

Bisztró  
Bonita®  
Budapest  
Zugló



# Üdvözöljük Vendégeinket!

Bonita Bisztrónk története a 1980-as évek végéig nyúlik vissza, amikor Békéscsabán nyitottuk meg büfénket Szultánkenyér néven. A török ízeket idéző ételekkel kezdtük meghódítani a szíveket, majd fokozatosan bővítettük kínálatunkat.

Évtizedek óta a mediterrán ízvilág - pizza, tészta, saláta - dominál étlapunkon.

Az Olaszországban eltöltött idő alatt nagy figyelmet fordítottunk a fellelhető legkedveltebb ételek megismerésére és honosítására. E törekvésünk eredményeként legfőképpen az itáliai ízvilágban mozgunk otthonosan, így az üzleteinkben kínált pizzák a legkiválóbb Napoletana lisztből, Nápoly környéki San Marzano paradicsomból, kizárólag fehér mozzarellaából és az adott régióból importált pizzafelvittekből készülnek, ezért a felhasznált alapanyagok megnevezése mellett méltán szerepelhet az adott régió ízeit garantáló DOP rövidítés.

A pizzakészítés minden egyes mozdulatát kézzel, gépek segítségével nélkül végezzük, így válhatunk méltóvá a pizzakészítés hagyományaihoz, és az STG (Specialità Tradizionale Garantita) nápolyi pizzakészítő mesterek magas szintű elvárásaihoz. Évente részt veszünk a párizsi pizzavilág bajnokságon és az ott tanultakat hasznosítjuk.

Tésztaételeinket az olasz tésztagyártók klasszikusaiból, az étlapjainkon szereplő pugliai kézműves tészták választékából, vagy a saját pizzapultunk friss, kézzel készült házitésztaiból készítjük.

Az olasz tartományokat bejárva lehetőségünk volt a tészta készítés valamennyi fortélyát megtanulni - tapasztalt és gondos háziasszonyoktól - a legjobb ízvilág eléréséhez. Így reményeink szerint feltételezheti, hogy az Ön által fogyasztott tésztát az itáliai Mamma készítette.

Büszkék vagyunk arra, hogy azon kevés ételkészítők közé tartozunk, akiknek lehetőségük volt francia konyhán tanulni, mint ahogy mi a Léon de Bruxelles nevű egyik legismertebb kagylós éttermében megtanulhattuk a kagyló és a Crème Brulée készítésének módját.

Így elmondhatjuk, hogy ételeinket autentikusan, legjobb minőségű alapanyagokból, minden esetben frissen készítjük el.

Üzletnyitás előtt munkatársaink számára oktatást és bemutatót tartottak nápolyi pizzakészítő mesterek, hogyan készül a pizza Napoletana.



Pizzakészítő munkatársainkkal tanulmányi úton a veronai négyszeres pizzaolimpiai bajnoknál, Giuseppe Conte mesternél.

Jó válogatást és jó étvágyat kívánunk! A Bonita Bisztró csapata

**Bisztró**  
**Bonita**  
Debrecen  
Piac utca 21.

**Bisztró**  
**Bonita**  
Békéscsaba  
Kinizsi utca 2.

**Bisztró**  
**Bonita**  
Budapest  
Római part  
Nánási udvar

**Bisztró**  
**Bonita**  
Budapest  
Zugló  
Nagy Lajos király útja 77

## Allergén jelölések

Ételeink allergiát és intoleranciát okozó összetevőiről tájékoztódnak az étlapon, vagy a pultnál / felszolgálónál!

- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | glutént tartalmazó gabonafélék            | 8  | diófélék, azaz mandula, mogyoró, dió, kesudió, pekándió, brazil dió, pisztácia, makadámia vagy queenslandi dió és a belőle készült termékek |
| 2 | rákfélék és a belőlük készült termékek    | 9  | zeller és a belőle készült termékek   |
| 3 | tojás és a belőle készült termékek        | 10 | mustár és a belőle készült termékek   |
| 4 | hal és a belőle készült termékek          | 11 | szezám és a belőle készült termékek   |
| 5 | földimogyoró és a belőle készült termékek | 12 | kén-dioxid és az SO <sub>2</sub> -ben kifejezett szulfidok 10 mg/kg, illetve 10 mg/liter összkoncentrációt meghaladó mennyiségben           |
| 6 | szójabab és a belőle készült termékek     | 13 | csillagfürt és a belőle készült termékek  |
| 7 | tej és az abból készült termékek          | 14 | puhatestűek és a belőlük készült termékek   |

Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

[www.bonitabisztró.hu](http://www.bonitabisztró.hu)

Ha elégedett ételleinkkel és munkánkkal, lájkoljon minket facebookon!

Buon appetito!

Jó étvágyat kívánunk!

