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

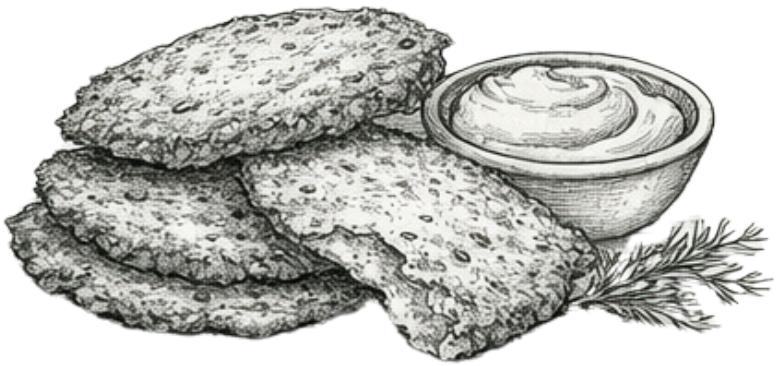
Przystawki
Starters

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 serkiem 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 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*

Sałatki
Salads

Jesienna sałata Atrium z borowikami smażonymi na maśle z tymiankiem, kaszą perłową, pomidorami koktajlowymi i sadzonym jajkiem przepiórczym, podana z sosem miodowo-musztardowym — **39.00 zł**

Atrium Autumn Salad - with porcini mushrooms sautéed in butter with thyme, pearl barley, cherry tomatoes and a fried quail egg, served with honey mustard dressing

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 opalanym ogniem, zwieńczona jajkiem sadzonym — **29.00 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 — **21.00 zł**

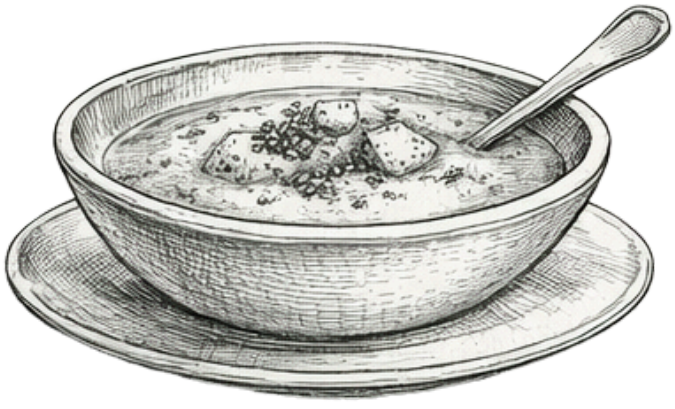
Clear, long-simmered chicken broth served with classic noodles

Krem z batatów z mlekiem kokosowym, świeżym imbirem i nutą limonki, delikatnie doprawiony curry, podawany z chrupiącymi pestkami dyni i słonecznika — **27.00 zł**

Sweet Potato Cream Soup - with coconut milk, fresh ginger and a hint of lime, delicately seasoned with curry and served with crunchy pumpkin and sunflower seeds

Zupa gulaszowa z wołowiną, kompozycją warzyw i pieczonymi ziemniakami, doprawiona papryką oraz kminkiem - rozgrzewająca propozycja inspirowana tradycyjną kuchnią węgierską — **44.00 zł**

Hungarian Beef Goulash Soup - with a medley of vegetables and roasted potatoes, seasoned with paprika and caraway seeds - a hearty, warming dish inspired by traditional Hungarian cuisine



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 — **36.00 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

Pierogi z mozzarellą i suszonymi pomidorami, wypełnione kremowym farszem z ricotty, parmezanu i świeżej bazylii, podawane w sosie szpinakowym - połączenie tradycyjnej formy z włoskimi inspiracjami — **45.00 zł**

Dumplings with Mozzarella and Sun-Dried Tomatoes - filled with a creamy blend of ricotta, Parmesan and fresh basil, served in a velvety spinach sauce - a fusion of traditional flavors and Italian inspiration



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

Pork Belly - boczek wieprzowy wolno gotowany w aromatycznej zalewie z anyżem, wykończony glazurą miodowo-balsamiczną, podany z kapustą zasmażaną i opiekanymi ziemniakami — **59.00 zł**

Pork Belly – slow-cooked in an aromatic broth with star anise, finished with a honey-balsamic glaze and served with braised cabbage and roasted potatoes

Tradycyjny kotlet schabowy w złocistej panierce, serwowany z maślanym purée ziemniaczanym opalanym ogniem oraz burakami zasmażanymi — **39.00 zł**

