

Smårätter:

VITLÖKSBRÖD 49

OLIVER

Marinerade i rosmarin, oregano, vitlök, olivolja. 59

OST OCH CHARK

Prosciutto di Parma, marinerad Pecorino romano, tapenade, picklad svamp, grillat bröd. 149

POMMES

Chilimajonnäs. 89

Mellanrätt:

BRUSCHETTA

Mozzarella di Bufala Campana, rostad tomat, pesto på solrosfrön. 150

GNOCCHI

Salviasmör, babyspenat. 159

GRATINERAD RAVIOLI

Prosciutto di Parma, marinerade champinjoner, getost, grillat bröd. 165

Pasta/Risotto:

PASTA MED MUSSLOR

Tagliatelle vongole, vitvinssås, färsk chili. 195

TRYFFELPASTA

Tagliatelle, championer, portabello, ostronskivling, tryffel. 205

RISOTTO

Rostad butternutpumpa, grön sparris. 195

Klassiker:

BONGOBURGARE

Högrev, ost, bacon, Bongodressing, inlagd gurka, picklad rödlök, pommes. 229

HALLOUMI-BURGARE(V)

Halloumi, chilidressing, picklad rödlök, Pommes. 225

CAESARSALLAD

Romansallad, kyckling, bacon, krutonger, parmesanflingor, dressing 215

Pizzetta:

(20 cm surdegspizza)

PROSCIUTTO

Prosciutto di Parma, Mozzarella, Vikentomater, Mozzarella di Bufala Campana. 175

BIANCO

Mozzarella, getost, parmesan, solrosfrön, pesto. 165

Efterrätt:

BONGO 88

Glass överdragen med pralin och maräng. 85

CHOKLADTRYFFEL

Bongos hemmagjorda chokladtryffel. Olika smaker varje vecka. 35

Allergier eller speciella önskemål?
Fråga vår personal.

Rött vin:

CAPE 1652 PINOTAGE

Pinotage Cinsault | Sydafrika, 99/445

POGGIO ANIMA

Sangiovese | Toscana | ITA, 109/489

SÉDUCTION

Merlot | FRA, 119/535

FRA GUERAU

Syrah, Garnatxa, Monastrell | SPA, 489

LE CHAT GRENACHE

Grenache | FRA, 535

PADILLA CRIANZA

Tempranillo | Rioja | SPA, 579

FAIRVIEW

Shiraz | RSA, 625

LAMBERTI VALPOLICELLA RIPASSO

Corvina/Rondinella/Molinara | ITA, 649

Vitt vin:

CAPE 1652 CHARDONNAY

Colombard Chardonnay | Sydafrika, 99/445

50° RIESLING

Riesling | Rheingau | TYS, 119/535

DUO DES MERS

Sauvignon blanc, Viognier | Lang | FRA, 109/489

CHATEAU DE CHEMILLY

Chardonnay | Chablis | FRA, 649

LAMBERTI PINOR GRIGIO

Pinot Grigio | ITA, 535

Rosé:

MONTGRAVET ROSÉ

Cinsault | Roussillon Rosé | | FR, 99/445

Mousserande:

CAVA MONTCADÌ

Xarel-lo/Macabeo/Parellada | SPA, 79/435

CHAMPAGNE TRADITION

Chardonnay/Pinot Noir/Pinot Meunier | FRA, 595

Happy Hour alla dagar

fram till 18.00

Fredagsfeeling

fredagar 22.30–23.30

Cava: 49:–

Fat 21: 49:–

Läsk: 25:–