Bonita Bisztró Budapest Zugló 

## Ételeinket a helyszínen frissen, hozzáadott adalékok nélkül, nagy gondossággal készítjük!

### Levesek

<b>Minestrone zöldségleves</b>	9	házi pesztóval		1.899,- Ft
<b>Szezonális leves</b>	1,7,11	brokkoli / sütőtök krémleves baconnel és parmezánnal, vagy erdei gyümölcs krémleves tejszínhabbal		1.899,- Ft
<b>Savanyú-erős leves</b>	4,6,9	mindenki kedvence, ahogy Terikétől tanultuk Gyulán		1.899,- Ft
<b>Nápolyi paradicsomleves</b>	1,7,9,11	zöldséggel főzött paradicsomkrém, pirított házikenyér, mozzarella-parmezán sajt darabkák, petrezselyemzöld		1.899,- Ft
<b>Bajor májgombócleves</b>	1,3	friss zöldségekkel, tartalmaz, ízes leves		1.999,- Ft

### Saláták

			kis adag	normál adag
<b>Bruschetta classico</b>	1,11	kovászos, pirított pizzakenyér, olívaolaj, fűszeres aprított paradicsom petrezselyemmel, bazsalikommal		1.799,- Ft
<b>Bruschetta quattro</b>	1,11	kovászos, pirított pizzakenyér, vegyes feltétekkel (szalámi, páрмаi sonka, grillzöldség, fűszeres paradicsom), 4db		1.999,- Ft
<b>Görög</b>	1,7,11	friss zöld saláta, paradicsom, paprika, uborka, lilahagyma, olívabogyó, feta sajt, mediterrán fűszerek, olívaolaj, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel	1.899,- Ft	2.599,- Ft
<b>Mediterrán falatok</b>	1,11	szárított sonka, paradicsom, paradicsomszós, pepperoni, rukkola bazsalikom, házi pita kenyér		2.799,- Ft
<b>Caprese</b>	1,7,11	paradicsom, friss zöld saláta, mozzarella, bazsalikom, olívaolaj, balsamecet, olívabogyó, pirított fokhagymás olívaolajas házikenyérrrel		2.799,- Ft
<b>Szicíliai</b>	1,11	grill zöldségek, paradicsom, olívabogyó, kemény mozzarella reszelve, fokhagymás olívaolaj, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel		2.799,- Ft
<b>Grande verdura</b>	1,9,11	többféle kerti saláta, répacsikokkal, zellerszárral, pirított tökmag, póréhagyma, cukkini, padlizsán, napraforgó és szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel		2.799,- Ft
<b>Rucola verdura</b>	1,7,11	friss zöld saláta, rukkola, paradicsom, parmezánforgács, extra szűz olívaolaj, balsamecet, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel		2.799,- Ft
<b>Caesar</b>	1,7,11	friss zöld saláta, fokhagymás-olívaolajas-krémjoghurtos öntet parmezánnal, grillezett csirke csíkok, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel		3.199,- Ft
<b>Bonita saláta</b>	1,7,11	zöldsaláta, fűszeres lágy sajt, páрмаi sonka, szárított paradicsom, kapribogyó, rukkola, pirított házi fokhagymás kenyérrrel		3.199,- Ft
<b>Bufala Caprese D.O.P. tál</b>	1,7,11	friss zöld saláta, házias, ízes bivalytejes mozzarella, rukkola, paradicsom, bazsalikom, olívabogyó, balsamecet, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel		3.199,- Ft
<b>Nizzai</b>	1,4,11	friss zöld saláta, paradicsom, paprika, tonhal darabok, olívabogyó, citrom, olívaolaj, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel, főtt tojás, kapribogyó		3.199,- Ft
<b>Görög-csirke tál</b>	1,7,11	görög saláta grillezett csirkehússal, szezámmagos pirított házi fokhagymás kenyérrrel		3.299,- Ft
<b>Made in Italy tál</b>	1,7,11	bufala mozzarella DOP, rukkola, szárított sonka, friss paradicsom, szárított paradicsom, olívabogyó, balsamecet, lávaköves piritós, extra szűz olívaolaj		3.599,- Ft

### Salátáinkhoz ajánljuk

<b>Focaccia</b>	1	kovászolt, rozmaringos pizzakenyér, fokhagymás olívaolajjal		2.199,- Ft
<b>Grissini</b>	1,7,9	egész pizza rudakra vágva, sajttal, fokhagymás olívaolajjal, és fűszeres paradicsomszósszal		2.599,- Ft

Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

# Bonita®

Eredeti nápolyi pizza Verace pizza Napoletana  
Kovásszal készült nápolyi pizza nápolyi kemencében  
Ø 31 cm, habkönnyű széllel, vékony tésztával



**Kátay Gábor pizzamester**

a 2019-es Pármai Pizzavilágversenyen  
Magyarország és a Bonita Bisztró  
képviselésében a zsűri kérdéseire válaszol

