

LUNCH DNIA  
Lunch of the Day

“**ZUPA + DRUGIE DANIE**  
soup + main course  
**29zł\***

\* 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 sardynką, pieczywo, masło **49,00**

Beef tartare served with egg yolk cream, pickled onion, porcini, caper and sardine, bread, butter

Krewetki Atrium w winie **49,00**

Atrium shrimps in wine

✓ Placuszki ziemniaczane z mussem mascarpone o aromacie buraka **29,00**

Hash browns with mascarpone mousse with beetroot flavour



SAŁATKI  
Salads

☞ Sałatka z wołowiną i czosnkowym sosem (antrykot wołowy, mieszane sałaty, pomidor, ogórek, czerwona cebula) **35,00**

Beef salad with garlic vinegret (beef entrecote, mixed lettuce, tomato, cucumber, red onion)

✓ ☞ Sałatka Atrium (sałata lodowa, rukola, ogórek, rzodkiew, pomidorki koktajlowe, kielki, stonecznik ziarno, jajko, winegret) **29,00**

Atrium salad (iceberg lettuce, arugula, cucumber, radish, cherry tomatoes, sprouts, shelled sunflower, egg, vinaigrette)

Sałatka Cezar z kurczakiem (sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, oliwki, filet z kurczaka) **34,00**

Caesar salad with chicken (romaine lettuce, cherry tomatoes, olives, chicken fillet)

Sałatka Cezar z krewetkami (sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, oliwki, krewetki) **39,00**

Caesar salad with shrimps (romaine lettuce, cherry tomatoes, olives, shrimps)



PIZZA  
Pizza

Margherita: mozzarella, świeża bazylia **29,00**

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

Salami: sos pomidorowy, mozzarella, salami **36,00**

Tomato sauce, mozzarella cheese, salami

Capriciosa: sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki **38,00**

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Militare: sos pomidorowy, mozzarella, kielbasa, boczek, ogórek konserwowy, pieczarki. **36,00**

Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage, bacon, gherkins, mushrooms

ZUPY  
Soups

☞ Zupa Atrium z polędwicą wieprzową **25,00**

Atrium soup with pork tenderloin

Zalewajka łysogórska z purée ziemniaczanym, jajkiem i chipsem z boczku **23,00**

Regional sour soup with mashed potatoes, egg and bacon chips

✓ Krem z cukinii z fetą i miętą **24,00**

Zucchini cream with feta cheese and mint



MAKARONY  
Pasta

🌶️ Makaron Soba z wołowiną po chińsku **37,00**

Soba noodles with beef in chinese style

Spaghetti Aglio Olio z wołowiną **39,00**

Spaghetti Aglio Olio with beef

✓ Spaghetti Aglio Olio z tofu **29,00**

Spaghetti Aglio Olio with tofu

Spaghetti Aglio Olio z krewetkami **37,00**

Spaghetti Aglio Olio with shrimps

Tagliatelle z kurczakiem, szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi **33,00**

