

Atelier
BONZUR
FOOD • WINE **Z** PIANO

ANTIPASTI

WINO & PIWO – WINE & BEER

Po Włosku ----- 26 zł

Papryka faszerowana ricottą, roladki z szynki dojrzewającej, szpinaku i twarożku, suszone pomidory, kapary, ser pleśniowy, pieczywo czosnkowe

Ricotta stuffed pepper, roulades of ripened ham, spinach and cottage cheese, dried tomatoes, capers, blue cheese, garlic bread

BonŻur ----- 28 zł

Roladka z grillowanego bakłażana i ricotty, Bruschetta z grillowanym pomidorkiem, bazylią i parmezanem, Sery rzemieślnicze fundacji „Bury Miś”

Roulades of grilled eggplant and ricotta, bruschetta with grilled tomatoes, basil and parmesan, „Bury Miś” foundation craft cheeses, variety of cold cuts (chorizo, Polish-Kashubian smoked ripened ham, venison sausage)

Wegańskie / Vegan ----- 26 zł

Grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka, pomidor), prowansalskie pesto, bruschetta z grzybami leśnymi, marynowane warzywa (kapary, oliwki, patison)

Grilled vegetables (zucchini, eggplant, pepper, tomatoes), provencal pesto, bruschetta with forest mushrooms, pickled vegetables (capers, olives, patison)

Z Gdańskich Portów / From Gdańsk Ports ----- 28 zł

Wędzona makrela, marynowany dorsz, pieczywo, śledź po kaszubsku, pasta jajeczna, pikle

Smoked mackerel, pickled cod, bread, kashubian herring, egg pasta, pickles

Zupy SOUPS

Zupa gdańskiego rybaka / Gdańsk fisherman's soup ----- 18 zł

Starogdański żurek na własnym zakwasie i maślance okraszony puree z cebulką i jajkiem poche / Oldfashioned

Gdańsk Traditional Żurek soup with puree, roasted onion

and poche egg ----- 14 zł

Aksamitny krem z dyni i pomarańczy z dodatkiem mleka kokosowego i imbiru / Pumpkin-Orange cream with coconut

milk and ginger ----- 10 zł

Kaszubski barszcz z kurek z mięsnymi pulpecikami na swojskiej śmietanie / Kashubian traditional soup with

chanterelles and meat balls ----- 12 zł

Makarony

PASTA

Papardelle z borowikiem, połówką wieprzową, szalotką i kruszonym parmezanem / Papardelle with boletus, pork tenderloin, shallot and parmesan - - - - - **32 zł**

Papardelle z krewetkami, dorszem, mulami, pikantnym sosem pomidorowym, kolendrą i czosnkiem / Papardelle with prawns, cod, mules, spicy tomato sauce, coriander and garlic - - - - - **34 zł**

Papardelle z grillowanymi warzywami (cukinia, bakłażan, papryka, szalotka, pomidor, liście szpinaku) pesto prowansalskie / Papardelle with grilled vegetables (zucchini, eggplant, pepper, shallot, tomato, spinach leaves) provencal pesto - - - - - **32 zł**

Pierogi

DUMPLINGS

8szt. Pierogi z mięsem w aromatycznym sosie forestine z rukolą i szpinakiem / 8 pcs. Dumplings with meat in aromatic forestine sauce, rucola and spinach - - - - - **25 zł**

8szt. Pierogi z fetą i szpinakiem, śmietankowym sosem z suszonego pomidora i rukolą / 8 pcs. Dumplings with feta and spinach, dried tomatoes creamy sauce and rucola - - - - - **25 zł**

8szt. Pierogi z łososiem i ricottą, śmietanowym sosem kurkowym i rukolą / 8 pcs. Dumplings with salmon and ricotta, creamy chanterelles sauce and rucola - - - - - **25 zł**

Sałatki

SALADS

Sałatka cezar z grillowanym kurczakiem, kruszonym parmezanem, grzanką czosnkową, sosem anchois i chipsem z bekonu / Cesar Salad with grilled chicken, parmesan, garlic croutons, anchois sauce and bacon chips ----- **28 zł**

