

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 maślanie 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, polędwiczką 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

Sernik Nowojorski z sosem wiśniowo-kawowym / New York cheesecake with cherry and coffee sauce - - - - - **21zł**

Brownie czekoladowe z lodami waniliowymi i bitą śmietaną / Chocolate brownie with vanilla ice cream and whipped cream - - - - - **20zł**

Sernik BonŻur z puree borówkowym / BonŻur cheesecake with blueberry puree - - - - - **20zł**

Puchar lodów rzemieślniczych podawanych z musem jagodowym i bakaliami / A cup of artisan ice cream served with blueberry mousse and dried fruits - - - - - **19zł**

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 potatoes 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 Klińcz, 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, kordial 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, Biało 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