

RESTAURACJA
ATRIUM
STARACHOWICE

Atrium powstało w 2015 roku z przekonania, że restauracja powinna być miejscem, do którego wraca się dla smaku. Obok potraw inspirowanych kuchnią francuską czy włoską znajdą Państwo także dania zakorzenione w regionalnej tradycji świętokrzyskiej. Nad charakterem serwowanych potraw od początku istnienia restauracji czuwa Szef Kuchni Marcin Bródka, związany z Atrium od pierwszego dnia jej działalności. Ta karta łączy to, co dobrze znane, z tym, co dopracowane w szczegółach.



 **505 45 65 45**

Godziny otwarcia

Poniedziałek	11:00 - 22:00
Wtorek	11:00 - 22:00
Środa	11:00 - 22:00
Czwartek	11:00 - 22:00
Piątek	11:00 - 23:00
Sobota	11:00 - 23:00
Niedziela	11:00 - 21:00

Atrium was founded in 2015 on the belief that a restaurant should be a place people return to for its flavour. Alongside dishes inspired by French and Italian cuisine, you will also find plates rooted in the regional culinary traditions of the Świętokrzyskie region. From the very beginning, the character of the cuisine has been shaped by Head Chef Marcin Bródka, who has been part of Atrium since its first day of operation. This menu brings together what is well known with what has been refined in every detail.



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

RESTAURACJA
ATRIUM
STARACHOWICE

Twoja opinia ma znaczenie.

Każde słowo od Gości pomaga nam udoskonalać to, co najważniejsze - smak, detale i sposób, w jaki Was gościmy.



**Zeskanuj kod QR. Możesz nas
wyszukać wpisując również:
*Restauracja Atrium Starachowice.***



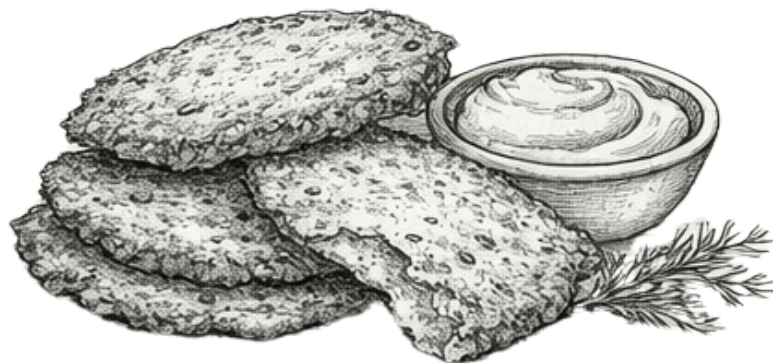
Dziękujemy za Twoją obecność.



Restauracja Atrium 

Przystawki Starters

- 🌾 **Ręcznie siekany tatar z wołowiny, z piklami i klasycznymi dodatkami, budującymi głębię smaku** **59.00 zł**
Hand-chopped beef tartare with pickles and classic accompaniments, carefully balanced to build depth of flavour
- ✓ **Złociste placki ziemniaczane z kapusty kiszonej, podawane z miksem świeżych sałat z warzywami i ziarnami oraz delikatnym serekiem z pomidorami** **32.00 zł**
Golden potato pancakes with sauerkraut, served with a mix of fresh leaves with vegetables and seeds, accompanied by a delicate soft cheese with tomatoes
- Krewetki duszone z cebulką w białym winie, serwowane z aromatyczną focaccią** **49.00 zł**
Prawns gently stewed with onion in white wine, served with aromatic focaccia
- 🌾 **Gravlax z łososia z grillowanymi szparagami, kimchi guacamole i pak choi, łączący delikatność marynowanej ryby z wyrazistym charakterem azjatyckich dodatków** **42.00 zł**
Salmon gravlax with grilled asparagus, kimchi guacamole and pak choi, combining the delicacy of cured fish with the bold character of Asian-inspired accompaniments



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



Danie bez glutenu
Gluten free



Denia pikantne
Spicy dishes

Sałatki Salads

- 🌿 „Letnia Rozkosz” z wołowiną, truskawkami i fasolką szparagową, oparta na świeżości sezonowych składników i harmonii słodkich oraz wytrawnych smaków **49.00 zł**
“Summer Delight” salad with beef, strawberries and green beans, built on the freshness of seasonal ingredients and the harmony of sweet and savoury flavours
- Klasyczna sałatka Cezar z krewetkami, chrupiąca i wyrazista, dopracowana w każdym detalu** **49.00 zł**
Classic Caesar salad with prawns, crisp and bold, refined in every detail
- Sałatka Cezar z kurczakiem, oparta na sprawdzonej harmonii smaków** **34.00 zł**
Caesar salad with chicken, built on a proven harmony of flavours
- 🌿 **Sałatka ze świeżych szparagów i jajka w koszulce, lekka i wiosenna, z delikatną strukturą i naturalną świeżością sezonowych składników** **34.00 zł**
Fresh asparagus salad with a poached egg - light and seasonal, with a delicate texture and the natural freshness of spring ingredients



