

## Γλυκά

47. Panna Cotta με φιστίκι Αιγίνης και λευκή σοκολάτα	4,60 €
48. Tiramisu Classica με mascarpone και κρασί Marsala	6,50 €
49. Mousse σοκολάτας με βάση από μπισκότα fougasse και επικάλυψη σοκολάτας γάλακτος	5,50 €
50. Peach Melba κορμελαρένο ροδόκινο σε λικέρ βύσσινο. Σερβίρεται με παγωτό καϊμάκι	6,50 €
51. Γραβιέρα στραγγιστό με γλυκό περγαμόνη 4,50 € ή με φρούτα εποχής <b>GL4U</b>	3,50 €
52. Τραγανή ριζα "must try" με πάστα φιστικιού Αιγίνης και λευκή σοκολάτα	12,80 €



## Προσφορά

Με παραγγελίες άνω των 40 € δώρο μια Panna Cotta με φιστίκι Αιγίνης και λευκή σοκολάτα και άνω των 60 € δώρο μια φιάλη Scaia Cervina ερυθρή 375 ml

## Αναψυκτικά - Μπίρες

<b>Αναψυκτικά</b>	<b>Μπίρες 330ml</b>
53. Coca Cola 330ml 2,30 €	61. Μήσος (lager) 2,40 €
54. Coca Cola Light 330ml 2,30 €	62. Estrella 2,60 €
55. Coca Cola Zero 330ml 2,30 €	63. Septem Honey Golden Ale 3,50 €
56. Πορτοκαλάδα Εψο 232ml 2,30 €	64. Menabrea κόκκινη double malt 3,20 €
57. Λεμονάδα Εψο 232ml 2,30 €	65. Χίου Smoked Robust Dark Φιάλη 3,40 €
<b>Σπιτικά αναψυκτικά</b>	<b>Τσίπουρο</b>
58. Λεμονάδα με ginger και στέβια 240ml 2,90 €	66. Τσιλιλίσ με ή χωρίς γλυκάνισο 200ml 7,50 €
59. Detox νερό με εσπεριδοειδή και αγγούρι 240ml 2,30 €	<b>Νερό</b>
60. Βοντά ανθρακούχο αναψυκτικό με Σουμάδα Άνδρου 240ml 2,70 €	67. Θεώνη 500ml 0,60 €
	68. Ξινόνερο Φλώρινας 250ml 1,80 €

## Κρασιά

<b>Λευκά 750ml</b>	<b>Κόκκινα</b>
69. Ορεινός Ήλιος κτ. Σέμιελ Μασκοφίλερο 12,70 €	78. Scaia Cervina San Antonio 375ml 9,50 €
70. Μοσκάτο Τυρνάβου κτ. Μίγας 11,70 €	79. Αγιογιότα κτ. Γαίο 750ml 15,90 €
71. Scaia Chardonnay-Garganega S. Antonio 19,50 €	80. Κοσσιμάκι / Syrah Lyraiakís 750ml 13,70 €
72. Μαλαγουζιά κτ. Αναστασίου 13,50 €	<b>Αφρώδη</b>
73. Vina Esmeralda Torres 12,60 €	81. Prosecco Zenit 1821 200ml 5,60 €
<b>Ροζέ 750ml</b>	82. Bianco Nero Tsililis 200ml 4,70 €
74. Ασκητικός ροζέ Τσιλιλίσ 13,50 €	
75. Μοσκάτο Τυρνάβου ροζέ κτ. Μίγας 11,70 €	
76. Ταραλός από Ξινόνερο 17,90 €	
77. Pinot Grigio Pasqua 14,20 €	

# Υπηρεσίες Βοντά

## Private Chef

Αναλαμβάνουμε την κάλυψη με chef ή sommelier του προσωπικού σας event στο χώρο σας!

## Private Dining

Οργανώνουμε catering βίγλιων ατομών για μια ξεχωριστή εμπειρία dining! *by Vinarte*

## Home Restaurant

Απολαύστε το εστιατορικό experience. Σας προμηθεύουμε το γεύμα και το σερβίρισμα σπίτι σας!

## Ανακαλύψτε τις 3 σειρές μας!



Restaurant

Μοναδικές premium επιλογές με ελαφριά υφή από την Σεφ μας στον χώρο σας με την εμπειρία του Vinarte!



Comfort

Amazing comfort food με φρέσκα υλικά και hand-made συνταγές!



GL4U Good Life 4 You

Η μοντέρνα ιατρική διατροφολογία ασπύνει καλής ποιότητας πρωτεΐνη, σύνθετο υδατάνθρακα και άφθονα ψαχανικά. Ακολουθήστε μας!



