые темным шоколадом

### Чизкейк маракуйя (150 г)

390

классический выпечной чизкейк на основе из карамелизованного сабле



### Шоколадная панна-котта (150 г)

340

с вишневым йогуртом и тартаром из клубники

### Мороженое / Сорбеты (50 г)

120

## Сладкого много не бывает!



Закажите торт из нашей кондитерской.

Заказ за 5 дней до желаемой даты.

Стоимость торта от 1 200 до 1 500 € за кг, в зависимости от выбранной основы.

 новое блюдо

 вегетарианское блюдо

 выбор гостей

 здоровое питание

В меню указан не полный состав блюд, если у вас аллергия, сообщите об этом официанту.

пр. Ветеранов, д. 105  
911-20-30

ул. Есенина, д. 1  
943-18-00

пр. Славы, д. 43  
947-90-40

Московский пр., д. 179  
905-35-38

Комендантский пр., д. 2  
961-73-13

г. Пушкин, ул. Оранжерейная, д. 39  
930-09-63