Zupy Soups

- 🍄 **Krem z młodych porów duszonych na maśle, z dodatkiem smardzów, delikatny i aromatyczny, przywołujący smak wiosennego ogrodu** **32.00 zł**

Cream of young leeks gently butter-braised, enriched with morel mushrooms - delicate and aromatic, evoking the flavours of a spring garden

- Zalewajka świętokrzyska, oparta na maślanym purée opalonym ogniem, zwieńczona jajkiem sadzonym** **27.00 zł**

Świętokrzyska zalewajka - a regional rye soup based on fire-charred buttery potato purée, finished with a fried egg

- Klarowny rosół długo warzony, podany z klasycznym makaronem** **19.00 zł**

Clear, long-simmered chicken broth served with classic noodles

- 🍄 **Aksamitny krem z buraka, z prażonym porem i ziarnami, o głębokim, naturalnym smaku** **25.00 zł**

Velvety beetroot soup with toasted leek and seeds, offering a deep, natural flavour





- 🌶️ **Ramen Atrium inspirowany kuchnią Dalekiego Wschodu, przygotowany na aromatycznym bulionie z dopracowanymi dodatkami i głębią smaku** **49.00 zł**

Atrium ramen inspired by Far Eastern cuisine, prepared with an aromatic broth and carefully composed accompaniments full of depth and flavour



Makarony i pierogi

Pasta & Dumplings

-  **Pierogi z kaczego mięsa i kiszanej kapusty, serwowane z ciemnym, intensywnym sosem pieczeniowym** **34.00 zł**
Dumplings filled with duck meat and sauerkraut, served with a rich, dark roasting jus
-  **Tagliatelle z leśnymi grzybami - borowikiem i kurką - uzupełnione delikatną fasolką edamame** **39.00 zł**
Tagliatelle with wild forest mushrooms - porcini and chanterelles - complemented by delicate edamame beans
-  **Makaron spaghetti Aglio Olio z krewetkami lub kurczakiem, aromatyczny czosnek i oliwa w lekkiej, śródziemnomorskiej odświeżeniu** **39.00 zł**
Spaghetti Aglio Olio with shrimp or chicken, fragrant garlic and olive oil in a light, Mediterranean interpretation
-  **Makaron soba z wołowiną, inspirowany kuchnią chińską, pełen aromatu i głębi** **49.00 zł**
Soba noodles with beef, inspired by Chinese cuisine, full of aroma and depth



Dania główne

Main Courses

- Filet z kaczki przygotowany metodą sous-vide, soczysty i wyrazisty, podany z sosem żurawinowym z nutą pomarańczy i cynamonu, kopytkami podsmażanymi na maśle oraz sałatką z młodego szpinaku, rzodkiewki i soczystych truskawek** **75.00 zł**
Sous-vide duck breast, tender and full of character, served with a cranberry sauce with a hint of orange and cinnamon, butter-fried kopytka potato dumplings, and a salad of young spinach, radish and juicy strawberries
- Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce, serwowany z maślanym purée opalonym ogniem oraz świeżą mizerią** **39.00 zł**
Traditional breaded pork schnitzel, golden and crisp, served with fire-charred buttery potato purée and fresh cucumber salad
- Wątróbka drobiowa smażona z cebulką, podana z tłuczonymi ziemniakami i sałatką z ogórka kiszzonego** **34.00 zł**
Pan-fried chicken liver with onion, served with mashed potatoes and pickled cucumber salad
- ✔ **Bakłażan w chrupiącej panierce panko, podany z aromatycznym sosem pomidorowym i wędzonym tofu** **44.00 zł**
Panko-crumbed aubergine, served with aromatic tomato sauce and smoked tofu
- Stek wołowy - danie flagowe Szefa Kuchni, soczysty i pełen charakteru, podany z aksamitnym sosem śmietanowym, chrupiącymi boczniakami, grillowaną pietruszką, młodym szpinakiem i pieczonym ziemniakiem** **95.00 zł**
Beef steak - the Chef's signature dish, juicy and full of character, served with a velvety cream sauce, crispy oyster mushrooms, grilled parsley root, young spinach and a baked potato



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



Danie bez glutenu
Gluten free



Denia pikantne
Spicy dishes

Dania główne

Main Courses

Burger wołowy, soczysty i wyrazisty, serwowany w maślanej bułce z dopracowanymi dodatkami i chrupiącymi frytkami belgijskimi **49.00 zł**

