

NAPOJE GORĄCE

Hot drinks

| | |
|-------------------------------------|------|
| Caffé espresso | 12zł |
| Caffé americano | 12zł |
| Caffé cappuccino | 15zł |
| Caffé double espresso | 17zł |
| Caffé flatwhite | 19zł |
| Caffé latté | 19zł |
| Caffé frappe (z lodami) | 19zł |
| Caffé espresso & Tonic | 19zł |
| Irish Coffee | 29zł |
| Czekolada na gorąco z bitą śmietaną | 17zł |
| Hot Chocolate with whipped cream | |
| Herbata Richmond | 12zł |
| Richmont Tea | |

NAPOJE ZIMNE

Cold drinks

| | | |
|----------------------------|-------|------|
| Woda Kropla Délice | 0,33l | 7zł |
| Coca Cola / Coca Cola Zero | 0,25l | 8zł |
| Sprite | 0,25l | 8zł |
| Fanta | 0,25l | 8zł |
| Tonic Kinley KINLEY | 0,25l | 8zł |
| FuzeTea fuzeTea | 0,25l | 8zł |
| Sok Cappy Cappy | 0,25l | 8zł |
| Burn | 0,25l | 16zł |
| Sok ze świeżych owoców | 0,2l | 12zł |
| | 0,4l | 19zł |

PIWO

Beer

| | | |
|-----------------------------------|------|------|
| Żywiec beczka ŻYWIEC | 0,5l | 12zł |
| Heineken HEINEKEN | 0,5l | 15zł |
| Żywiec ŻYWIEC | 0,5l | 12zł |
| Żywiec 0% ŻYWIEC | 0,5l | 12zł |
| Żywiec Białe ŻYWIEC | 0,5l | 15zł |
| Warka Radler WARKA | 0,5l | 12zł |
| Warka Strong WARKA | 0,5l | 15zł |
| Desperados | 0,4l | 15zł |
| Paulaner | 0,5l | 15zł |
| Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne | 0,5l | 19zł |

MUSUJĄCE

Sparkling

| | | |
|--------------------|--------|------|
| Prosecco Extra Dry | 12,5cl | 23zł |
| Cabert | | |
| DOC Veneto/Italy | | |
| Szczep: Glera | | |

BIAŁE

White wines

| | | |
|-------------------------------|--------|------|
| Chardonnay Tolva | 12,5cl | 28zł |
| Vicar | | |
| Szczep: Chardonnay | | |
| Apelacja: Central Valley DO | | |
| Macabeo Ucenda | 12,5cl | 20zł |
| Bodegas del Rosario | | |
| DO Murcia/Spain | | |
| Szczep: Macabeo | | |
| Riesling Kabinett Halbtrocken | 12,5cl | 29zł |
| Wachtenburg Winzer | | |
| QmP Pfalz/Germany | | |
| Szczep: Riesling | | |
| Kerner Lieblich | 12,5cl | 29zł |
| Wachtenburg Winzer | | |
| QmP Pfalz/Germany | | |
| Szczep: Kerner | | |
| Sauvignon Blanc | 12,5cl | 34zł |
| Stoneburn Vineyards | | |
| DO Marlborough/New Zealand | | |
| Szczep: Sauvignon Blanc | | |

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Non-alcoholic cocktails

| | |
|--|------|
| ATRIUM | 17zł |
| sok ananasowy, sok żurawinowy, sok z limonki | |
| MOJITO bezalkoholowe | 25zł |
| Sprite, limonka, mięta | |
| MALIBU SUNRISE | 23zł |
| sok grejpfrutowy, syrop kokosowy, grenadyna | |
| KASKADER | 26zł |
| sok pomarańczowy, syrop miętowy, sprite | |

KOKTAJLE ALKOHOLOWE

Alcoholic cocktails

| | |
|--|------|
| COSMOPOLITAN | 29zł |
| Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy | |
| MANHATTAN | 35zł |
| Martini rosso, Jim Beam, Angostura bitters | |
| MAI TAI | 31zł |
| Rum jasny, rum ciemny, syrop Grandyna, syrop Falernum, sok ananasowy, sok pomarańczowy | |
| PORNSTAR MARTINI | 36zł |
| Wódka, puree z marakui, Syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco, marakuja | |
| STRAWBERRY MARGARITA | 39zł |
| Tequila silver, sok z limonki, Cointreau, truskawki | |
| MOJITO | 35zł |
| Rum biały, woda gazowana, limonka, mięta | |
| APEROL SPRITZ | 33zł |
| Aperol, Prosecco, woda sodowa | |
| NEW YORK SOUR | 29zł |
| Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z limonki, czerwone wino | |
| HUGO | 29zł |
| Prosecco, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, woda gazowana | |
| ESPRESSO MARTINI | 28zł |
| Kawa, wódka, Kahlua | |
| BLACKBERRY INTENSE | 31zł |
| Wódka, Cointreau, likier jeżynowy, sok porzeczkowy, sok z limonki | |