1. <b>Focaccia</b> olio E.V.O., tengeri só, bors	1	2.199,-	
2. <b>Focaccia rossa</b> vékony paradicsom szósz, olio E.V.O., tengeri só, bors	1	2.199,-	
3. <b>Marinara</b> San Marzano paradicsomszósz, friss fokhagyma, szardella, friss bazsalikom, olio E.V.O.	1,4,7	2.799,-	
4. <b>Margherita</b> San Marzano paradicsomszósz, fior di latte, olio E.V.O., friss bazsalikom	1,7	2.899,-	
5. <b>Al filetto</b> olio E.V.O., fior di latte, ízesített koktélpáradicsom, friss bazsalikom	1,7	3.099,-	
6. <b>Bufalina D.O.P.</b> San Marzano paradicsomszósz, olio E.V.O., bufala mozzarella, friss bazsalikom	1,7	3.399,-	
7. <b>Pizza vegetariana</b> San Marzano paradicsomszósz, fior di latte, grillezett zöldségek	1,7	3.399,-	
8. <b>Quattro formaggi</b> olio E.V.O., fior di latte, gorgonzola D.O.P., feta sajt, parmezán sajt, friss bazsalikom	1,7	3.599,-	
9. <b>Prosciutto cotto</b> San Marzano paradicsomszósz, olio E.V.O., fior di latte, prágai sonka, friss bazsalikom	1,7	3.499,-	
10. <b>Pancetta</b> San Marzano paradicsomszósz, olio E.V.O., fior di latte, pancetta, friss bazsalikom	1,7	3.499,-	
11. <b>Salami Milano</b> San Marzano paradicsomszósz, olio E.V.O., fior di latte, milánói szalámi, friss bazsalikom	1,7	3.499,-	
12. <b>Diavola</b> San Marzano paradicsomszósz, olio E.V.O., fior di latte, csípős nápolyi szalámi, pepperoni paprika, friss bazsalikom	1,7	3.599,-	
13. <b>Sárga pizza</b> sárga paradicsom, provola sajt, fekete bors, olio E.V.O., friss bazsalikom	1,7	3.599,-	
14. <b>Zöld pestos pizza</b> bazsalikom pesto, fior di latte, füstölt tarja, olio E.V.O., darabolt dió	1,3,7,8	3.599,-	
15. <b>Pizza napoletana al tonno</b> San Marzano paradicsomszósz, fior di latte, tonhal, pirított hagyma, kapribogyó	1,4,7	3.599,-	
<b>PRÉMIUM PIZZÁK</b>			
16. <b>Pizza colore di Adamo</b> sárga paradicsomszósz, Provole sajt fior di latte, pugliai szárított házi szalámi, friss fokhagymás spenót levél, olio E.V.O., parmezán szórás, grillezett cukkini karikák	1,7	3.599,-	
17. <b>Napoli - Békéscsaba</b> San Marzano paradicsomszósz, fior di latte, eredetvédett Csabai házikolbász	1,7	3.599,-	
18. <b>Békéscsaba pizzája</b> Tejfölös alap, Fior di latte, csabai kolbász, hagymakarika, hegyes erős, petrezselyem	1,7	3.649,-	
19. <b>Pizza italiana</b> San Marzano paradicsomszósz, fior di latte, olio E.V.O., + bufala + bazsalikom - sütés után rátéve	1,7	3.599,-	
20. <b>Nduja calabrese D.O.P.</b> San Marzano paradicsom, olio E.V.O., fior di latte, Nduja darált sertéshús darabolt peperoncino paprikával keverve	1,7	3.699,-	
21. <b>Sárga pizza pirított pancettával</b> sárga paradicsom, pisztácia krém, provola sajt, olio E.V.O., friss bazsalikom, pancetta croccante, pisztácia darabok, parmezán	1,7,8	3.699,-	
22. <b>Attilio pallavolo</b> 4 sajtos alap, nápolyi szalámi, pepperoni, enyhén csípős	1,7	3.699,-	
23. <b>Prosciutto crudo</b> paradicsomszósz, olio E.V.O., fior di latte, páрмаi sonka, rukkola, friss bazsalikom, szórt parmezán	1,7	3.699,-	
24. <b>Nápolyi calzone - desszert pizza</b> két-három személyes pizza desszert - naagyon finom!			
- nutellával	1,5,7	3.199,-	
- pisztáciával	1,7,8	3.499,-	
<b>GLUTÉNMENTES ALAPANYAGOKBÓL KÉSZÜLT PIZZA</b>		alap ár + 800,-	
<b>ÉS/VAGY TEJMENTESEN</b>		alap ár + 650,-	
kérd bármelyik pizzánkat glutén- és/vagy tejmentes alapanyagokból			



Nápoly és  
Békéscsaba  
pizzája

Békéscsaba  
város  
pizzája



Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

[www.bonitabisztró.hu](http://www.bonitabisztró.hu)

Ha elégedett ételleinkkel és munkánkkal, lájkoljon minket facebookon!

