

**BONZUR**  
FOOD • WINE MUSIC

# MENU ROŚLINNE

## VEGETABLE MENU

### PRZYSTAWKI / STARTERS

**PIECZONA PORA / JAJKO POCHE / ZIEMIA Z OLIVEK- - - - 17 zł**  
Baked leek / Poche egg / mashed olives

**KOŁDUNY Z GROSZKIEM I MIĘTĄ / SOS MAŚLANY - - - - - 17 zł**  
Dumplings with peas and mint / butter sauce

**SMALEC Z CIECIORKI / PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE - - - - - 17 zł**  
chickpeas lard / craft bread

### SAŁATKA / SALAD

**MIX SAŁAT / POMIDORKI CHERRY / SER FRISZTIKOWY  
ZELNY / TRUSKAWKI / SOS Z POMARAŃCZY I CHILI / PESTKI  
SŁONECZNIKA - - - - - 32 zł**  
Salad mix / cherry tomatoes / Fristikowy zelny cheese / strawberries /  
orange and chili sauce / sunflower pits

### ZUPA / SOUP

**KREM POMIDOROWY / PIANKA Z BAZYLI - - - - - 15 zł**  
Tomato cream / basil foam

### MAKARON / PASTA

**TAGLIATELLE SZPINAKOWE / JARMUZ / SMARDZE / CHILI /  
PARMEZAN - - - - - 38 zł**  
Spinach tagliatelle / kale / morels / chili / parmesan

### BURGER

**WEGE BURGER BURACZANY / BUŁKA CZERWONA / SOS  
FRANCUSKI / POMIDOR / CEBULA / OGÓREK KISZONY / SER  
MIMOLET - - - - - 36 zł**  
Beet wege burger / red roll / french sauce /  
tomato / onion / Pickled cucumber / Mimolet cheese

# MENU RYBNE

## FISH MENU

### PRZYSTAWKI / STARTERS

**GRAWLAX Z ŁOSOSIA / WASABI / SALSA Z OGÓRKA I  
AVOCADO / KOLENDRA / PESTKI SŁONECZNIKA / OLEJ  
SZCZYPIORKOWY - - - - - 41 zł**

Salmon gawlax / wasabi / cucumber and avocado salsa / coriander /  
sunflower pits / chives oil

**ŚLEDZIE / WARZYWA OKOPOWE / GORCZYCA- - - - - 26 zł**

Herring / root vegetables / charlock

**KREWETKI / GUACAMOLE / KAWIOR Z GREJPFRUTA - - - - 32 zł**

Prawns / guacamole / grapefruit caviar

### ZUPA / SOUP

**CHOWDER Z DORSZA - - - - - 18 zł**

Cod chowder

### MAKARON / PASTA

**CZARNY MAKARON / SZYJKI RAKOWE / KOPEREK / CZOSNEK /  
CHILLI- - - - - 38 zł**

Black pasta / rake necks / dill / garlic / chilli

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**DORSZ / RYŻ CZERWONY / BROKUŁ W TEMPURZE / SOS  
CYTRYNOWY- - - - - 46 zł**

Cod / red rice / broccoli in tempura / lemon sauce

**MAKRELA / KALAFIOR ROMANESKO / ZIEMNIAKI TRUFLOWE /  
SOS BOIS BOUDRAN - - - - - 32 zł**

Mackerel / romanesco cauliflower / truffle potatoes / bois boudran sauce

# MENU MIĘSNE

## MEAT MENU

### PRZYSTAWKA / STARTER

TATAR Z WOŁOWINY / SMARDZE / GALARETKA  
Z OGÓRKA KISZONEGO / KAWIOR Z CEBULI /  
MAJONEZ WASABI ----- 39 zł

Beef tartare / morels / Pickled cucumber jelly / onion caviar /  
wasabi mayonnaise

KASZANKA(PANKO) / PIKLOWANY OGÓREK /  
JABŁKO / SOS MALINOWY ----- 26 zł

Black pudding (PANKO) / pickled cucumber / apple / raspberry sauce

PIEROGI Z KURCZAKIEM I BOTWINKĄ /  
KWAŚNA ŚMIETANA ----- 25 zł

Dumplings with chicken and CHARD / sour cream

### SAŁATKA / SALAD

MIX SAŁAT / WĄTRÓBKA / MALINY / PORZECZKA /  
SOS MUSZTARDOWY----- 32 zł

Salad mix / liver / raspberry / currant / mustard sauce

### ZUPA / SOUP

ŻUREK / KURKI / PULPETY Z BIAŁEJ KIEŁBASY / JAJKO -- 15 zł

Żurek soup / chanterelles / white sausages pulpets / egg

### MAKARON / PASTA

TAGLIATELLE / WOŁOWINA / ŚMIETANA / CZOSNEK /  
CEBULA / POMIDORKI KOKTAJLOWE ----- 38 zł

Tagliatelle / beef / cream / garlic / onion / cocktail tomatoes

# MENU MIĘSNE

## MEAT MENU

### DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

**COMBER Z KRÓLIKA / SOS KURKOWY / GROSZEK /  
MARCHEWKA / KALAFIOR / KUSKUS / JARMUŻ - - - - - 46 zł**

Rabbit saddle / chanterelle sauce / peas / carrot /  
cauliflower / couscous / kale