Tagliatelle with chicken, spinach and cherry tomatoes



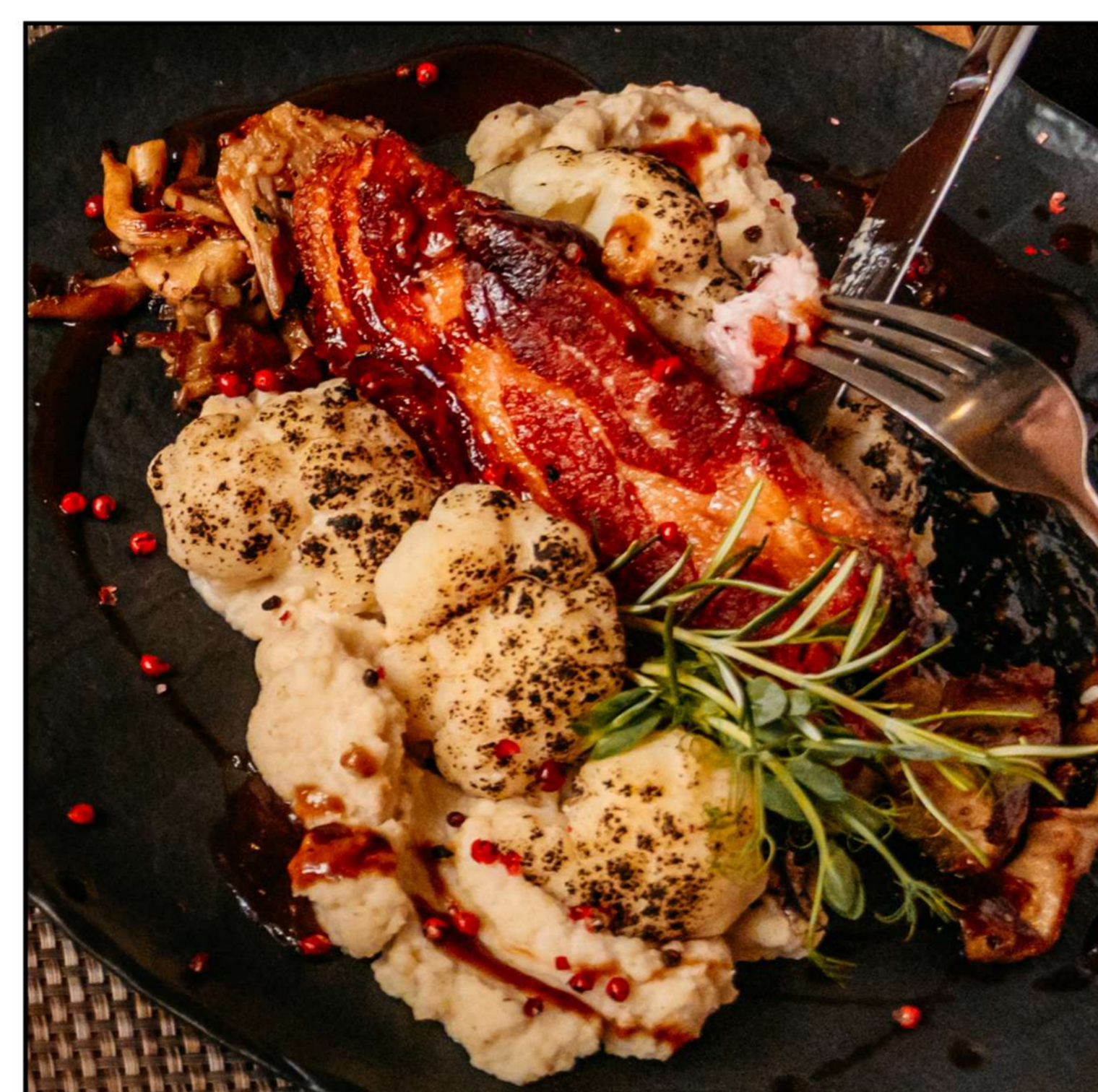
DANIA GŁÓWNE  
Main Dishes

☞ Pork Belly - wolno pieczony boczek na kremie z selera podany z boczniakiem, palonym kalafiozem i sosem demi glace **49,00**

Pork Belly - slow roasted bacon served with celery cream, oyster mushroom, roasted cauliflower and demi glace sauce

Polędwica wieprzowa w ziołowym panko z purée ziemniaczanym na włoskiej kapuście **55,00**

Pork tenderloin in herbal panko with mashed potatoes and savoy cabbage



☞ Grillowany filet z kurczaka z gruszką i oscypkiem pod emulsją pietruszkowo-orzechową z purée z selera i mieszanymi sałatami **45,00**

Grilled chicken fillet with pear and oscypek cheese in parsley - nut emulsion with celery puree and mixed lettuces

Stek z polędwicy wołowej z frytkami stekowymi, masłem czosnkowym, sałatką firmową i sosem demi glace **89,00**

Beef steak with thick fries, garlic butter, salad and demi glace sauce

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami purée i młodą kapustą zasmażaną **39,00**

Traditional pork chop with mashed potatoes and fried young cabbage

DESERY  
Desserts

☞ Beza Atrium z mascarpone i owocami **19,00**

Atrium meringue with mascarpone and fruit

Sernik Baileys na chałwowym spodzie podany z karmelem, lodami i bezą kawową **25,00**

Baileys cheesecake on a halva base, served with caramel, ice cream and coffee meringue

Fondant czekoladowy z gałką lodów **34,00**

Chocolate fondant with ice cream



RYBY I DANIA JARSKIE  
Fish and vegetarian dishes

Filet z łososia na groszkowym purée i sałatką z pomarańczy, awokado, sałaty rzymskiej i oliwą z oliwek **65,00**

Salmon fillet with been purée and salad with orange, avocado, romaine lettuce and olive oil

Sandacz z sosem kurkowym na wiśniówce z purée ziemniaczanym i zieloną sałatką **49,00**

Zander with chanterelle sauce on cherry vodka, mashed potatoes and green salad

✓ Stek z kalafiora z czarną soczewicą, grillowanym tofu, sałatką i sosem truflowym **39,00**

Cauliflower steak with black lentil, grilled tofu, salad and truffle sauce

✓ Gnocchi buraczane z serem feta, gruszką, pomidorkami koktajlowymi i bazyliowym pesto **29,00**