Buon appetito!

Jó étvágyat kívánunk!

Bonita Bisztró Budapest Zugló

# Bonita®


















## TÉSZTAPULTUNK AJÁNLATA

<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncini</b> Fokhagyma, csípős paprika, petrezselyem, extra szűz olíva olaj	1	2.099,- Ft	
<b>Spaghetti napoletana</b> Paradicsomszós, bazsalikom	1,9	2.099,- Ft	
<b>Penne all'arrabiata</b> Paradicsomszós, erős paprika, fokhagyma, bazsalikom, petrezselyem	1,9	2.299,- Ft	
<b>Rozé penne</b> Paradicsomszós, mascarpone, fokhagyma, petrezselyem	1,7,9	2.399,- Ft	
<b>Vegetáriánus</b> Penne grillezett zöldségekkel, fokhagymás olívaolajba forgatva	1	2.499,- Ft	
<b>Penne contadina</b> Cukkini, bacon, tejszín, hagyma, fokhagyma	1,7	2.699,- Ft	
<b>Spaghetti carbonara Bonita</b> Bacon, sonka, tojás, parmezán, tejszín, fokhagyma	1,3,7	2.699,- Ft	
<b>Spaghetti carbonara classico</b> pancetta, tojás, parmezán, fokhagyma, petrezselyemzöld	1,3,7	2.899,- Ft	
<b>Csabai ízek</b> Penne, hagymán piritott csabai kolbász, paradicsomszós, fokhagyma, füstölt mozzarella	1,7,9	2.699,- Ft	
<b>Pasta brokkoli</b> Fokhagyma, tejszín, parmezán, répa, brokkoli, pikáns ízvilág	1,7	2.699,- Ft	
<b>Mascaronés farfalle vagy fusilli</b> Sonka, fokhagyma, paradicsomszós, olvasztott mascarpone	1,7,9	2.699,- Ft	
<b>Spenótos fusilli</b> Fokhagyma, tejszín, mascarpone, friss spenótlevél	1,7	2.699,- Ft	
<b>Szultán tésztája</b> Penne, csirkehús, kukorica, vöröshagyma, paradicsom	1	2.999,- Ft	
<b>Alfredo penne</b> Tejszín, fokhagyma, csirke, parmezán	1,7	2.999,- Ft	
<b>Török penne</b> Paradicsomszós, csirke, paprika, darabolt paradicsom, erőteljesen fűszerezett	1,9	2.999,- Ft	
<b>Penne Toscana</b> Grillezett csirkehús, sárgarépa, cukkini, zeller, fokhagyma	1,9	2.999,- Ft	
<b>Bolognai spaghetti</b> Paradicsomos marharagu, mozzarella, fokhagyma	1,7,9	3.099,- Ft	
<b>Spaghetti frutti de mare</b> Tenger gyümölcsei, fokhagyma, paradicsomszós	1,2,9,14	3.599,- Ft	
<b>Tészta mediterrán fekete kagylóval és temger gyümölcseivel</b> Olívaolaj, fehérbor, fokhagyma, angol zeller, tenger gyümölcsei, fekete kagyló	1,2,9,14	3.599,- Ft	
<b>Tészta mediterrán fekete kagylóval és vongolával</b> Olívaolaj, fehérbor, fokhagyma, angol zeller, fekete kagyló és Vongole	1,2,9,14	3.599,- Ft	
<b>Lazacos farfalle</b> Füstölt lazac, tormás mascarpone, tejszínkrém	1,2,4,7	3.599,- Ft	
<b>Garnélás spaghetti</b> Paradicsomszós, mascarpone, fokhagyma, garnéla	1,2,7,9	3.599,- Ft	
<b>PUGLIAI PRÉMIUM TÉSZTÁK</b>			
<b>Pasta all'amatriciana</b> pirított guanciale (érelt húsos sertés), paccheri tészta, paradicsomszós, bazsalikom, pecorino és parmezán sajt	1,2	3.299,- Ft	
<b>Pasta alla Genovese</b> pugliai tészta, tejszín, zöld pesto, extra szűz olívaolaj, fokhagyma, pirított fenyőmag, parmezán	1,7,8	3.299,- Ft	
<b>Papfjótó</b> pugliai tészta, pirított sonka, paradicsomszós, fokhagyma, parmezán forgáccsal.	1,7,9	3.299,- Ft	
<b>Antonio tésztája</b> pugliai tészta, feketeerdő sonka, hagyma, paradicsom, cukkini, fokhagyma, sült paprika	1	3.299,- Ft	
<b>Bonita tészta</b> pugliai tészta, Kocktélparadicsom, friss fokhagyma, parmezán, friss bazsalikom	1,7	3.299,- Ft	
<b>Pasta Napoli</b> pugliai tészta, csípős szárított nápolyi szalámi, paradicsomszós, friss paradicsommal, vagy paprikával	1,9	3.299,- Ft	
<b>Pasta con salsiccia</b> pugliai tészta, olasz szalámi, zöldborsóval, vajjal és fokhagymával készítve, pecorino sajt szórással	1,7	3.299,- Ft	
<b>Bufala mozzarellás tészta - napi tészta kínálattal</b> pugliai tészta, extra szűz olívaolaj, pirított házi sonka, paradicsom, bufala mozzarella, petrezselyemzöld	1,7	3.499,- Ft	
<b>Citromos garganelli fokhagymás vajon piritott garnélával és zöldbabbal</b> pugliai citromos tészta, garnéla, zöldbab, fokhagyma, petrezselyem zöld, sült citrommal, szicíliai citromos olívaolajjal	1,2,7	3.499,- Ft	
Extra szós, sonka, gomba, fokhagyma, kukorica		+600,- Ft	
Bacon, csirke, mozzarella, parmezán, kolbász, cukkini, kaliforniai paprika, mascarpone	7	+700,- Ft	
Gluténmentes alapanyagokból készült tésztából		+800,- Ft	
Pugliai és házi készítésű tészták gluténmentes alapanyagokból elkészítve		+0,- Ft	
Tejmentes hozzávalók		+700,- Ft	
Egy adag parmezán sajt frissen reszelve	7	+700,- Ft	
Lazac, tenger gyümölcsei, garnéla, tonhal, érelt sonka	4,14	+1.099,- Ft	





Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

## KÉZZEL KÉSZÜLT HÁZI TÉSztÁINK

Tésztáinkat frissen, durum tésztákból, vagy gluténmentes alapanyagokból készült tésztákból készítjük

- |     |   |         |            |   |
|-----|---|---------|------------|---|
| 1.  | <b>Gnocchi 3 colori</b><br>paradicsomszósz, sonka, gomba  | 1,3,9   | 3.199,- Ft |    |
| 2.  | <b>Scialatielli</b><br>paradicsomszósz, friss bazsalikom, füstölt sajt  | 1,3,7,9 | 3.099,- Ft |    |
| 3.  | <b>Tagliatelle Italia</b><br>sonka, gomba, tejszín, parmezánsajt, picit csípősen  | 1,3,7   | 3.199,- Ft |    |
| 4.  | <b>Aranyló házi készítésű erdei gombás pappardelle</b><br>kakukkfűves erdei gomba, tejszín, mascarpone  | 1,3,7   | 3.199,- Ft |    |
| 5.  | <b>Tonhalas tagliatelle</b><br>tonhal, paradicsomszósz, szűz olívaolaj  | 1,3,4,9 | 3.299,- Ft |    |
| 6.  | <b>Gnocchi 4 formaggi</b><br>4 féle sajttal   | 1,3,7   | 3.299,- Ft |    |
| 7.  | <b>Gnocchi cremosi</b><br>pirított panchetta, cukkini, olvasztott kecskesajt  | 1,3,7   | 3.699,- Ft |    |
| 8.  | <b>Ravioli spenót</b><br>ricottával, fokhagymás spenóttal töltve, tejszínes mascarpone alap   | 1,3,7   | 3.499,- Ft |    |
| 9.  | <b>Ravioli spenótos rikottával töltve</b><br>olvasztott vajban és zsájában forgatva   | 1,3,7   | 3.499,- Ft |   |
| 10. | <b>Zöld ravioli gorgonzolával</b><br>spenóttal gyúrt házi tészta ricottával diómártásban  | 1,3,7,8 | 3.499,- Ft |    |
| 11. | <b>Gnocchi pirított sonkával</b><br>4 féle sajttal, rukkolával  | 1,3,7   | 3.599,- Ft |    |
| 12. | <b>Vajas Garnélás Scialatielli</b><br>vajban forgatott garnéla, fokhagyma, koktélpáradicsom, petrezselyem   | 1,2,3,7 | 3.699,- Ft |    |
| 13. | <b>Nduja Scialatielli D.O.P.</b><br>házi tészta, darált sertéshús calabriából, darabolt peperoncino paprikával gyúrva   | 1,3,7   | 3.699,- Ft |    |
| 14. | <b>Kacsa ragus Scialatielli</b><br>házi tészta, kacsahús, szűz olíva olaj, friss rozmaring, szárított paradicsom, fokhagyma, narancsragu  | 1,3,7   | 3.699,- Ft |    |
| 15. | <b>Vongole és Nduja</b><br>vongole (vénuusz kagyló), fokhagyma, nduja kolbászkrém Calabriából, petrezselyemzöld, calabriai paprikakrém, szűz olívaolaj, lapos tésztával - enyhén csípős | 1,3,14  | 3.899,- Ft |   |
| 16. | <b>Házi lasagne</b><br>házi tészta, húsragu, San Marzano paradicsom, parmezánnal összesütve   | 1,3,6,7 | 3.599,- Ft |    |