Sałatka z grillowanym awokado, kozim serem, sosem cytrusowym, grissini, pomidorkami kojtalowymi, prażonymi pestkami dyni i słonecznika / Grilled Avocado Salad with citrus sauce, grilled goat cheese, grassini, cherry tomatoes, roasted pumpkin and sunflower seeds ----- **32 zł**

Sandwich

SANDWICH

Gdańskich Kupców / Gdańsk Merchants Sandwich ----- **20 zł**
Pieczona kaczka, rukola, cięta gruszka, marynowany burak, puree śliwkowe /
Baked duck, rucola, pear, pickled beetroot, plum puree

BonŻur Sandwich ----- **19 zł**
Camembert, szpinak, rukola, awokado, pomidor, grillowana cukinia, masło ziołowe
Camembert, spinach, rucola, avocado, tomato, grilled zucchini, herbal butter

Gdańskiej Mieszczanki / Gdańsk Townwomans Sandwich ----- **20 zł**
Rwana wieprzowina, ogórek kiszony, szalotka, jajko sadzone, smażone pieczarki, szczypiorek, sałata
Pulled pork, pickles, shallot, fried egg, fried mushrooms, chives, salad

Deser

DESSERT

Beza Pavlova, coulis agrestowy, borówki, puder pomarańcza, siekana mięta / Pavlova, gooseberry coulis, blueberries, orange powder, chopped fresh mint ----- **28 zł**

Brownie z czerwonej fasoli, lody żurawina, chips biała czekolada, mięta / Kidney bean brownie, cranberry ice-cream, white chocolate crisps, mint ----- **22 zł**

Gdański kogiel-mogiel, gałka loda, chips kawowy / Egg yolk mixed with sugar, ice cream, coffee crisps ----- **19 zł**

Dania Główne

MAIN COURSE

Pierś kukurydziana z truflą, mascarpone, dojrzewającą szynką, puree koperkowym, sosem śmietankowym, bukietem sałat i świeżymi warzywami / Corn Chicken Breast with truffle, mascarpone, seasoned ham, dill puree, cream sauce, salads and fresh vegetables - - - - - 32 zł

Wolno pieczona pierś z kaczki z młodą kapustą, kaszubskim miodem, prażonym jabłkiem, ziemniakami pieczonymi w rozmarynie i sosem z wytrawnej wiśni / Slowly roasted duck breast with young cabbage, Kashubian honey, roasted apple, baked potatos in rosemary, dry cherry sauce - - - - - 44 zł

Stek Rib-Eye, grillowane warzywa (cukinia, bakłażan, papryka, pomidor), domowe frytki, sos z zielonego pieprzu / Rib-Eye Steak, grilled vegetables (zucchini, eggplant, pepper, tomato), homemade fries, green pepper sauce - - - - - 79 zł

Polędwiczka wieprzowa w kolorowym pieprzu, mus śliwkowy, puree chrzanowe, karmelizowane buraczki / Pork tenderloin in pepper, plum mousse, horseradish puree, caramelized beetroot - - - - - 38 zł

Pieczony dorsz po kaszubsku z plackami ziemniaczanymi, gulasz z leśnych grzybów i szalotki / Kashubian style baked cod served with potato pancakes, forest mushrooms and shallot goulash - - - - 32 zł

Pieczony sandacz podawany z risotto botwinkowym, sos z karmelizowanych cytrusów, warzywa blanszowane / Baked zander with beetroot risotto, caramelized citrus sauce, blanched vegetables - - - - - 34 zł

Specjały Bonżur

Gulasz z dzika z warzywami korzennymi i pomorskimi ziołami, pieczywo / Boar goulash with spiced vegetables and Pomeranian herbs, bread - - - - - **42 zł**

Mule (30 szt.) w pikantnym sosie pomidorowym z chilli, pieczywo czosnkowe / Mussels (30 pcs.) in spicy tomato sauce with chilli, garlic bread - - - - - **39 zł**