Beetroot gnocchi with feta cheese, pear, cherry tomatoes and basil pesto

MENU DLA DZIECI  
Children's menu



Rosół z makaronem **15,00**

Chicken broth with noodles

Nuggetsy z kurczaka z frytkami, mizerią i ketchupem **25,00**

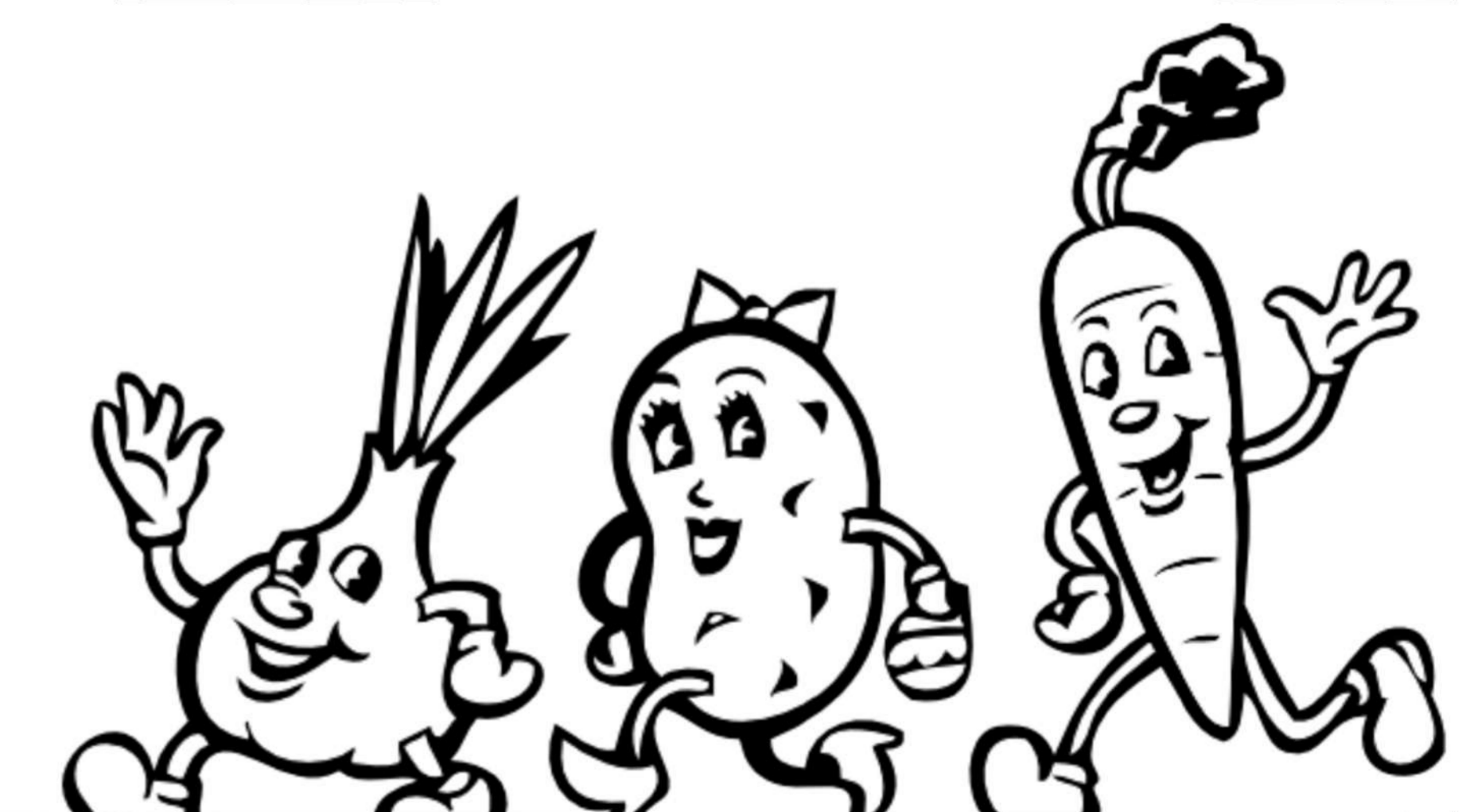
Chicken nuggets with fries, cucumber salad and ketchup

Spaghetti bolognese z kurczaka **22,00**

Spaghetti bolognese with chicken

Naleśniki z nutellą i bananem **19,00**

Pancakes with Nutella and banana



Danie wegetariańskie  
Vegetarian dish



Dania bez glutenu  
Gluten free



Dania pikantne  
Spicy dishes



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