### PARMEZÁNNAL FLAMBÍROZVA





















- |    |   |         |            |   |
|----|---|---------|------------|---|
| 1. | <b>Észak-Olasz speck sonkával, cukkinivel, színes paprikával készült aranyló házi metélt</b>              | 1,3,7   | 3.799,- Ft |  |
| 2. | <b>Gnocchi házi tészta tejszínes rukkolával, csirkehúsokkal</b>   | 1,3,7   | 3.799,- Ft |  |
| 3. | <b>Scialatielli paradicsomos marharaguval, rukkolával, fekete olívaolajjal</b>                            | 1,3,7,9 | 3.799,- Ft |  |
| 4. | <b>Pasta della Nonna: sodort házi tészta, paradicsomos füstölt sertés darálthússal, darált paprikával</b> | 1,3,7,9 | 3.799,- Ft |  |



Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

# Bonita®

## GRILL PULTUNKBÓL

<b>Grill padlizsán</b>	főtt tojás, padlizsán, pármái sonka DOP, zöldsaláta, pirított fokhagymás házi kenyér	1,3,9,11	3.399,- Ft	
<b>Csirkesteak</b>	házi fűszeres joghurt, grillezett zöldségekkel, grill burgonya	7,9	3.499,- Ft	
<b>Pulykasteak</b>	szárnyasfűszerrel, pirított gnocchival és kerti zöldekkel, házi fűszeres joghurttal	1,3,7,9	3.499,- Ft	
<b>Fűszeres karaj steak</b>	grillen, zamatosra átsütve, mediterrán zöldségekkel, steak burgonyával, házi fűszeres joghurt	7,9	3.499,- Ft	
<b>Hússzeletek csirkéből, grillezve</b>	rukkolán, szűz olívaolajjal, parmezánszeletekkel, citrommal, grill burgonya	7,9	3.499,- Ft	
<b>Pokoli pecsenye</b>	karaj steak, házi salsa, grill burgonya és zöldség		3.599,- Ft	
<b>Grillezett füstölt sajt</b>	füstölt házi sajt, sült gnocchival, friss salátával, paradicsomszósz	1,7,9	3.699,- Ft	
<b>Pulykapecsenye</b>	polentával és ropogós vöröskáposztával		3.699,- Ft	
<b>Szecsuaní csirkehús</b>	rizzsel, ahogy Terikétől tanultuk Gyulán	6	3.699,- Ft	
<b>Tengeri halszeletek</b>	fokhagymás sült spenóttal, rizzsel, citrom	4,7	4.199,- Ft	
<b>Rizottó verdura</b>	roppanós zöldségkockákkal, egy leheletnyi citrommal	7	3.799,- Ft	
<b>Rizottó csirkével</b>	krémes rizotto leheletnyi citrommal, csirkemell csíkok, rukkola	7	3.899,- Ft	
<b>Rizottó tenger gyümölcseivel, kagylóval</b>	egy leheletnyi citrommal	7,9,14	4.199,- Ft	
<b>Rizottó pil pil garnélával</b>	pirított garnélával, calabrai csipős paprikakrémmel, egy leheletnyi citrommal	7,9,14	4.199,- Ft	
<b>Mediterrán fekete kagyló</b>	<b>marinara</b> - olívaolaj, fokhagyma, párolgatott fehérbor, friss petrezselyemzöld	1,9,11,14	3.999,- Ft	
<b>Mediterrán fekete kagyló</b>	<b>zelleres</b> - olívaolaj, fokhagyma, gyengített zeller, fehérbor, friss krém	1,9,11,14	3.999,- Ft	
<b>Mediterrán fekete kagyló</b>	<b>paradicsomos</b> - olívaolaj, fokhagyma, paradicsomszósz, cherry paradicsom	1,9,11,14	3.999,- Ft	
<b>Hússzeletek marhából</b>	rukkolán, szűz olívaolajjal, parmezánszeletekkel, citrommal, grill burgonya	7,9	4.899,- Ft	
<b>Marha steak (200g)</b>	rukkola, jégsaláta, öntettel, kaliforniai paprika, paradicsom, rozmaringos burgonya	10	4.999,- Ft	
<b>Bors kéregben sült lazac steak</b>	spenótos mascarponés mártás, ricottával töltött házi ravioli, szórt tengeri sóval	1,3,4,7	4.999,- Ft	



Szecsuaní csirkehús



Grill padlizsán



Tengeri halszeletek



Citromos rizottó



Fűszeres karaj steak



Hússzeletek csirkéből grillezve, parmezánnal



Csirkesteak



Fekete kagyló Zelleres / Paradicsomos



Grillezett füstölt sajt



Marha steak



Pokoli pecsenye



Pulykasteak

Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

[www.bonitabisztro.hu](http://www.bonitabisztro.hu)

**Ha elégedett ételleinkkel és munkánkkal, lájkoljon minket facebookon!**

Buon appetito!