Traditional Breaded Pork Cutlet - golden and crispy, served with buttery flame-finished potato purée and warm sautéed beets

Wątróbka drobiowa smażona z cebulką, podana z tłuczonymi ziemniakami i sałatką z ogórka kiszonego — **36.00 zł**

Pan-fried chicken liver with onion, served with mashed potatoes and pickled cucumber salad

Stek z kalafiora w chrupiącej panierce z białego sezamu, podany z czarną soczewicą, kompozycją świeżych sałat oraz kremowym, wegańskim sosem curry — **48.00 zł**

Cauliflower Steak - coated in a crispy white sesame crust, served with black lentils, a selection of fresh salad greens and a creamy vegan curry sauce

Stek wołowy - danie flagowe Szefa Kuchni, soczysty i pełen charakteru, podany z aksamitnym sosem śmietanowym, chrupiącymi boczniakami, grillowaną pietruszką, młodym szpinakiem i pieczonym ziemniakiem — **109.00 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 słodycz 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 z patelni serwowany z rumianymi ziemniakami w skórce, kalarepą piklowaną i podsmażaną na maśle, surówką z kiszonej kapusty i jabłka oraz aksamitnym sosem kurkowym z nutą białego wina — **69.00 zł**
Pan-Fried Zander - served with golden skin-on potatoes, pickled kohlrabi sautéed in butter, sauerkraut and apple slaw, and a velvety chanterelle mushroom sauce with a hint of white wine

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

Baskijski sernik „San Sebastian" - intensywnie kremowy, z charakterystycznie karmelizowanym wierzchem, podawany z owocami leśnymi, które przełamują jego aksamitną słodycz **29.00 zł**
Basque "San Sebastian" Cheesecake – intensely creamy with its signature caramelized top, served with forest berries that perfectly balance its velvety sweetness

„Rajskie Jabłko" - cienkie ciasto pizzowe z ciepłymi jabłkami i nutą cynamonu, podane z lodami waniliowymi i oprószone cukrem pudrem – inspirowane smakiem domowej szarlotki. **21.00 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.



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

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.

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 *Hot Chocolate with whipped cream*	**17 zł**
Herbata Richmont *Richmont Tea*	**15 zł**
Herbata zimowa *Winter Tea*	**29 zł**

Napoje zimne
Cold drinks

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

Piwo
Beer

Żywiec beczka	0,5l	15 zł
Heineken	0,5l	15 zł
Żywiec	0,5l	15 zł
Żywiec 0%	0,5l	15 zł
Żywiec Białe	0,5l	15 zł
Warka Radler	0,5l	15 zł
Warka Strong	0,5l	15 zł
Desperados	0,4l	17 zł
Paulaner	0,5l	17 zł
Stella Artois	0,33l	16 zł
Corona	0,33l	16 zł
Leffe Blonde	0,33l	16 zł
Hoegaarden	0,33l	16 zł
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.*

Specjały Miesiąca Szefa Kuchni
Chef's Monthly Specials

Zupa
Soup

Krem z pieczonej dyni o aksamitnej konsystencji, z rozgrzewającą nutą imbiru, wykończony olejem truflowym i prażonymi pestkami dyni — **25.00 zł**

Cream of Roasted Pumpkin Soup - velvety smooth with a warming hint of ginger, finished with truffle oil and toasted pumpkin seeds

Danie Główne
Main Course

Konfitowana noga z gęsi z chrupiącą skórką, podana z kopytkami otulonymi maślaną bułką tartą, sałatką z buraka i jabłka oraz sosem pieczeniowo-śliwkowym - ukłon w stronę tradycji jesiennego stołu — **99.00 zł**

Confit Goose Leg - with crispy skin, served with Polish potato dumplings coated in buttery breadcrumbs, beetroot and apple salad, and a rich roast jus with plums - a tribute to traditional autumn cuisine

Deser
Dessert

Karmelizowana gruszka z białą czekoladą, orzechami włoskimi i miodem gryczanym, podana z lodami waniliowymi - połączenie ciepłych, jesiennych aromatów z chłodną, kremową słodyczą — **29.00 zł**

Caramelized Pear - with white chocolate, walnuts and buckwheat honey, served with vanilla ice cream - a delightful balance of warm autumn aromas and cool, creamy sweetness

Cena całego zestawu

Full set menu

122.00 zł



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*