Mule (30 szt.) w białym winie z szalotką i czosnkiem, pieczywo czosnkowe / Mussels (30 pcs.) in white wine served with shallot and garlic, garlic bread - - - - - **39 zł**

Krewetki całe (16-20 roz. 8 szt.) w czosnkowym maśle, flambirowane w Metaxie, pieczywo czosnkowe, karmelizowana cytryna / Whole Prawns (16-20 size 8 pcs.) in garlic butter, flambéed in Metaxa, Garlic bread, caramelized lemon - - - **49 zł**

Comber jagnięcy, sos rozmarynowo-malinowy, pieczywo czosnkowe / lamb sadle, rosemary-raspberry sauce, garlic bread - - - - - **49 zł**

Charytatywna deska serów „Bury Miś”, owoce, bakalie, krakersy (dla 2os.) / Charity cheese board from „Bury Miś” foundation, fruits, dried fruits, crackers (for 2 persons) - - - - - **89 zł**

Sery znajdujące się na desce wytwarzane są w Nowym Klińcu, przez fundację „Bury Miś”, zajmującą się opieką i leczeniem osób chorych na Zespół Downa, 10% ze sprzedaży deski serów trafia do fundacji. / Cheeses from the board are made in Nowy Klińc, by „Bury Miś” foundation, taking care of people with Down Syndrome, 10% of the sell income goes straight to the foundation.

Deska wędlin, marynowane warzywa, pieczywo czosnkowe / Board of cold cut meat, pickled vegetables, garlic bread - - - - - **45 zł**

Napoje zimne i woda

COLD DRINKS AND WATER

Cisowianka Perlage delikatnie gazowana 0,7l ----- 12 zł

Cisowianka Perlage gently carbonated

Cisowianka niegazowana 0,7l ----- 12 zł

Cisowianka still Water

**Pepsi / Pepsi Light / 7Up / Mirinda Orange / Schweppes
Tonic 0,2l** ----- 8 zł

Sok (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka) 0,2l ----- 8 zł

Juice (orange juice, apple, blackcurrant)

Soki świeżo wyciskane (pomarańcz, grejpfrut) 0,3l ----- 18 zł

freshly squeezed juices (orange, grapefruit)

Herbata / Tea

DILMAH SILVER JUBILEE GOUARMET®

Herbaty / Tea ----- 14 zł

smaki do wyboru

Flavours to choose from

Kawa / Coffee

COFFEE TIME®

Espresso ----- 9 zł

Espresso Doppio ----- 12 zł

Americano ----- 12 zł

Cappuccino ----- 12 zł

Café Latte ----- 12 zł

Lemoniady

LEMONADES

Cytryna | Mięta ----- 15 zł
lime – mint

Jagoda ----- 15 zł
blueberry

Mango ----- 15 zł
mango

Piwo

BEERS

Piwo z beczki Heineken 0,3l / Heineken draught beer 0,3l ----- 11 zł

Piwo z beczki Heineken 0,5l / Heineken draught beer 0,5l ----- 13 zł

Żywiec Porter 0,33l ----- 13 zł

Żywiec bez alkoholowy 0,33l / beer Żywiec without alcohol ----- 13 zł

Piwo regionalne Polskie Browar Miejski Sopot
Aipa – Festiwalowe 0,5l / Regional beer City Brewery
Sopot Aipa – Festival ----- 16 zł

Piwo regionalne Polskie Browar Miejski Sopot
Lager – Plażowe 0,5l / Regional beer City Brewery
Sopot Lager – Beach ----- 16 zł

Piwo regionalne Polskie Browar Miejski Sopot
Pszeniczne Witbier - Kurortowe 0,5l / Regional beer Polish
Brewery Wheat Witbier'a - Resort ----- 16 zł