Jó étvágyat kívánunk!

Bonita Bisztró Budapest Zugló 

A ház süteményei eredeti olasz alapanyagok és recept alapján készülnek.

- |   |                |                          |
|---|----------------|--------------------------|
| <b>1. Creme brulée</b><br>Házi gőzölt vaníliakrém, ráégetett barna cukorral   | 3,7            | 1.299,- Ft               |
| <b>2. Tiramisu classic</b> - friss málnakrémmel   | 1,7            | 1.299,- Ft               |
| <b>3. Bonita pisztácia pohár</b><br>Bronte-i pisztáciából készült pisztácia krém, házi pisztácia piskóta                                  | 1,3,7,8        | 1.799,- Ft               |
| <b>4. Panna cotta</b><br>Szezonális gyümölcsökkel   | 7              | 1.299,- Ft               |
| <b>5. Cantuccino</b><br>Olasz mandulakeksz, mascarponéval és vaníliakrémmel, limoncelloval, fehér csokoládéval és a ház narancslekvárával | 1,3,7,8        | 1.499,- Ft               |
| <b>6. Sorrento-i citromtorta</b><br>Kemencében sült fehér habbal  | 1,3,7          | 1.599,- Ft               |
| <b>7. Házi sajtkrémtorta</b><br>mandulás cantuccinoból, karamell öntettel   | 1,7,8          | 1.699,- Ft               |
| <b>8. Nápolyi Gizella tortája</b><br>A dédnagymamám receptje szerint  | 1,7,8          | 1.699,- Ft               |
| <b>9. Zuppa Inglese</b><br>Piskóta, tejszörp, vaníliakrém, angol puncs, fehér tojás habbal rápirítva                                      | 1,3,7          | 1.699,- Ft               |
| <b>10. Zuppa di Napoli</b><br>Hasonló és nagyon finom   | 1,3,7          | 1.699,- Ft               |
| <b>11. Zuppa di Roma</b><br>Piskóta, tejszörp, vaníliakrém, karamellizált dió, rumos kávé, csokoládé krém                                 | 1,3,7          | 1.699,- Ft               |
| <b>12. Narancsos csokoládétorta</b>   | 1,3,7          | 1.699,- Ft               |
| <b>13. Torta di pistacchio</b><br>pisztácia krémmel, pirított pisztácia darabokkal, az egyik legjobb olasz torta                          | 1,3,7,8        | 1.799,- Ft               |
| <b>14. Torta di mandorla</b><br>mandulás piskóta krémmel, pirított karamellizált manduladarabokkal dúsítva - naagyon finom!               | 1,3,5          | 1.799,- Ft               |
| <b>15. Nápolyi calzone - desszert pizza</b><br>két-három személyes pizza desszert - naagyon finom!<br>- nutellával<br>- pisztáciával      | 1,5,7<br>1,7,8 | 3.199,- Ft<br>3.499,- Ft |



Sorrento-i citromtorta



Zuppa Inglese



Zuppa di Roma



Pisztácia torta



Bonita pisztácia pohár



Crème brulée



Panna cotta



Tiramisu



Cantuccino

Egész torta rendelést is felvesszünk. Érdeklődjön felszolgálónknál, vagy a pultnál!



## ITALOK

<b>Házi limonádé</b>	klasszik/cukormentes, málnás, bodzás - gyümölcsökkel dúsítva	0,3 l 0,5 l	999,- Ft 1.399,- Ft
<b>Bonita fröccs alkoholmentes</b>	alma, szőlő, ribizli, meggy, jaffa, málna, bodza	0,3 l 0,5 l	690,- Ft 899,- Ft
<b>Narancslé</b>	Frissen facsarva, rostokkal	1 dl	569,- Ft
<b>Coca-Cola</b>	Coke, Zero	0,33 l	669,- Ft
<b>Coca-Cola Cappy</b>	Coke, Zero, Fanta, Sprite, gyömbér, tonik	0,5 l	769,- Ft
<b>FuzeTea</b>	narancs, multi, eper, őszibarack	0,33 l	669,- Ft
<b>San Pellegrino made in Italy</b>	többféle íz chino, narancs, keserűnarancs, vérnarancs, citrom	0,5 l 0,33 l	769,- Ft 799,- Ft
<b>Naturaqua</b>	szénsavas és mentes ásványvíz	0,5 l	519,- Ft
<b>Aqua Panna</b>	szénsavmentes toszkán víz	0,5 l 1 l	669,- Ft 1 300,- Ft
<b>San Pellegrino made in Italy</b>	olasz Alpok legfinomabb szénsavas ásványvize	0,5 l	669,- Ft
<b>Szűrt víz</b>		1 dl	59,- Ft
<b>Szóda</b>	szűrt vízből	1 dl	79,- Ft

## LA MARZOCCO

Milánói pörkölésű, prémium minőségű válogatott szemeskávéból frissen darálva La Marzocco kávégéppel. Reggel, délben, este a legjobb.