Juicy beef burger served in a buttery bun with carefully selected accompaniments and crispy Belgian fries

🌾 Filet z kurczaka przygotowany metodą sous-vide, podany z grillowaną kukurydzą, ziemniaczanymi ćwiartkami, orzeźwiającą surówką z czerwonej kapusty oraz aksamitnymi sosami czosnkowym i BBQ **44.00 zł**

Sous-vide chicken fillet served with grilled corn, potato wedges, refreshing red cabbage slaw and silky garlic and BBQ sauces

Sandacz o delikatnym, perłowym mięsie, podany z pannacottą ze szparagów, złotą fasolką z masłem i bułką, aksamitnym sosem beurre blanc oraz kaszą perłową z kuskusem **64.00 zł**

Zander with delicate pearly flesh, served with asparagus panna cotta, golden green beans with butter and breadcrumbs, velvety beurre blanc sauce and pearl barley with couscous

🌾 Dorada - szlachetna ryba o delikatnym, białym mięsie, lekka i wyrafinowana w smaku, serwowana w aksamitnym sosie truflowym, z kremowym purée z dyni i brokułem **49.00 zł**

Sea bream - a refined fish with delicate white flesh, light and elegant, served in a velvety truffle sauce with creamy pumpkin purée and broccoli



Desery Desserts

- Suflet czekoladowy - deser o wyraźnym charakterze, z płynnym wnętrzem, podany z jedwabistym musem czekoladowym i świeżym akcentem pomarańczy** **24.00 zł**
Chocolate soufflé with a molten centre, served with silky chocolate mousse and a fresh hint of orange
- 🌾 **Beza Pavlova - lekka forma i delikatna struktura, połączona z owocami sezonowymi i truskawkowym sorbetem, który wnosi nutę orzeźwienia** **34.00 zł**
Pavlova meringue - light and delicate, paired with seasonal fruit and strawberry sorbet for a refreshing finish
- Tarta z rabarbarem, przyjemnie kwaskowa i aromatyczna, podana z lodami śmietankowymi, przywołująca smak pierwszych ciepłych dni** **22.00 zł**
Rhubarb tart pleasantly tangy and aromatic, served with vanilla ice cream, reminiscent of the first warm days of spring
- 🌾 **Mus chałwowy - aksamitna konsystencja i wyważona słodycz, przełamane świeżością malin** **29.00 zł**
Halva Mousse – a velvety texture and balanced sweetness, complemented by the freshness of raspberries
- 🌾 **Puchar lodowy z owocami - klasyczna propozycja, podkreślona świeżością sezonowych dodatków i subtelną słodyczą** **24.00 zł**
Ice Cream Sundae with Fruit - a classic dessert, highlighted by the freshness of seasonal accompaniments and subtle sweetness



Pizza

Pizza

Caprese moderna: mozzarella, świeża bazylia, pomidor <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, tomato</i>	35.00 zł
Salami: sos pomidorowy, mozzarella, salami <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, salami</i>	36.00 zł
Salmone bianco: sos śmietanowo - cytrynowy, mozzarella, łosoś pieczony, pomidorki cherry, rukola <i>Cream and lemon sauce, mozzarella, baked salmon, cherry tomatoes, arugula</i>	45.00 zł
Capriciosa: sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	38.00 zł

Każda pizza ma 30 cm / All pizzas 12"

Menu dla najmłodszych

Children's menu

Rosół z makaronem <i>Chicken broth with noodles</i>	15.00 zł
Zupa pomidorowa z makaronem orzo <i>Tomato soup with orzo pasta</i>	17.00 zł
Quesadillas junior z kurczakiem i ketchupem <i>Junior Quesadillas with Chicken and Ketchup</i>	29.00 zł
Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem <i>Chicken nuggets with fries and ketchup</i>	25.00 zł
Pizza Margherita: sos pomidorowy, mozzarella, świeża bazylia <i>Pizza Margherita: tomato sauce, mozzarella, fresh basil</i>	29.00 zł
Naleśniki z nutellą i dżemem <i>Pancakes with Nutella and jam</i>	19.00 zł
Smażone serniczki z rodzynkami i sosem czekoladowym <i>Cheese pancakes with raisins and chocolate sauce</i>	21.00 zł

Napoje gorące

Hot drinks

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

Napoje zimne

Cold drinks

 Woda Kropla Délice	0,33l	8 zł
 Coca Cola	0,25l	10 zł
 Coca Cola Zero	0,25l	10 zł
 Sprite	0,25l	10 zł
 Fanta	0,25l	10 zł
 Tonic Kinley	0,25l	10 zł
 FuzeTea	0,25l	10 zł
 Sok Cappy	0,25l	10 zł
 Burn	0,25l	16 zł
Sok ze świeżych owoców	0,2l	15 zł
	0,4l	25 zł

