

BONAppetit

restaurant

MENU ALKOHOLE

PIWO I WINO

PIWA BECZKOWE

Piwo Żywiec 0,5 L – 10 zł / 0,3 – 8 zł

Piwo Żywiec Pszeniczne 0,5 L – 11 zł / 0,3 – 9 zł

WINO BECZKOWE

Bianco Frizzante (Prosecco) 150 ml – 12 zł / 500 ml – 39 zł

Białe wino delikatnie musujące z nutą brzoskwiń.

WINO DOMOWE WŁOSKIE BIAŁE I CZERWONE

150 ml – 11 zł / 500 ml – 35 zł / 750 ml – 55 zł / 1 l – 70 zł

PIWA BUTELKOWE

Heineken 0,5 L – 13 zł

Żywiec IPA, APA 0,5 L – 13 zł

Żywiec Porter 0,33 L – 10 zł

Warka Radler smakowa 0,5 L – 11 zł

Dziki Sad 0,4 L – 10 zł

Desperados 0,4 L – 14 zł

PIWA BEZALKOHOLOWE

Heineken 0,5 L – 13 zł

Warka Radler 0,5 L -11 zł

ALKOHOLE

Wódka Wyborowa 40 ml – 8 zł / 700 ml – 110 zł

Wódka Finlandia 40 ml – 10 zł / 700 ml – 130 zł

Gin Seagrams 40 ml – 10 zł

Whiskey Wild Turkey 40 ml – 13 zł / 700 ml – 220 zł

Whiskey Jack Daniels 40 ml – 14 zł / 700 ml – 230 zł

Whiskey Jameson 40 ml – 13 zł / 700 ml – 220 zł

Whiskey Ballantines 40 ml – 12 zł

Gin Bombay Sapphire 40 ml – 15 zł

COCKTAILE ALKOHOLOWE

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

Margarita Classic – 20 zł

tequila / sok z limonki / likier triple sec / syrop cukrowy

Cosmopolitan - 19 zł

wódka cytrynowa / sok z limonki / likier triple sec / sok żurawinowy / syrop cukrowy

Old Fashioned – 23 zł

whiskey / angostura / cukier trzcinowy

Aperol Spitz – 20 zł

aperol / prosecco / woda gazowana

Negroni – 23 zł

gin / martini rosso / campari

Tequila sunrise – 20 zł

tequila / sok pomarańczowy / syrop grenadina

Long Island ice tea – 25 zł

wódka / rum / gin / tequila / likier triple sec / sok z cytryny / syrop cukrowy / pepsi

Mojito – 19 zł

rum / mięta / cukier trzcinowy / limonka / woda gazowana

Mojito Virgin (bezalkoholowy) – 15 zł

*do grupy od 7 osób doliczane jest 10 % serwisu

BONNA-ppetit.pl

WINA WŁOSKIE

Czerwone Wino domowe włoskie

150 ml – 11 zł / 500 ml – 35 zł / 750 ml – 55 zł / 1 l – 70 zł

Znakomite, czerwone wino, wytworzone ze szczepu Nero d'Avola, pochodzące z włoskiej Sycylii. Charakteryzuje się rubinową barwą, silny aromat dojrzałych czerwonych owoców, W smaku uwydatniają się miękkie taniny, uwieńczone trwałym finiszem. Idealne jako aperitif, wspaniały towarzysz naszych przekąsek na bazie serów.

Merlot Garda 150 ml – 12 zł / 750 ml – 60 zł

Merlot Garda to włoskie czerwone wino z brzegów jeziora Garda w Wenecji Euganejskiej. Merlot Garda wykonany jest w 100% z winogron Merlot. Jezioro Garda słynie z wyjątkowego klimatu, w którym doskonale smakują specjalne wina.

Merlot Garda to rubinowe wino o owocowym zapachu jagód i wiśni, okrągłe i pełne smaku. Dobrze komponuje się z pizzą i daniami z makaronu.

Negroamaro Del Salento 150 ml – 14 zł / 750 ml – 70 zł

Ujmujące swoją okrągłością i pełnią Negroamaro z linii 12.5 z regionu Apulia, której nazwa określa poziom alkoholu. Rubinowo-czerwona barwa z purpurowymi refleksami. Nos zachwyca aromatami dzikich jagód. W smaku długo utrzymujące się nuty wanilii.