**POŁĘDWICA WOŁOWA / ZIEMNIAKI / GROSZEK /  
KURKI / SOS PIEPRZOWY - - - - - 86 zł**

BEEF Sirloin / potatoes / peas / chanterelles / pepper sauce

**SCHABOWY Z KOSTKĄ / MARCHEW / BRUKSELKA /  
GROSZEK CUKROWY / ZIEMNIAKI - - - - - 36 zł**

Pork chop with a bone / carrot / brussels / sugar peas / potatoes

**DEVOLAY Z MASŁEM TRUFLOWYM /  
JARMUŻ / BRUKSELKA / MARCHEWKA /  
PUREE SZCZYPIORKOWE - - - - - 33 zł**

Devolay with truffle butter / kale / brussels / carrot / chives puree

**BURGER WOŁOWY / JAJKO / SAŁATA / POMIDOR /  
OGÓREK KISZONY / CEBULA / BUŁKA / SOS BONŻUR- - - - 39 zł**

Beef Burger / egg / salad / tomato / pickled cucumber /  
onion / roll / BON ŻUR sauce

### DESERY / DESSERT

**PANACOTTA Z MARAKUJĄ / SOS WANILIWY - - - - - 22 zł**

Panacotta with passion fruit and vanilla sauce

**deser DNIA Z LODAMI - - - - - 28 zł**

dessert of the day with ice cream

## DESKA SERÓW / DESKA WĘDLIN CHEESE BOARD / BOARD OF COLD CUT MEAT

**Charytatywna deska serów „Bury Miś” / owoce, bakalie,  
krakersy (dla 2os.) - - - - - 89 zł**

Charity cheese board from „Bury Miś” foundation  
fruits, dried fruits, crackers (for 2 persons)

**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. / Che-  
eses 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 - - - - - 45 zł**

**Deska wędlin, marynowane warzywa, pieczywo rzemieślnicze**

Board of cold cut meat, pickled vegetables, artisanal bread

## 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

## SIR WILLIAM'S

**Herbaty / Tea** - - - - - 14 zł  
Smaki do wyboru  
Flavours to choose from

# Kawa

## COFFEE

**Espresso** - - - - - 9 zł  
**Espresso Doppio** - - - - - 12 zł  
**Americano** - - - - - 12 zł  
**Kawa biała** - - - - - 13 zł  
**Cappuccino** - - - - - 13 zł  
**Caffè latte** - - - - - 14 zł  
**Flat white** - - - - - 15 zł

# Kawa z alkoholem

## COFFEE WITH ALCOHOL

**Irish Coffee** - - - - - 26 zł  
whiskey, kawa, cukier brązowy, bita śmietana / whiskey,  
coffee, brown sugar, whipped cream  
**Kahlua Coffe** - - - - - 26 zł  
Kahlua, kawa, bita śmietana, ziarna kawy / Kahlua, coffee, whipped cream, coffee beans  
**BonŻur Coffee** - - - - - 26 zł  
Baileys, kawa, bita śmietana, puder pomarańczowy / Baileys, coffee, whipped  
cream, orange powder

## Lemoniady

### LEMONADES

**Cytryna | Mięta** - - - - - 16 zł  
lime – mint

**Truskawka** - - - - - 16 zł  
strawberry

**Mango** - - - - - 16 zł  
mango

## Piwo

### BEERS

**Piwo z beczki Heineken 0,3l** / Heineken draught beer 0,3l - - - - 12 zł

**Piwo z beczki Heineken 0,5l** / Heineken draught beer 0,5l - - - - 14 zł

**Żywiec Porter 0,33l** - - - - - 16 zł

**Żywiec bezalkoholowy 0,5l** / beer Żywiec non-alcoholic - - - - - 14 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

