

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 znajdują 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 kiszzonej, 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



🍽️ 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.



Daniewegańskie
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



 **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.



Daniewegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten free



Danie pikantne
Spicy dishes

Zupy Soups

-  **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
-  **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
-  **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.



Daniewegańskie
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, Mediterranean interpretation

- 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.



Daniewegańskie
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

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.



Daniewegańskie
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



 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.



Daniewegańskie
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

Baskijski sernik „San Sebastian” - intensywnie kremowy, z charakterystycznie karmelizowanym wierzchem, podawany z owocami leśnymi, które przełamują jego aksamitną słodycz **29.00 zł**

Basque “SanSebastian” Cheesecake – intensely creamy with its signature caramelized top, served with forest berries that perfectly balance its velvety 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

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.

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.



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.



Daniewegańskie
Vegan dish



Danie bez glutenu
Gluten free



Danie pikantne
Spicy dishes

Napoje gorące

Hot drinks

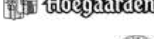
Caffé espresso	12 zł
Caffé americano	12 zł
Caffé cappuccino	15 zł
Caffé doppio	15 zł
Caffé flatwhite	19 zł
Caffé latté	19 zł
Caffé frappe (z lodami)	19 zł
Caffé espresso & Tonic	19 zł
Irish Coffee	29 zł
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną	17 zł
<i>Hot Chocolate with whipped cream</i>	
Herbata Richmond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

Napoje zimne

Cold drinks

 Woda Kropla Délice	0,33 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	0,5 l	15 zł
	Heineken	0,5 l	15 zł
	Żywiec	0,5 l	15 zł
	Żywiec 0%	0,5 l	15 zł
	Żywiec Białe	0,5 l	15 zł
	Warka Radler	0,5 l	15 zł
	Warka Strong	0,5 l	15 zł
	Desperados	0,4 l	17 zł
	Paulaner	0,5 l	17 zł
	Stella Artois	0,33 l	16 zł
	Corona	0,33 l	16 zł
	Leffe Blonde	0,33 l	16 zł
	Hoegaarden	0,33 l	16 zł
	Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne	0,5 l	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 Wyspowsy Mountains, where our beers have been brewed since the summer of 2020.