Aksamitne i delikatne. Po fermentacji mlekowej dojrzewa w beczkach co najmniej przez 6 miesięcy. Idealne do przystawek, pizzy, makaronów z mięsem oraz pomidorów.

Primitivo Di Manduria Papale 150 ml – 16 zł / 750 ml – 80 zł

Winogrona Primitivo używane do produkcji tego wina pochodzą z najstarszych winnic znajdujących się w pobliżu Morza Jońskiego z regionu Apulia. Barwa intensywna, czerwono-rubinowa z pięknymi fioletowymi refleksami. Aromaty są bardzo intensywne i przypominają konfiturę z owoców czarnej porzeczki, jeżyn, wiśni, kakao i lukrecji.

Na podniebieniu okrągłe, gładkie, z długim aromatycznym finałem. To efekt ośmiu miesięcy dojrzewania wina w dębowych beczkach. Odpowiednie by towarzyszyć każdemu posiłkowi, ale także do zup na bazie mięsnych wywarów, sosów mięsnych, grillowanych i pieczonych mięs czerwonych.

Primitvo Riserva Fanova 750 ml – 110 zł

Fanova Riserva to Nasze najlepsze czerwone włoskie wino, które produkowane jest również w regionie Apulii w 100% ze szczepu Primitivo. Dzięki dojrzewaniu we francuskich beczkach, oprócz charakterystycznych dla tego szczepu aromatów, wino to dodatkowo urzeka nas intensywnym bukietem łączącym nuty pikantne i słodkie (dżem z wiśni i czereśni). Posiada głęboki, czerwony kolor z refleksami granatu. Intensywny, harmonijny i soczysty smak wino zawdzięcza zbieranym ręcznie w pierwszych dniach września winogronom. Wino to będzie idealnym partnerem pieczonych i grillowanych mięs oraz serów.

Białe Wino domowe włoskie

150 ml – 11 zł / 500 ml – 35 zł / 750 ml – 55 zł / 1 l – 70 zł

Białe sycylijskie wino pochodzące z okolic Trapani i Marsala na zachodnim wybrzeżu wyspy. Grillo, to wino o kolorze jasnożółtym, w smaku pełne i przyjemne. Intensywny aromat owoców cytrusowych oraz mocny bukiet z nutą kwiatową i odrobiną orzechów sprawiają, że Grillo pozostanie na długo w naszej pamięci. Jak na wino z Sycylii przystało idealnie pasuje do potraw z lokalnych produktów, risotto z owocami morza, dań z ryb i przystawek z warzyw.

Malvasia del Solento 150 ml – 14 zł / 750 ml – 60 zł

Jasny i klarowny kolor z złotymi niuansami na krawędziach. Intensywny kwiatowy aromat z akcentami białych owoców gruszki oraz owoców tropikalnych. Wino wyraźnie owocowe z delikatną soczystością, nadającą przyjemnej świeżości i orzeźwienia. Na finiszu wyczuwalne dojrzałe, pełne owoce. Szczep Malvasia del Salento z linii 12.5 z regionu Apulia, której nazwa określa poziom alkoholu. Wspaniały kompan do spotkań, dobrze smakuje nawet bez posiłku.

Chardonnay Sicilia Gurgo 150 ml – 13 zł / 750 ml – 63 zł

Wino z winogron ze szczepu Chardonnay z Sycylii o przepięknym słomkowożółtym kolorze. Idealna harmonia dojrzałej gruszki z bananem w tle. Ciepłe na podniebieniu, bogate o miękkich taninach i wyjątkowo długim zakończeniu. Wino to świetnie smakuje z grillowanymi rybami, makaronem i warzywami.

Verdeca Valle 150 ml – 13 zł / 750 ml – 63 zł

Wytrawne lecz delikatne, białe wino z winnicy Terre Carsiche znajdującej się w popularnej, włoskiej Apulii. Wino w 100% wykonane jest ze szczepu Verdeca. Posiada jasny, żółto-zielony kolor i wyczuwalny bukiet owocowy z przewagą cytrusów i zielonego jabłka. W smaku intensywne, z wyraźną nutą mineralną. Świetnie sprawdza się do dań kuchni śródziemnomorskiej na bazie ryb.