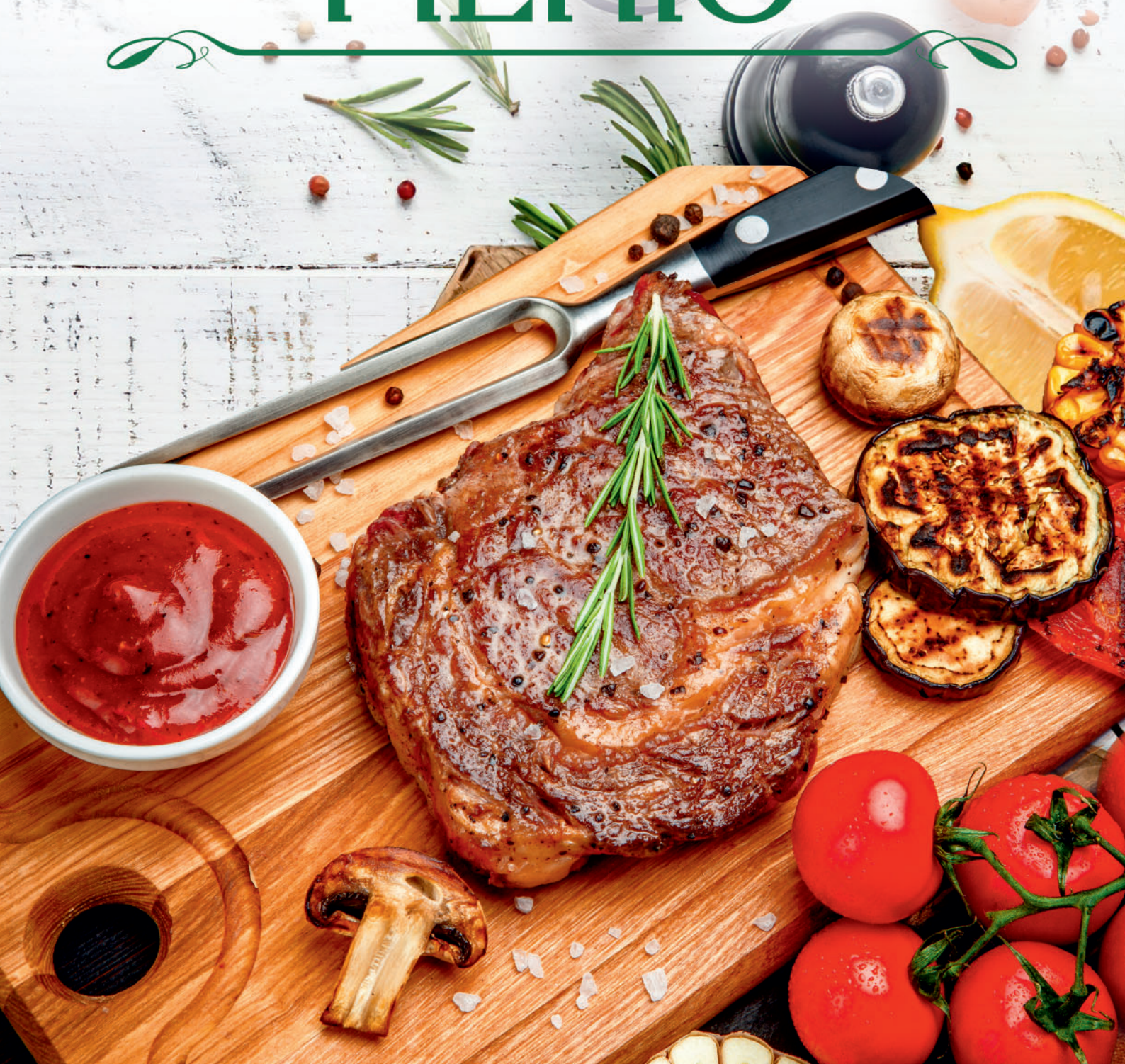


Bon кадре
день начинается здесь

МЕНЮ





Уважаемые гости!