Grzańce

MULLED WINE

Wino grzane czerwone ----- 15 zł

Wino białe z gruszką ----- 15 zł

Koktajle

COCKTAILS

- Parisian Martini** ----- 22 zł
(Bombay Sapphire, Martini Extra Dry, Likier z czarnej porzeczki / Creme de Cassis)
Wytrawny, Owocowy, Klasyczny / Dry, fruity, classic
- Coffee Negroni** ----- 26 zł
(Bombay Sapphire, Campari, Martini Rosso, Kahlua)
Wytrawny, Kawowy, Elegancki / Dry, Coffee Flavoured, Elegant
- Hokkaido Iced Tea** ----- 28 zł
(Gordons Pink, Jose Cuervo, Brugal, Midori, 7-up, sok z limonki / lime juice)
Mocny, Kwiatowy, Intrygujący / Strong, Floral, Intriguing
- Blueberry Chocolate** ----- 21 zł
(Brugal, kordiał borówkowo-miętowy / Blueberry – Mint
Cordial, Bottega Chocolate, mięta / mint)
Deserowy, Wyważony, Nietuzinkowy / Dessert, Balanced, Extraordinary
- Lavender Collins** ----- 19 zł
(Bombay, Sok z limonki / Lime juice, Syrop lawendowy /
Lavender syrup, Woda gazowana / Sparkling water)
Orzeźwiający, Kwiatowy, Letni / Refreshing, Floral, Summery
- Pornstar Martini** ----- 28 zł
(Wódka infuzowana wanilią / Vanilla infused vodka, puree z marakui /
Passion fruit puree, Passoa, Sok z limonki / Lime juice, Prosecco)
Klasyczny, Zbalansowany, Porywający / Classic, Balanced, Breathtaking
- Mandarin Ginger Smash** ----- 22 zł
(Jose Cuervo Anejo, Mandarynka / Mandarin , Imbir / Ginger, Syrop
mandarynkowy / Mandarin Syrup, Peychaud's Bitter)
Owocowy, Kontrowersyjny, Zimowy / Fruity, Controversial, Winterly
- Pisco Sour** ----- 19 zł
(Pisco, Sok z limonki / Lime juice , Syrop cukrowy / Sugar Syrup,
Angostura Bitters, Białko jaja kurzego / Egg White)
Klasyczny, Wyważony, Zdziwiający / Classic, Balanced, Astounding
- Aloe Vera** ----- 22 zł
(Bombay Sapphire, Martini Bianco, Sok z Aloesu /Aloea Vera Juice , Sok z limonki / Lime juice)
Orzeźwiający, Przyjemny, Delikatny / Refreshing, Pleasant, Gentle
- Mango Margarita** ----- 22 zł
(Jose Cuervo Silver, Syrop mango / Mango Syrup, Sok z limonki
/ Lime Juice, Mrożone mango / Frozen Mango)
Owocowy, Bogaty, Egzotyczny / Fruity, Rich, Exotic
- Green Bramble** ----- 23 zł
(Baczewski, Midori, Sok z limonki / Lime juice, mus jeżynowy / blackberry mousse)
Zagadkowy, Cierpki, Hipnotyzujący / Mysterious, Sour, Hypnotizing
- Summer of '69** ----- 24 zł
(Baczewski, Pisco, Syrop mandarynkowy / Mandarin syrup, Sok z limonki
/ Lime juice, Peychaud's bitter, Martini Rosso, Aquafaba)
Letni, Sentymentalny, Delikatny / Summerly, Sentimental, Gentle

Kawa z alkoholem

COFFEE WITH ALCOHOL

Irish Coffee ----- 24 zł
whiskey, kawa, cukier brązowy, bita śmietana / whiskey, coffee, brown sugar, whipped cream

Kahlua Coffe ----- 24 zł
Kahlua, kawa, bita śmietana, ziarna kawy / Kahlua, coffee, whipped cream, coffee beans

BonŻur Coffee ----- 24 zł
Baileys, kawa, bita śmietana, puder pomarańczowy / Baileys, coffee, whipped cream, orange powder