*by Vinarte*  
**Bontá Mediterranean**

Seasonal Delivery Menu | High Quality Products | Private Chef & Dining

Στις τιμές καταλόγου συμπεριλαμβάνονται φόροι Παρακαλούμε ενημερώστε μας για πιθανές αλλαγές σας Οι τιμές μπορούν να αλλάξουν χωρίς προειδοποίηση



*by Vinarte*  
**Bontá Mediterranean**

Seasonal Delivery Menu | High Quality Products

Private Chef & Dining

## Delivery Menu

Ολόφρεσκα εποχιακά υλικά της Μεσογείου με ευφάνταστες συνταγές στο μπαλκόνι ή στο γραφείο σας!

tel 694 41 16 474

ΜΑΡΑΓΚΟΥ 18, ΓΛΥΦΑΔΑ



bontamediterranea



Bontá Mediterranean

ΕΛΛΗΝΙΣΤΗ ΠΑΡΑΤΕΛΑ 96 | ΔΙΑΝΟΜΗ ΔΕΥΤΕΡΑ ΕΩΣ ΚΥΡΙΑΚΗ | ΩΡΑΡΙΟ: 12.00 - 00.00



## Our Chef's Dips to start

1. Γιαούρτι με φρεσκοκαρμένο κολανδρό και ελαιόλαδο Κρήτης ≈ 200gr **C** 2,50 €
  2. Hummus με BIO ρεβύθια, ταχίνι ολικής και κοπηνιστί πόπρικα Ισπανίας ≈ 200gr **C** **GL4U** 3,50 €
  3. Chutney με ροδάκινα Ηραθίας και χιλι peppers ≈ 110gr **R** 2,30 €
  4. Crema di Pecorino με τυρί από την Σαρδηνία ≈ 120gr **R** 3,60 €
  5. Crema di Gorgonzola dolce από το Asiago ≈ 120gr **R** 3,50 €
- Συνοδέψτε με:
6. Χειροποίητα ΠΙΤΑΚΙΑ που ζυμώνουμε καθημερινά με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο **C** 1,60 € / μερίδα
  7. Ατομικά ψωμάκια: Λευκό / Ολικής άλεσης 1,10 €

## Σούπα


8. Gaspacho Ισπανική δροσερή σούπα ντομάτας με καταγωγή από Ανδαλουσία **R** **C** 4,60 €
9. Σούπα ημέρας (Ρωτήστε μας) **C**

## Ποικιλία Αθλητικών - Τυριών για 2-3 άτομα **C**

10. Τυριών Bontà (Pecorino με τρούφα, Grana Padano, Stracchino, Pronola, Καρινθιακή σταφίδα) 12,00 €
11. Αθλητικών Bontà (Prosciutto crudo S. Daniele, Prosciutto cotto, Speck, Salame finocchional) 13,00 €
12. Ανάμεικτη αθλητικών / τυριών Bontà 12,50 €
13. Gourmet ποικιλία τυριών (Pecorino με τρούφα, λευκό τυρί Άνδρου Λούβαρη, Gorgonzola dolce, Brie παλαιωμένο με μούστα, San Michale POB Σύρας) 17,00 €

Όλες οι ποικιλίες συνοδεύονται με chutney ροδάκινου από την Σεφ μας & grissini

## Aperitivo Box

14. Επιλέξτε μια ποικιλία μεταξύ των 10 - 11 - 12 και δύο Aperol Spritz **C**  22,50 €
15. Gourmet ποικιλία τυριών και δύο Aperol Spritz **C** 27,00 €

## Ορεκτικά

16. Τραχανές μπουκιές από μπακαλιόρο Μεσογείου με chutney ροδάκινου **R** **C** 6,90 €
17. Cheesecake αλμυρό με τρίχρωμο ντοματίνι, mousses κοπηνιστίς Μικάνου και παξιμάδια χαρουπιού **R** 8,30 €
18. Βελούδινη φάβα Λαντορίνης με γαρίδες σκόρας μαρινωρισμένες σε περγαμίνι **R** 9,00 €
19. Ταρτάρ από φρέσκο μυλακόφι μαρινωρισμένο σε τέσσερα εσπεριδοειδή **R** **GL4U** Συνοδεύεται με δροσερή σαλάτα από baby φύλλα παντζαριού 14,70 €
20. Mille-feuille μελιτζάνας με buffalo, σάλτσα από ντομάτα San Marzano και Grana Padano **C** **R** 5,80 €
21. Πεπόνι Cantaloupe Ιταλίας με λεπτές φέτες prosciutto crudo San Daniela **C** 8,90 €
22. DOP burrata di buffalo με ντοματίνια Κρήτης και φρέσκο βοσικό **C** **R** 10,50 €
23. Τηγανιτές πατάτες Νόζου σε κυβάκια με χειροποίητη σως "ketchup" **C** 3,30 €