Piwo

Beer

 Żywiec beczka	0,51	15 zł
 Heineken	0,51	15 zł
 Żywiec	0,51	15 zł
 Żywiec 0%	0,51	15 zł
 Żywiec Białe	0,51	15 zł
 Warka Radler	0,51	15 zł
 Warka Strong	0,51	15 zł
 Desperados	0,41	17 zł
 Paulaner	0,51	17 zł
 Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne	0,51	21 zł

Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne

Dnieje - Piwo jasne pełne, niefiltrowane pasteryzowane.

Dilok - Piwo typu lager wiedeński, niefiltrowane, pasteryzowane.

Wisław - Piwo typu Schwarzbier, niefiltrowane, pasteryzowane.

CERVISIA de BUSK - Piwo jasne, pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane

CERVISIA de BUSK Juicy - Piwo jasne, pszeniczne, niefiltrowane, pasteryzowane z dodatkiem soku z pomarańczy.

SUN O'clock - Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane.

SUN O'clock Juicy - Piwo jasne typu APA, niefiltrowane, pasteryzowane z dodatkiem soku z pomarańczy.

SZYDŁO - Piwo w stylu porter bałtycki, niefiltrowane, pasteryzowane.

W smaku i aromacie dużo suszonej śliwki.

***Browar Ponidzie** to miejsce wyjątkowe pod wieloma względami. Postanowiliśmy połączyć pasję do warzenia naturalnego piwa z ciekawostkami historycznymi naszego regionu, tak aby każde piwo było ukłonem w stronę rodzimej kultury. Nasze autorskie receptury zostały sprawdzone oraz docenione w gronie piwowarów domowych i teraz z dumą dzielimy się nimi z Wami. Zapewniamy, że korzystamy wyłącznie z naturalnych składników a piwa są wytwarzane tradycyjną, rzemieślniczą metodą. Jako browar kontraktowy korzystamy z pomocy zaprzyjaźnionego Szczyrzyckiego Browaru Cystersów „Gryf” w Beskidzie Wyspowym gdzie od lata 2020 roku warzymy nasze piwa.*

***Ponidzie Brewery** is a truly unique place in many aspects. We decided to combine our passion for brewing natural beer with historical insights from our region, so that each beer pays tribute to local culture. Our original recipes have been tested and appreciated within the homebrewing community, and now we are proud to share them with you. We guarantee that we use only natural ingredients and that our beers are produced using traditional, craft methods. As a contract brewery, we collaborate with the friendly Szczyrzyc Cistercian Brewery “Gryf” in the Beskid Wyspowy Mountains, where our beers have been brewed since the summer of 2020.*

Koktajle bezalkoholowe *Non-alcoholic cocktails*

ATRIUM	17.00 zł
<i>Sok ananasowy, sok żurawinowy, sok z limonki</i>	
MOJITO bezalkoholowe	25.00 zł
<i>Sprite, limonka, mięta</i>	
MALIBU SUNRISE	23.00 zł
<i>Sok grejpfrutowy, syrop kokosowy, grenadyna</i>	
KASKADER	26.00 zł
<i>Sok pomarańczowy, syrop miętowy, sprite</i>	

Koktajle alkoholowe *Alcoholic cocktails*

COSMOPOLITAN	29.00 zł
<i>Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy</i>	
MANHATTAN	35.00 zł
<i>Martini rosso, Jim Beam, Angostura bitters</i>	
MAI TAI	31.00 zł
<i>Rum jasny, rum ciemny, syrop Grandyna, syrop Falernum, sok ananasowy, sok pomarańczowy</i>	
PORNSTAR MARTINI	36.00 zł
<i>Wódka, purée z marakui, Syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco, marakuja</i>	
STRAWBERRY MARGARITA	39.00 zł
<i>Tequila silver, sok z limonki, Cointreau, truskawki</i>	
MOJITO	35.00 zł
<i>Rum biały, woda gazowana, limonka, mięta</i>	
APEROL SPRITZ	33.00 zł
<i>Aperol, Prosecco, woda sodowa</i>	
NEW YORK SOUR	29.00 zł
<i>Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z limonki, czerwone wino</i>	
HUGO	29.00 zł
<i>Prosecco, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, woda gazowana</i>	
ESPRESSO MARTINI	28.00 zł
<i>Prosecco, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, woda gazowana</i>	
BLACKBERRY INTENSE	31.00 zł
<i>Wódka, Cointreau, likier jeżynowy, sok porzeczkowy, sok z limonki</i>	