Благодарим вас за то, что среди множества прекрасных мест города Иркутска, вы выбрали именно *Bon кафе*

Сочетание авторской кухни, комфортной атмосферы и стильного интерьера украсят ваш завтрак с чашечкой ароматного кофе, помогут поставить на паузу ритм рабочего дня и насладиться сытным обедом; провести приятный вечер в кругу семьи, или друзей.

Также мы с удовольствием организуем и проведём мероприятие любого формата: будь то юбилей или свадьба, корпоратив или девишник, детский день рождения или кейтеринг на вашей территории.

В кондитерской витрине вы всегда можете выбрать десерт по вкусу от нашего кондитера, или заказать торт на ваше мероприятие.

Здесь начинается вкусная жизнь!

С уважением, коллектив *Bon кафе*

Завтраки

Добавьте к своей каше (на выбор) топпинги (30 грамм):
карамель, солёная карамель, клубника, манго или семена льна.

КАША ОВСЯНАЯ НА МОЛОКЕ 1/250/10/35 120,00
подаются с крутонами и сливочным маслом

КАША ОВСЯНАЯ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 1/250/10/35 195,00
подаются с крутонами и маслом сливочным

КАША РИСОВАЯ НА МОЛОКЕ 1/250/10/35 120,00
подаются с крутонами и сливочным маслом

КАША РИСОВАЯ НА КОКОСОВОМ МОЛОКЕ 1/250/10/35 195,00
подаются с крутонами и сливочным маслом

БЛИНЧИКИ ПО РЕЦЕПТУ ШЕФ-ПОВАРА 1/90/30 150,00
подаются с топпингом на Ваш выбор

СЫРНИКИ ФИРМЕННЫЕ ВАНИЛЬНЫЕ 1/150/30 160,00
подаются с топпингом на Ваш выбор

Топпинги: карамель, солёная карамель, клубника, манго,
сметана - 30 гр, сгущённое молоко - 50 гр.



Блюда из яиц

ЯИЧНИЦА С ФОРЕЛЬЮ подаётся с мягким сыром на фирменном хлебе	1/155	250,00
ЯИЧНИЦА С ГУАКАМОЛЕ И ЧЕРРИ	1/185/40	180,00
СКРЭМБЛ с беконом, сыром, помидорами «Черри» и огуречным релишем	1/180/50/20	260,00
ПРОВАНСКИЙ ОМЛЕТ на сливках с сыром, помидором и авокадо	1/185	300,00
КАТАЛОНСКИЙ ОМЛЕТ на сливках с копченой грудинкой и маринованными овощами «Эскаливада»	1/220	290,00

Завтрак конструктор

Проявите свою фантазию и придумайте свой завтрак сами, а мы с удовольствием его приготовим!

ВЫБИРАЙ

Яйцо: пашот, глазунья, скрэмбл

1 шт. 50,00

ДОБАВЛЯЙ

Форель малой соли собственного копчения

1/30 160,00

Хрустящий бекон

1/35 100,00

Пастры куриной грудки сувид

1/50 100,00

Соус гуакамолé

1/30 60,00

Вяленые томаты

1/30 70,00

Микс зелени и овощей

1/80 100,00

Тостовый хлеб

1/35 10,00

Свекольный фирменный хлеб

1/40 10,00

Круассаны

КРУАССАН с соусом на Ваш выбор:
карамель, солёная карамель, манго,
клубника, сгущенное молоко

1/90/30

100,00

КРУАССАН с пикантной индейкой

1/250

210,00

КРУАССАН с нежной форелью

1/230

350,00

Сэндвич

СЭНДВИЧ С ВЕТЧИНОЙ

1/220

180,00

СЭНДВИЧ С ПАСТРАМИ ИНДЕЙКИ

1/220

210,00

СЭНДВИЧ С РОСТБИФОМ И ВЯЛЕННЫМИ
ТОМАТАМИ

1/200

280,00



Закуски

СМОРРЕБРОД с хрустящим беконом и луком 1/240 300,00

ТАР - ТАР ИЗ ФОРЕЛИ на трио фирменного свекольного хлеба с огуречным релишем и перепелиным яйцом 1/250 450,00

