

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.

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**

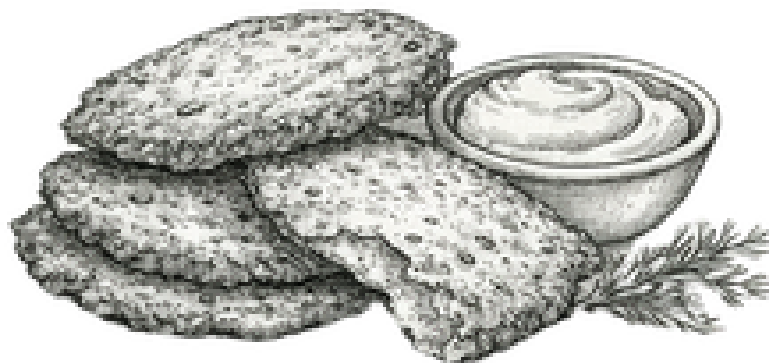
Golden potato pancakes with sauerkraut, served with a mix of fresh leaves with vegetables and seeds, accompanied by a delicate soft cheese with tomatoes

- 🌶️ **Krewetki królewskie à la puttanesca w aromatycznym sosie pomidorowym z oliwkami, anchois i salami piccante, przełamane świeżością szpinaku, serwowane z chrupiącą focaccią** **39.00 zł**

King Prawns à la Puttanesca - king prawns in a rich tomato sauce with olives, anchovies and salame piccante, balanced with fresh spinach and served with crispy focaccia

- Borowiki z patelni smażone na maśle z cebulą i czosnkiem, podawane z chrupiącą bagietką oraz złocistymi chipsami z jarmużu** **35.00 zł**

Pan-Fried Porcini Mushrooms - sautéed in butter with onion and garlic, served with crispy baguette and golden kale chips



🌾🌱🌶️🚫🕒 Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.

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

🌱 Danie wegańskie
Vegan dish

🌾 Danie bez glutenu
Gluten free

🌶️ Danie pikantne
Spicy dishes

Sałatki *Salads*

- 🍴 **Autorska sałatka „Letnia Rozkosz” z kruchą wołowiną, truskawkami i delikatną fasolką szparagową, zbudowana na idealnej harmonii letnich smaków i aromatycznych ziół** **49.00 zł**
Signature "Summer Delight" Salad - with crispy beef, strawberries and tender green beans, bringing together the finest flavors of summer and fragrant herbs

- 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 z aksamitnej burraty i słodkich pomidorów malinowych oraz koktajlowych, zwieńczona aromatycznym pesto bazyliowym, świeżo mielonym pieprzem i oliwą** **39.00 zł**
Burrata Salad - creamy burrata with sweet heirloom and cherry tomatoes, finished with aromatic basil pesto, freshly ground black pepper and extra virgin olive oil



🍴 Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.

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

🌿 Danie wegańskie
Vegan dish

🌾 Danie bez glutenu
Gluten free

🌶️ Danie pikantne
Spicy dishes

Zupy Soups

-  **Krem z młodej kapusty i koperku przełamany subtelną nutą anyżu, podawany z chrupiącym chipsem z boczku oraz domowymi chipsami ziemniaczanymi** **24.00 zł**

Cream of Young Cabbage & Dill - with a delicate hint of anise, served with a crispy bacon chip and homemade potato crisps

- 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



    **Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.**
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.

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

 **Danie wegańskie**
Vegan dish

 **Danie bez glutenu**
Gluten free

 **Danie pikantne**
Spicy dishes

Makarony i pierogi

Pasta & Dumplings

-  **Pierogi z kaczego mięsa i kiszonej kapusty, serwowane z ciemnym, intensywnym sosem pieczeniowym** **34.00 zł**

Dumplings filled with duck meat and sauerkraut, served with a rich, dark roasting jus

-  **Makaron spaghetti Aglio Olio z krewetkami lub kurczakiem, aromatyczny czosnek i oliwa w lekkiej, śródziemnomorskiej odsłonie** **39.00 zł**

Spaghetti Aglio Olio with shrimp or chicken, fragrant garlic and olive oil in a light, Mediaterranean 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

- Czarne tagliolini w aromatycznym sosie z dojrzałych pomidorów i cukinii z nutą białego wina, serwowane z soczystym, grillowanym szaszłykiem drobiowym** **36.00 zł**

Black tagliolini in an aromatic ripe tomato sauce with courgette and a hint of white wine, served with a juicy grilled chicken skewer



  Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.

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

 Danie wegańskie
Vegan dish

 Danie bez glutenu
Gluten free

 Danie pikantne
Spicy dishes

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 bocznikami, grillowaną pietruszką, młodym szpinakiem i pieczonym ziemniakiem **99.00 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



Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.



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



Danie wegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten free



Danie 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

Medaliony z fileta z kurczaka zwieńczone jajkiem przepiórczym, podane na aksamitnym purée maślano-grzybowym i marchewkowym, z przełamującym słodczym sosem jeżynowym oraz klasyczną surówką z białej kapusty **49.00 zł**

Chicken Fillet Medallions – topped with a quail egg, served on velvety butter and mushroom purée with carrot purée, complemented by blackberry sauce and classic white cabbage slaw

Sandacz smażony na maśle, podany z aksamitnym fondantem ziemniaczanym, orzeźwiającym sosem maślankowym, mozaiką warzyw i autorską oliwą koperkową **64.00 zł**

Butter-Fried Zander - served with a velvety potato fondant, refreshing buttermilk sauce, seasonal vegetables and our signature dill-infused olive oil

 **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



Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.