## Σαλάτες

24. Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με λευκό τυρί Άνδρου Λούβαρη, ψητό ροδάκινο, κροκάν αμυγδάλου και βινεγκρέτ balsamico **R** 8,70 €
25. Φακές BIO Γρεβενών με κυβάκια καλοκυθιού, καρότου, μαϊντανό, ψητά πιπεριά Φλώρινης μαρινωρισμένη σε ξύδι Elixir Ιωννίνων και τραγανό salame sriapnata piccante **C** 7,80 €
26. Caprescio μοσχαριού σε σαλάτα με ρόκα, baby σπονάκι & dressing με λεμόνι και κόπρη Άνδρου **GL4U** **R** 10,50 €
27. Niçoise με μαρούλι, ντομάτα, αγγούρι, πράσινα φασολάκια, BIO αυγό βραστό, μαύρη ελιά, κρεμμύδι και tagliata φρέσκου τόνου **R** **GL4U** 12,50 €
28. BOWL TIME: Ανάμεικτη πράσινη σαλάτα με radicchio, ντοματίνια, καρότο, avocado και sauce γιαούρτι - ταχίνι **GL4U** **C** 6,00 €  
+ Κοτόπουλο 8,50 €  
+ Γαρίδες 9,70 €

## Pizza

Προτείνουμε την PINSΑ ROMANA, μια παραδοσιακή συνταγή με ρίζες από την αρχαία Ρώμη. Η Pinsa Romana είναι προϊόν ζύμης μακρής ωρίμανσης με 3 ειδών αλεύρα και ιδιαίτερη τραγανή υφή. **C**

29. BUFFALA Με βάση ντομάτας, buffalo, ντοματίνια και φρέσκο βοσικό 10,00 €
30. AL TARTUFFO Με βάση πάστα τρούφας, mozzarella, speck και flakes παρμεζάνας 13,70 €
31. PARMA Με βάση ντομάτα, mozzarella, prosciutto crudo, baby ρόκα και ντοματίνια 12,90 €
32. MILANO Με βάση crema di pecorino, pronola, flakes παρμεζάνας και αποξηραμένο σίκα Κίμης 11,50 €
33. FUNGHI Με βάση ντομάτα, mozzarella, ιταλικό ζαμπόν (prosciutto cotto με μυρωδικά) και μοντέρια champignon 12,50 €

## Ζυμαρικά



34. POMODORO Σπαγγέτι με τρίχρωμο ντοματίνια και φρέσκο βοσικό **C** 8,90 €
35. GENOVA Fusilli με ντοματίνια και το δικό μας pesto βοσικού με pecorino και παρμεζάνα **R** 11,00 €
36. LASAGNA Λαζάνια φρέσκα, gratin με αργομαγειρεμένο ragu από μοσχαρίσιο κρέας και ιταλική salsaiccia **C** 12,50 €
37. PUTTANESCA Σπαγγέτι με σάλτσα ντομάτας, κόπρη, ελιά και φρέσκο τόνο Ισπανίας **R** 14,90 €

Ζητήστε μας τα ζυμαρικά 34 ή 35 ή 37 και χωρίς γλουτένη + 1,00 €

## Κυρίως Πιάτα

### CHE' BONTA' BURGER

38. Με μοσχαρίσιο κιμά ωρίμανσης 10 ημερών, τοπις από κρεμμύδι, πίκλα, τυρί fontina, iceberg και ντομάτα **C** 9,50 €
39. Vegetarian με mix μανταρινών, λευκό τυρί Άνδρου και sauce από μέλι και θυμάρι **C** 7,80 €

### COMFORT & HEALTHY

40. Lunch - wrap με χειροποίητη πίτα, φιλέτο κοτόπουλο με μυρωδικά Μεσογείου, κυβάκια ντομάτας, αγγούρι και sauce από γιαούρτι και αβοκάντο **C** **R** 6,30 €
41. Συνοδέψτε το με φρεσκοτηγανισμένες πατάτες Νόζου + 3,30 €

### ITALIAN STREET FOOD

42. Piadina με prosciutto crudo San Daniela, baby ρόκα και λευκό τυρί stracchino **C** 5,60 €


### ΜΑΓΕΙΡΕΥΤΟ

43. Το κατσίκκι Νόζου αργομαγειρεμένο στο φούρνο με μελένια κρούστα Συνοδεύεται με πατάτες λεμονάτες και κρίταμο Κρήτης **R** 13,50 €
44. Μαγειρευτό του μήνα (Ρωτήστε μας) **C**

### ΣΤΗΝ ΛΑΔΟΚΟΛΛΑ

45. Η Umbrina Cirrosa (μυλακόφι) φρέσκια, φιλεταρισμένη, συνοδεύεται από finocchia, πατάτα και καρότο **R** **GL4U** 16,80 €

### GRILL

46. Rump steak ωρίμανσης 40 ημερών σε tagliata με baby ρόκα, flakes παρμεζάνας και ντοματίνια confit ≈ 250gr **R**  18,00 €