WINA CZERWONE

Red wines

| | | |
|----------------------------|--------|------|
| Monastrell Ucenda | 12,5cl | 20zł |
| Bodegas del Rosario | | |
| DO Murcia/Spain | | |
| Szczep: Monastrell | | |
| Villa Schinosa Laghiglione | 12,5cl | 28zł |
| Corrado Capece Minutolo | | |
| Puglia IGP | | |
| Szczep: Primitivo, Syrah | | |
| Pinot Noir Emile Boeckel | 12,5cl | 34zł |
| Alsace AOC | | |
| Szczep: Pinot Noir | | |
| Malbec old vines Llama | 12,5cl | 28zł |
| Belasco de Baquedano | | |
| Mendoza Argentina | | |
| Szczep: Malbec | | |
| Merlot Tolva | 12,5cl | 28zł |
| Vicar | | |
| Central Valley DO | | |
| Szczep: Merlot | | |



MENU

ZUPA + DRUGIE DANIE

soup + main course

34zł*

* Lunch dnia dostępny od poniedziałku do piątku od 12:00 do wyczerpania.
Lunch of the day available Monday through Friday from 12:00 until sold out.

PRZYSTAWKI

Starters

| | |
|--|-------|
| Tatar wołowy podany z kremem z żółtka, piklowaną cebulą, borowikiem, kaparami i anchois, pieczywo, masło | 49,00 |
| Beef tartare served with egg yolk cream, pickled onion, porcini, caper and anchois, bread, butter | |
| Pieczony camembert na szparagach | 35,00 |
| Baked Camembert on Asparagus | |
| Carpaccio z kolorowych buraków | 39,00 |
| Colorful beetroot carpaccio | |



SALATKI

Salads

| | |
|---|-------|
| Salatka Cezar z krewetkami (sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, oliwki, krewetki) | 49,00 |
| Caesar salad with shrimps (romaine lettuce, cherry tomatoes, olives, shrimps) | |
| Salatka Cezar z kurczakiem (sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, oliwki, filet z kurczaka) | 34,00 |
| Caesar salad with chicken (romaine lettuce, cherry tomatoes, olives, chicken fillet) | |
| Salatka z truskawkami, szynką parmeńską, mini mozzarellą i dipem miętowym | 45,00 |
| Salad with strawberries, Parma ham, mini mozzarella and mint dip | |
| Salatka z truskawkami, tofu, wegańskim serem i dipem miętowym | 39,00 |
| Salad with strawberries, tofu, vegan cheese and mint dip | |





ZUPY

Soups

Zalawajka łysogórska z ziemniakami pieczonymi, jajkiem przepiórczym i chipsem z boczku
Regional sour soup with baked potatoes, quail egg and bacon chips **27,00**

Zupa Bisque z krewetkami
Bisque soup with shrimp **39,00**


Rosół tradycyjny z makaronem i dodatkami
Traditional broth with noodles and additions **21,00**

  Wegański krem szczypiorkowy z wegańskim jogurtem greckim
Vegan chive cream with vegan Greek yogurt **25,00**



PIZZA

Pizza

 Caprese moderna: mozzarella, świeża bazylia, pomidor
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, tomato **35,00**

Salami: sos pomidorowy, mozzarella, salami
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami **36,00**

Salmon bianco : sos śmietanowo - cytrynowy, mozzarella, łosoś pieczony, pomidorki cherry, rukola
cream and lemon sauce, mozzarella, baked salmon, cherry tomatoes, arugula **45,00**

Capriciosa: sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms **38,00**

Każda pizza ma 33 cm / Each pizza is 33 cm.