ФИРМЕННЫЕ ТАРТЫ с подкопченным ростбифом на сливочном сыре с огуречным релишем 1/225 550,00

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ОЛАДЫИ С ФОРЕЛЬЮ на огуречных спагетти с соусом гуакамоле или огуречным релишем на Ваш выбор 1/210/50 465,00

РЫБНЫЙ СЕТ ОТ ШЕФА 1/185 840,00
форель фирменного посола и копчения, муксун малой соли с цитрусовыми нотками и боченки из форели со сливочным сыром

РЫБНЫЙ СЕТ ИЗ ФОРЕЛИ 1/185 800,00

ПАСТРА СЕТ МЯСНОЙ 1/150/50 525,00
подаётся с соусом Тар-тар
*технология приготовления и копчения мяса разработана командой наших поваров, поэтому и название АВТОРСКОЕ!

ДУЭТ МАЛОСОЛЬНОГО МУКСУНА 150/30/30/10 800,00
с апельсином, тимьяном и розмарином

ОГУРЧИКИ «ФИРМЕННЫЕ» 1/100 150,00

КАПРЕЗЕ С МОЦАРЕЛЛОЙ, ТОМАТАМИ И СОУСОМ «ПЕСТО» 1/220 450,00

САГУДАЙ ИЗ МУКСУНА 1/150/10/10/2 550,00



Салаты



МИКС САЛАТА со сливочными шариками и семенами льна	1/215	225,00
СРЕДИЗЕМНОМОРСКИЙ САЛАТ из свёклы и апельсина от французского гостя А. Баллерино	1/200/2	200,00
САЛАТ С ТУНЦОМ medium rare и спаржей	1/230	415,00
САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ medium и яйцом пашот	1/215	550,00
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКОЙ, папоротником и кедровым орешком	1/200	420,00
ТЁПЛЫЙ САЛАТ С БЕКОНОМ в тандеме с курицей и соусом «Тар-тар»	1/200/2	260,00
САЛАТ С МАНГО, форелью и нотками перца чили	1/200	435,00
САЛАТ С ПОДКОПЧЕННЫМ РОСТБИФОМ и вялеными томатами	1/170	485,00
САЛАТ С ИНДЕЙКОЙ, картофелем нуазет, миксом салата и соусом на основе майонеза и лайма	1/205	220,00
САЛАТ С ТИГРОВЫМИ КРЕВЕТКАМИ И МАНГО	1/170	485,00
САЛАТ С ФОРЕЛЬЮ И СПАРЖЕЙ, с добавлением красной икры и горчиной заправки	1/200	550,00
САЛАТ С НЕЖНЫМ ЯЗЫКОМ, картофелем «Пай» и омлетом	1/150	200,00
«ЦЕЗАРЬ» С ПАСТРАМИ КУРИНОЙ ГРУДКИ и соусом «Француз»	1/225	310,00
«ЦЕЗАРЬ» С НЕЖНОЙ ФОРЕЛЬЮ и соусом «француз»	1/200	400,00

Супы



АРОМАТНАЯ ТАЁЖНАЯ ПОХЛЁБКА с грибами	1/320	250,00
ТЫКВЕННЫЙ КРЕМ-СУП с подкопченным лососем и гренками	1/300/2	360,00
КРЕМ - СУП ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ, с гренками и картофелем «Пай»	1/275/10/15	270,00
ТОМАТНЫЙ БУРГУНДСКИЙ СУП с морепродуктами	1/350	480,00
СОЛЯНКА ИЗ ПЯТИ ВИДОВ МЯСА со сметаной	1/300/30/10	520,00
ТОМ ЯМ	1/300/30	400,00

Паста



КАРБОНАРА КЛАССИЧЕСКАЯ на сливках	1/260/1	310,00
АЛЯ КАРБОНАРА по-итальянскому рецепту без добавления сливок	1/240	310,00
ПАСТА АРАБЬЯТА с овощами в томатном соусе	1/250	280,00
ПАСТА С КРЕВЕТКАМИ, грибами и шпинатом	1/230/2	360,00
ПАСТА С КУРИЦЕЙ и шампиньонами	1/250	300,00
ПАСТА С МОРЕПРОДУКТАМИ мидии, форель, креветки, кальмар, сливочно-томатный соус	1/280	480,00