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



Danie wegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten free



Danie pikantne
Spicy dishes

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 gruszkowa na maślanym kruchym cieście z delikatną nutą cynamonu, serwowana na ciepło z gałką aksamitnych lodów śmietankowych **22.00 zł**

Pear Tart - on buttery shortcrust pastry with a hint of cinnamon, served warm with a scoop of creamy vanilla ice cream

 **Rzemieślnicze lody z białą czekoladą na bazie śmietanki i jaj, o delikatnej, kremowej konsystencji, wykończone chrupiącą nutą prażonej kaszy gryczanej** **24.00 zł**

Artisan White Chocolate Ice Cream - crafted with cream and eggs, finished with the crunchy texture of toasted buckwheat

„Rajskie Jabłko” - cienkie ciasto pizzowe z ciepłymi jabłkami i nutą cynamonu, podane z lodami waniliowymi i oprószone cukrem pudrem – inspirowane smakiem domowej szarlotki. **19.00 zł**

Paradise Apple – thin pizza crust topped with warm cinnamon apples, served with vanilla ice cream and finished with a dusting of powdered sugar, inspired by homemade apple pie.



  **Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.**
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.

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

 **Danie wegańskie**
Vegan dish

 **Danie bez glutenu**
Gluten free

 **Danie pikantne**
Spicy dishes

Pizza

Pizza

Capricciosa - mozzarella, prosciutto cotto, pieczarki i oliwki na sosie pomidorowym - klasyczne włoskie połączenie. 39.00 zł

Mozzarella, prosciutto cotto, mushrooms and olives on tomato sauce - a classic Italian combination.

✓ **Vege - grillowana cukinia, pomidorki koktajlowe, oliwki i parmezan - lekka kompozycja o śródziemnomorskim charakterze. 36.00 zł**

Grilled zucchini, cherry tomatoes, olives and Parmesan - a light pizza inspired by Mediterranean flavours.

Parma - prosciutto crudo, rukola, pomidorki koktajlowe i parmezan na mozzarelli - włoska klasyka w najlepszym wydaniu. 46.00 zł

Prosciutto crudo, rocket, cherry tomatoes and Parmesan on melted mozzarella - an Italian classic at its best.

🌶️ **Salame Piccante - pikantne salami i mozzarella na sosie pomidorowym - dla miłośników wyrazistych smaków. 38.00 zł**

Spicy salami and mozzarella on tomato sauce - for lovers of bold flavours.

Anchovy, Burrata & Lime - kremowa burrata, anchois i świeża limonka z cytrusową oliwą - odważne, świetnie zbalansowane połączenie. 46.00 zł

Creamy burrata, anchovies and fresh lime with citrus olive oil - a bold, well-balanced combination.

Pizza z Nutellą - pasta pistacjowa oraz sezonowe owoce - pizza w deserowej odsłonie. 39.00 zł

Nutella, pistachio cream, seasonal fruit and crunchy pistachios - our pizza in a sweet dessert version.



Każda pizza ma 30 cm / All pizzas 12"



Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.



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



Danie wegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten free



Danie pikantne
Spicy dishes

Menu dla najmłodszych

Children's menu

Rosół z makaronem - klarowny, aromatyczny bulion podawany z delikatnym makaronem, przygotowany według tradycyjnej, domowej receptury 15.00 zł

Chicken Broth with Noodles - clear, aromatic broth served with delicate noodles, prepared following a traditional homemade recipe

Zupa pomidorowa z makaronem orzo - kremowa i łagodna w smaku zupa na bazie dojrzałych pomidorów, w ulubionym dziecięcym wydaniu 17.00 zł

Tomato Soup with Orzo - creamy and mild, made with ripe tomatoes and orzo pasta

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem - chrupiące, soczyste kawałki kurczaka serwowane ze złocistymi frytkami i ketchupem 25.00 zł

Chicken Nuggets with Fries & Ketchup - crispy, juicy chicken pieces served with golden fries and ketchup

Margherita - klasyka włoskiej kuchni z sosem pomidorowym, mozzarellą, świeżą bazylią i oliwą z oliwek. 31.00 zł

A true Italian classic with tomato sauce, mozzarella, fresh basil and extra virgin olive oil.

Naleśniki z Nutellą i dżemem - delikatne, puszyste naleśniki podawane z kremową Nutellą oraz owocowym dżemem 19.00 zł

Pancakes with Nutella & Jam - light, fluffy pancakes served with creamy Nutella and fruity jam

Puchar lodowy z owocami - kolorowa, klasyczna propozycja podkreślona świeżością dojrzałych owoców sezonowych i subtelną słodyczą 24.00 zł

Ice Cream Sundae with Fresh Fruit - a colorful classic, enhanced by the freshness of seasonal fruit and delicate sweetness



Kompletny wykaz alergenów oraz gramatur poszczególnych dań udostępniamy na Państwa życzenie. O przekazanie karty prosimy pytać obsługę.
A complete list of allergens and dish weights is available upon request. Please ask our staff for the allergen & weight menu.



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



Danie wegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten free



Danie pikantne
Spicy dishes

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	Żywiec beczka	0,5l	15 zł
 HEINEKEN	Heineken	0,5l	15 zł
 ŻYWIEC	Żywiec	0,5l	15 zł
 ŻYWIEC	Żywiec 0%	0,5l	15 zł
 ŻYWIEC	Żywiec Białe	0,5l	15 zł
 WARKA	Warka Radler	0,5l	15 zł
 WARKA	Warka Strong	0,5l	15 zł
 DESPERADOS	Desperados	0,4l	17 zł
 PAULANER	Paulaner	0,5l	17 zł
 STELLA ARTOIS	Stella Artois	0,33l	16 zł
 Corona	Corona	0,33l	16 zł
 Leffe	Leffe Blonde	0,33l	16 zł
 Hoegaarden	Hoegaarden	0,33l	16 zł
 PONIDZIE	Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne	0,5l	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.*