MAKARONY

Pasta

 Makaron Soba z wołowiną po chińsku
Soba noodles with beef in chinese style **45,00**

Makaron linguine z owocami morza
Linguine pasta with seafood **49,00**

 Spaghetti Aglio Olio **29,00**

Makaron mezze z kurczakiem, cukinią, pomidorami suszonymi i śmietanowym sosem
Mezze pasta with chicken, zucchini, dried tomatoes and cream sauce **42,00**





RYBY, OWOCE MORZA I DANIA JARSKIE


Fish, seafood and vegetarian dishes


Okoń nilowy (filet) na dzikim ryżu z mussem marchewkowym i sosem veloute
Nile perch fillet on wild rice with carrot mousse and veloute sauce **65,00**

Sandacz z sosem kurkowym na placuszkach ziemniaczanych z sałatką ze szpinaku i młodej marchwi
Zander with chanterelle sauce on potato pancakes with spinach and baby carrot salad **59,00**

Krewetki tygrysie z sałatką ze świeżych warzyw i melona z bułeczkami brioche - 14 szt. krewetek
Tiger prawns with fresh vegetable and melon salad with brioche buns - 15 prawns **79,00**


  Tofu tikka masala z ryżem basmati i sałatką firmową
Tofu tikka masala with basmati rice and salad **37,00**

 Quesadillas wegańska z cukinią i fasolą czerwoną i pomidorami
Vegan Quesadillas with Zucchini, Red Beans and Tomatoes **49,00**


 Gnocchi buraczane z serem feta, gruszką, pomidorkami koktajlowymi i bazyliowym pesto
Beetroot gnocchi with feta cheese, pear, cherry tomatoes and basil pesto **45,00**

DANIA GŁÓWNE

Main Dishes

 Pork Belly - wolno pieczony boczek na kremie z selera podany z boczniakiem, palonym kalaflorem i sosem pieczeniowym
Pork Belly - slow roasted bacon served with celery cream, oyster mushroom, roasted cauliflower and gravy **49,00**

Udło z kaczki z puree z marchewki i rozmarynu z marynowanymi burakami i krokietem ziemniaczanym
Duck leg with carrot and rosemary puree, pickled beetroot and potato croquette **79,00**

 Schab musztardowy z sałatką z małosolnych ogórków, pieczonymi ziemniakami i jajkiem sadzonym
Mustard pork loin steak with pickled cucumber salad, baked potatoes and a fried egg **39,00**



DESERY

Desserts

Kremowy sernik Royal z białą czekoladą
Creamy Royal Cheesecake with White Chocolate **27,00**


 Beza Atrium z mascarpone i owocami
Atrium meringue with mascarpone and fruit **29,00**

Ciasto dnia
Cake of the day **23,00**

Deser lodowy Semifreddo z ciasteczkami, kawałkami czekolady i pistacją
Semifreddo ice cream dessert with cookies, chocolate chips and pistachio **29,00**



Policzki wieprzowe z białym sosem pieprzowym, kopytkami domowymi i burakami w róże
Pork cheeks with white pepper sauce, homemade potato dumplings and beetroot roses **59,00**

 Szaszłyki z kurczaka teriyaki z grillowanymi warzywami i ćwiartkami ziemniaków
Teriyaki chicken skewers with grilled vegetables and potato wedges **39,00**

Stek z poledwicy wołowej, ziemniaki fondant, serkiem wiejskim, smażonymi boczniakami z jarmuzem i pomidorkami i z sosem pieprzowym
Beef tenderloin steak with fondant potatoes, cottage cheese, fried oyster mushrooms with kale and tomatoes and pepper sauce **109,00**

Quesadillas z kurczakiem, dynią i szpinakiem, sos BBQ
Chicken, Pumpkin, and Spinach Quesadillas with BBQ Sauce **49,00**

MENU DLA DZIECI

Children's menu




Rosół z makaronem
Chicken broth with noodles **15,00**

Zupa pomidorowa z makaronem orzo
Tomato soup with orzo pasta **17,00**

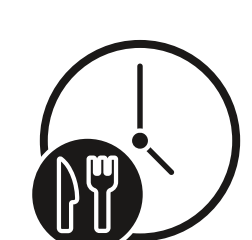
Quesadillas junior z kurczakiem i ketchupem
Junior Quesadillas with Chicken and Ketchup **29,00**

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
Chicken nuggets with fries and ketchup **25,00**

 Pizza margherita: mozzarella, świeża bazylia
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil **29,00**

Naleśniki z nutellą i dżemem
Pancakes with Nutella and jam **19,00**

Smażone serniczki z rodzynkami i sosem czekoladowym
Cheese pancakes with raisins and chocolate sauce **21,00**



Ostatnie zamówienie można złożyć na godzinę przed zamknięciem Restauracji Atrium.
The last order can be placed one hour before Restaurant closing time.



Danie wegańskie
Vegetarian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania bez mięsne
Meatless dishes



Dania pikantne
Spicy dishes



ul. Bankowa 7, 27-200 Starachowice

Oceń nas 