### Kávé

<b>Espresso</b>	kiemelkedő crema íz és színvilággal		599,- Ft
<b>Ristretto</b>	a kávé eszenciája		599,- Ft
<b>Cortado</b>	retro pohárban - espresso tejszínnel felöntve		699,- Ft
<b>Cappuccino</b>	klasszikus		759,- Ft
<b>Flat white</b>	dupla ristretto tejszínnel és tejjel		859,- Ft
<b>Café latte</b>	egy finom eszpresszó sok krémes tejjel		879,- Ft
<b>Melange</b>	tej, tejszín és a méz kiemelkedő ízével		999,- Ft
<b>Tej-szín-hab</b>			100,- Ft
<b>Tea</b>	mézzel citrommal, választható ízekben		599,- Ft

### Tea

<b>Sörök</b>	Heineken, Gösser, Heineken 0%, Gösser 0%, Gösser Citrom 0%	0,33 l	719,- Ft
<b>Csapolt sör</b>	Birra Moretti - csapolt	0,3 l 0,5 l	999,- Ft 1.599,- Ft

## BOROK

	1 dl	palack	<b>A ház borai, száraz</b>	badacsonyi fehér, szekszárdi vörös, rozébor	599,- Ft/dl
<b>Prosecco</b>	1.090,- Ft	8.000,- Ft			
<b>Kvaszinger Tokaji Sárgamuskotály száraz</b>	890,- Ft	6.000,- Ft			
<b>Kvaszinger Tokaj Dry</b>	890,- Ft	6.000,- Ft			
<b>Sauvignon Blanc</b>	száraz fehér bor 1.090,- Ft	8.000,- Ft			
<b>Varviglione 12 e Mezzo</b>					
<b>Malvasia Bianca 2021</b>	száraz fehér bor 990,- Ft	7.300,- Ft			
<b>Rosato del Salento 2020</b>	száraz rozé 990,- Ft	7.300,- Ft			
<b>Primitivo del Salento 2019</b>	száraz vörös 1.090,- Ft	8.000,- Ft			

### DESSZERT BOROK

<b>Lambrusco Rosso</b>	olasz vörös habzóbor	palack	5.800,- Ft
<b>Vina Cecilia Rosado</b>	gyümölcsös gyöngybor		5.800,- Ft
<b>DOP "Cili"</b>	Valenciából		
<b>Fragolino</b>	olasz habzó eperbor		5.800,- Ft

## LIKŐRÖK

<b>Limoncello citronata</b>	dél-olasz citromlikőr	4 cl	999,- Ft
<b>Montenegro 1886</b>	olasz fűszerlikőr	4 cl	1.099,- Ft
<b>Amaretto</b>	olasz mandulalikőr - mennyei ízekkel	4 cl	1.099,- Ft
<b>Cointreau</b>	francia narancslikőr	4 cl	1.149,- Ft

## Grappa

	olasz szőlőpálinka	4 cl	999,- Ft
--	--------------------	------	----------

## KOKTÉLOK

<b>Aperol Spritz koktél</b>	Érezze magát a napfényes Itáliában! aperol, prosecco, szóda	1.999,- Ft
<b>Hugo Spritz koktél</b>	bodza, frizzante, szóda	1.999,- Ft
<b>Limoncello Spritz koktél</b>	limoncello, prosecco, szóda	1.999,- Ft
<b>Martini Fiero koktél</b>	Martini Fiero, tonik	1.999,- Ft
<b>Mimosa</b>	narancs, prosecco	1.699,- Ft
<b>Bellini</b>	őszibarack, prosecco	1.699,- Ft
<b>French75 koktél</b>	gin, friss citrom, cukorszirup, prosecco	2.099,- Ft



Ételeink és italaink után szervízdíjat nem számítunk fel.

A házi Strozzapreti készítése képekben.



Az Ön asztalán,  
San Marzano paradicsommal  
és Padano parmezánsajjtal.



Készül a Ravioli és a Tagliatelle



- és ami lett belőle.

Márványlapon nyújtott  
pizzatésztára  
San Marzano  
paradicsomszószt teszünk,  
fehér mozzarellaival  
szórjuk meg.



Két különleges pizza:  
Csabai Csipős  
és Made in Italy Pizza



1713945600