## Dodatki

### EXTRAS

**Mleko** / Milk - - - - - 3 zł

**Syrop** / Syrup - - - - - 2 zł



# Koktajle klasyczne

## CLASSIC COCKTAILS

- Mojito** - - - - - **25 zł**  
(Rum, cukier trzcinowy / cane sugar, mięta / mint, woda gazowana / sparkling water)
- Cuba Libre** - - - - - **22 zł**  
(Rum, sok z limonki / lime juice, Pepsi)
- Parisian Martini** - - - - - **27 zł**  
(Gin, Martini Extra Dry, likier z czarnych porzeczek / Creme de cassis)
- Negroni** - - - - - **28 zł**  
(Gin, Martini Rosso, Campari)
- Whisky Sour** - - - - - **27 zł**  
(Whisky, sok z limonki / lime juice, syrop cukrowy / simple syrup, Angostura bitter, białko jaja / white egg)
- Pornstar Martini** - - - - - **26 zł**  
(Wódka infuzowana wanilią / Vanilla infused vodka, sok z limonki / lime juice, puree z marakui / Passion fruit puree, Passoa, Prosecco)
- Long Island Iced Tea** - - - - - **32 zł**  
(Gin, rum, wódka / vodka, tequila, triple sec, sok z limonki / lime juice, pepsi)
- Tokyo Iced Tea** - - - - - **33 zł**  
(Gin, rum, wódka / vodka, tequila, triple sec, likier melonowy / melon liqueur, sok z limonki / lime juice, Sprite)
- Caipirinha** - - - - - **25 zł**  
(Cachaca, cukier / sugar, limonka / lime)
- White Russian** - - - - - **26 zł**  
(Wódka / vodka, likier kawowy / coffee liqueur, mleko / milk)
- Strawberry Margarita** - - - - - **27 zł**  
(Tequila, triple sec, sok z limonki / lime juice, mrożone truskawki / frozen strawberries)
- Cosmopolitan** - - - - - **26 zł**  
(Wódka / vodka, triple sec, sok z limonki / lime juice, sok żurawinowy / cranberry juice)

# Koktajle Autorskie

## ORIGINAL COCTAILS

**Blueberry Chocolate** - - - - - 25 zł

(Rum, kordiał borówkowy / blueberry cordial, likier biała czekolada / white chocolate liqueur, mięta / mint)

**Lavender Collins** - - - - - 25 zł

Gin, sok z limonki / lime juice, syrop lawendowy / lavender syrup, woda gazowana / sparkling water)

**Green Bramble** - - - - - 25 zł

(Wódka, likier melonowy / melon liqueur, sok z limonki / lime juice, mus jeżynowy / blackberry mousse)

**Summer of '69** - - - - - 25 zł

(Wódka, świeżo wyciskany sok pomarańczowy / freshly squeezed orange juice, sok z limonki / lime juice, Peychaud's bitter, Martini Rosso, białko jaja / egg white)

**Aloe Vera** - - - - - 25 zł

(Gin, Martini Bianco, sok z limonki / lime juice, sok z aloesu / aloe juice)

## Whisky

### WHISKEY

**Jameson Whiskey 40 ml / 700 ml** - - - - - 20 zł / 250 zł

**Jack Daniel's 40 ml / 700 ml** - - - - - 21 zł / 330 zł

**Chivas Regal Extra 40 ml / 700 ml** - - - - - 25 zł / 350 zł

**Jim Beam Bourbon 40 ml / 700 ml** - - - - - 18 zł / 220 zł

**Glenglassaugh Revival 40 ml** - - - - - 30 zł

**Highland Park 12 YO 40 ml** - - - - - 30 zł

**The Glendronach 12 YO 40 ml** - - - - - 36 zł

**Glenfiddich 15 YO 40 ml** - - - - - 45 zł

**Macallan 12 YO Double Cask 40 ml** - - - - - 40 zł

**Macallan 15 YO Triple Cask 40 ml** - - - - - 65 zł

## Aperitif

### **APERITIF**

Campari 40 ml - - - - - 16 zł

Aperol 40 ml - - - - - 16 zł

## Vermouth

### **VERMOUTH**

Martini Bianco 100 ml - 18 zł

Martini Rosso 100 ml - 18 zł

Martini Extra Dry 100 ml 18 zł

## Tequila

### **TEQUILA**

Jose Cuervo Silver 40 ml 18 zł

Jose Cuervo Gold 40 ml - 18 zł

## Rum

### **RUM**

Brugal Blanco 40 ml - - - 18 zł

Brugal Anejo 40 ml - - - - 18 zł

## Gin

### **GIN**

Bombay Sapphire  
London 40 ml - - - - - 20 zł

Gordons Pink - - - - - 18 zł

Hendrick's Gin 40 ml - 30 zł

## Metaxa

### **METAXA**

Metaxa Private Reserve  
40 ml - - - - - 50 zł

Metaxa 12\* 40 ml - - - - 27 zł

## Cognac

### **COGNAC**

Remy Martin XO  
40 ml - - - - - 120 zł

Hennessy Cognac  
40 ml - - - - - 33 zł

Remy Martin V.S.O.P  
40 ml - - - - - 31 zł

## Wódka **VODKA**

J.A. Baczewski  
40 ml / 700 ml - 14 zł / 180 zł \*

Chopin RYE 40 ml - - - 25 zł

Chopin Potato 40 ml - 25 zł

Chopin Vintage 40 ml - 35 zł

Grey Goose  
40 ml / 700 ml - - 28 zł / 380 zł

Belvedere  
40 ml / 700 ml - 30 zł / 400 zł

## Brandy **BRANDY**

Pliska Brandy XO 40 ml 20 zł

Torres Brandy Reserva  
20Y0 40 ml - - - - - 31 zł

## Likier **LIQUEUR**

Baileys 40 ml - - - - - 15 zł

Kahlua 40 ml - - - - - 15 zł

Jägermeister 40 ml - - - 16 zł

Goldwasser 40 ml - - - - 23 zł

Bottega White Chocolate 40  
ml - - - - - 16 zł

Archer's Peach 40 ml - - 15 zł

Malibu 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