Aperitif APERITIF

Campari 40 ml ----- 16 zł

Aperol 40 ml ----- 14 zł

Vermouth VERMOUTH

Martini Bianco 100 ml ---- 18 zł

Martini Rosso 100 ml ---- 18 zł

Tequila TEQUILA

Jose Cuervo Silver 40 ml - 16 zł

Jose Cuervo Gold 40 ml -- 18 zł

Rum RUM

Brugal Blanco 40 ml ---- 16 zł

Brugal Anejo 40 ml ----- 18 zł

Gin GIN

**Bombay Sapphire
London 40 ml** ----- 18 zł

Gordons Pink ----- 18 zł

Hendrick's Gin 40 ml -- 26 zł

Metaxa METAXA

**Metaxa Private Reserve
40 ml** ----- 28 zł

Metaxa 12* 40 ml ----- 24 zł

Cognac COGNAC

Martell Vs 40 ml ----- 28 zł

Remy Martin XO 40 ml - 45 zł

Hennessy Cognac 40 ml - 25 zł

**Remy Martin V.S.O.P
40 ml** ----- 30 zł

Polska Wódka Rzemieślnicza

POLISH CRAFT VODKA

Wódka Dwór Sieraków ziemniaczana czysta Kosher 40 ml - - 18 zł

Wódka Dwór Sieraków śliwkowa z tarniną 40 ml - - - - - 18 zł

Wódka Dwór Sieraków z czarnego bzu 40 ml - - - - - 18 zł

Wódka Dwór Sieraków Jarzębiak 40 ml - - - - - 18 zł

*Deska degustacyjna 4 smaków Wódki Sieraków 80 ml - - - - 35 zł

Tasting board 4 flavors of Vodka Sieraków

Brandy

BRANDY

Pliska Brandy XO 40 ml - 20 zł

Torres Brandy Reserva
20YO 40 ml - - - - - 25 zł

Whisky

WHISKEY

J.A. Baczewski Whisky
Nocturne 40 ml - - - - - 22 zł

The Glendronach 12YO
40 ml - - - - - 24 zł

Glenfiddich 15YO 40 ml - - 25 zł

Chivas Regal Extra
Whisky 40 ml - - - - - 22 zł

Spey River Scotch Single
Malt Whisky 40 ml - - - - 24 zł

Glenglassaugh
Evolution 40 ml - - - - - 26 zł

Glenglassaugh Revival
40 ml - - - - - 26 zł

Wódka

VODKA

J.A. Baczewski 40 ml - - - - 14 zł

Chopin RYE 40 ml - - - - - 21 zł

Chopin Vintage 40 ml - - - 22 zł

Chopin Potato 40 ml - - - - 21 zł

Belvedere 40 ml - - - - - 20 zł

Likier

LIQUEUR

Baileys 40 ml - - - - - 14 zł

Kahlua 40 ml - - - - - 15 zł

Jägermeister 40 ml - - - - 16 zł

Goldwasser 40 ml - - - - - 19 zł

Cointreau 40 ml - - - - - 15 zł

Menu lunchowe

LUNCH MENU

Do wyboru – każdy lunch tylko 19 zł!

Choose one – every lunch only 19 zł!

Lunche serwujemy w godzinach 12:00-16:00 od poniedziałku do piątku.

Lunches are served from 12:00 till 16:00 from Monday till Friday.

***Tradycyjny schab panierowany podawany z ziemniakami puree, cebulką, koperkiem i ogórkiem kiszonym** / Traditional breaded pork loin served with potato puree, onion, dill and pickled cucumber

***Placek po cygańsku z kwaśną śmietaną rukolą i pomidorkami koktajlowymi** / Traditional potato pancake with meat, served with sour cream, rucola and cherry tomatoes

***Pieczona w ciemnym piwie karkówka, sos własny, puree chrzanowe, buraczki** / Pork neck baked in dark beer in own sauce, horseradish puree, beetroots

***Stek z udka drobiowego, maślane puree, fasolka szparagowa** / Chicken leg steak, buttery puree, green beans