Гриль меню



КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ	1/250/105/30	330,00
ЛЮЛЯ КЕБАБ ИЗ КУРИЦЫ	1/200/105/30	270,00
ЛЮЛЯ-КЕБАБ ИЗ ГОВЯДИНЫ	1/200/105/30	350,00
ОВОЩИ НА ГРИЛЕ	1/150	160,00
САДЖ ИЗ ГОВЯДИНЫ 1 кг	1/1000	1300,00
САДЖ ИЗ ГОВЯДИНЫ НА КОМПАНИЮ	1/2000	2500,00
СТЕЙК ИЗ СВИНИНЫ НА УГЛЯХ	1/150/105/30	400,00
СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ НА УГЛЯХ	1/125/65	695,00
ШАШЛЫК ИЗ ИНДЕЙКИ	1/150/105/30	360,00
ШАШЛЫК ИЗ КУРИЦЫ	1/200/105/30	320,00
ШАШЛЫК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ	1/180/105/30	400,00
ЦЫПЛЁНОК НА ГРИЛЕ	за 100 гр	160,00

Горячие блюда

БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ГОВЯЖЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 1/175/150 650,00
со сливочным пюре

МЕДАЛЬОНЫ ИЗ ТЕЛЯЧЬЕЙ ВЫРЕЗКИ 1/300/2 895,00
с картофелем нуазет

СТЕЙК ИЗ СВИНОЙ ШЕИ 1/290/50 500,00
с овощами на гриле

СТЕЙК ИЗ ФОРЕЛИ с брокколи 1/150/100/50/2 925,00

УТИНАЯ ГРУДКА с тыквенным пюре 1/245/2 480,00
и соусом «Киви»

КУРИНАЯ ГРУДКА СУ-ВИД 1/260/50 365,00
с соусом айоли

РИЗОТТО с лесным грибами 1/230 395,00

СУДАК ТОМЛЁНЫЙ В ТРАВАХ 1/180/30/100 480,00
с апельсином под соусом Бешамель
подаётся с рисом и овощами



Гарниры

КАРТОФЕЛЬ «АЙДАХО»	1/150	150,00
КАРТОФЕЛЬ ФРИ	1/150	150,00
ОВОЩИ ГРИЛЬ	1/150	220,00
КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	1/150	150,00
РИС С ОВОЩАМИ	1/200	100,00

Фирменный хлеб подаётся комплементом,
если очень понравился - можно заказать ещё
1/40 - 10 руб.



Закуски «к Пиву»

ЧИПСЫ ИЗ ТОРТИЛЬИ	1/135/30	80,00
ОРЕШКИ «ФИРМЕННЫЕ К ПИВУ»	1/100	180,00
ГАРЛИКИ ЧЁРНОГО ХЛЕБА с чесночком и сметанным соусом	1/155/30	80,00
КОЛЬЦА КАЛЬМАРА в хрустящей панировке	1/225/30	345,00
ЧИКЕН ЧИПС с фирменным соусом	1/205/30	200,00
ФИШН ЧИПС с фирменным соусом	1/145/30	320,00

Горячие закуски

ГРАТЕН С КУРИЦЕЙ, белыми грибами под сыром на подушке из картофеля	1/180	315,00
ГРАТЕН ИЗ МОРЕПРОДУКТОВ кальмар, креветки, форель, осьминог под сыром на подушке из картофеля	1/165	550,00
ЗАПЕЧЁННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ под сыром сулугуни	1/150/20/5	345,00
МИДИИ «КИВИ», запечённые в раковинах под ассорти сыра	1/220	465,00
ТОРТИЛЬЯ С КУРИЦЕЙ, грибами и овощами	1/230/2	190,00
ТОРТИЛЬЯ С ГОВЯДИНОЙ, грибами и овощами	1/250	265,00

