

NAPoje GORAĆE			
Hot drinks			
Caffé espresso		12zł	
Caffé americano		12zł	
Caffé cappuccino		15zł	
Caffé double espresso		17zł	
Caffé flatwhite		19zł	
Caffé latté		19zł	
Caffé frappe (z lodami)		19zł	
Caffé espresso & Tonic		19zł	
Irish Coffee		29zł	
Czekolada na gorąco z bitą śmietaną		17zł	
Hot Chocolate with whipped cream			
Herbata Richmond		12zł	
Richmont Tea			
NAPoje ZIMNE			
Cold drinks			
Woda Kropla Délice	0,33l	7zł	
Coca Cola / Coca Cola Zero	0,25l	8zł	
Sprite	0,25l	8zł	
Fanta	0,25l	8zł	
Tonic Kinley	0,25l	8zł	
FuzeTea	0,25l	8zł	
Sok Cappy	0,25l	8zł	
Burn	0,25l	16zł	
Sok ze świeżych owoców	0,2l	12zł	
	0,4l	19zł	
PIWO			
Beer			
Żywiec beczka	0,5l	12zł	
Heineken	0,5l	15zł	
Żywiec	0,5l	12zł	
Żywiec 0%	0,5l	12zł	
Żywiec Białe	0,5l	15zł	
Warka Radler	0,5l	12zł	
Warka Strong	0,5l	15zł	
Desperados	0,4l	15zł	
Paulaner	0,5l	15zł	
Ponidzie Kraftowe Piwa Regionalne	0,5l	19zł	

MUSUJĄCE			
Sparkling			
Prosecco Extra Dry	12,5cl	23zł	
Cabert			
DOC Veneto/Italy			
Szczep: Glera			
BIAŁE			
White wines			
Chardonnay Tolva	12,5cl	28zł	
Vicar			
Szczep: Chardonnay			
Apelacja: Central Valley DO			
Macabeo Ucenda	12,5cl	20zł	
Bodegas del Rosario			
DO Murcia/Spain			
Szczep: Macabeo			
Riesling Kabinett Halbtrocken	12,5cl	29zł	
Wachtenburg Winzer			
QmP Pfalz/Germany			
Szczep: Riesling			
Kerner Lieblich	12,5cl	29zł	
Wachtenburg Winzer			
QmP Pfalz/Germany			
Szczep: Kerner			
Sauvignon Blanc	12,5cl	34zł	
Stoneburn Vineyards			
DO Marlborough/New Zealand			
Szczep: Sauvignon Blanc			

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE			
Non-alcoholic cocktails			
ATRIUM		17zł	
sok ananasowy, sok żurawinowy, sok z limonki			
MOJITO bezalkoholowe		25zł	
Sprite, limonka, mięta			
MALIBU SUNRISE		23zł	
sok grejpfrutowy, syrop kokosowy, grenadyna			
KASKADER		26zł	
sok pomarańczowy, syrop miętowy, sprite			
KOKTAJLE ALKOHOLOWE			
Alcoholic cocktails			
COSMOPOLITAN		29zł	
Wódka, Cointreau, sok z limonki, sok żurawinowy			
MANHATTAN		35zł	
Martini rosso, Jim Beam, Angostura bitters			
MAI TAI		31zł	
Rum jasny, rum ciemny, syrop Grandyna, syrop Falerum, sok ananasowy, sok pomarańczowy			
PORNSTAR MARTINI		36zł	
Wódka, puree z marakui, Syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco, marakuja			
STRAWBERRY MARGARITA		39zł	
Tequila silver, sok z limonki, Cointreau, truskawki			
MOJITO		35zł	
Rum biały, woda gazowana, limonka, mięta			
APEROL SPRITZ		33zł	
Aperol, Prosecco, woda sodowa			
NEW YORK SOUR		29zł	
Jack Daniels, syrop cukrowy, sok z limonki, czerwone wino			
HUGO		29zł	
Prosecco, sok z limonki, syrop z czarnego bzu, woda gazowana			
ESPRESSO MARTINI		28zł	
Kawa, wódka, Kahlua			
BLACKBERRY INTENSE		31zł	
Wódka, Cointreau, likier jeżynowy, sok porzeczkowy, sok z limonki			

WINA NA KIELISZKI			
WINE TASTING			
Monastrell Ucenda	12,5cl	20zł	
Bodegas del Rosario			
DO Murcia/Spain			
Szczep: Monaetrell			
Villa Schinosa Laghiglione	12,5cl	28zł	
Corrado Capece Minutolo			
Puglia IGP			
Szczep: Primitivo, Syrah			
Pinot Noir Emile Boeckel	12,5cl	34zł	
Alsace AOC			
Szczep: Pinot Noir			
Malbec old vines Llama	12,5cl	28zł	
Belasco de Baquedano			
Mendoza Argentina			
Szczep: Malbec			
Merlot Tolva	12,5cl	28zł	
Vicar			
Central Valley DO			
Szczep: Merlot			



RESTAURACJA

ATRIUM

STARACHOWICE

MENU

“

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 anchois, pieczywo, masło

49,00

Bef tartare served with egg yolk cream, pickled onion, porcini, caper and anchois, bread, butter

Pieczony camembert na szparagach

35,00

Baked Camembert on Asparagus

Carpaccio z kolorowych buraków

39,00

Colorful beetroot carpaccio

SALAATKI

Salads

Salatka Cezar z krewetkami (sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, oliwki, krewetki)

49,00

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

Salatka Cezar z kurczakiem (sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, oliwki, filet z kurczaka)

34,00

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

Salatka z truskawkami, szynką parmeńską, mini mozzarellą i dipem miętowym

45,00

Salad with strawberries, Parma ham, mini mozzarella and mint dip

Salatka z truskawkami, tofu, wegańskim serem i dipem miętowym

39,00

Salad with strawberries, tofu, vegan cheese and mint dip

505 456 545

Oceń nas

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

Danie wegańskie

Vegeterian dish

Dania bez glutenu

Gluten free

Dania bez mięsne

Meatless dishes

Dania pikantne

Spicy dishes

ZUPY

Soups

Zalewajka lysogórska z ziemniakami pieczonymi, jajkiem przepiórczym i chipsem z boczku
Regional sour soup with baked potatoes, quail egg and bacon chips

27,00

Zupa Bisque z krewetkami
Bisque soup with shrimp

39,00

Rosół tradycyjny z makaronem i dodatkami
Traditional broth with noodles and additions

21,00



Wegański krem szczypiorkowy z wegańskim jogurtem greckim

25,00

Vegan chive cream with vegan Greek yogurt



PIZZA

Pizza



Caprese moderna: mozzarella, świeża bazylia, pomidor
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil, tomato

35,00

Salami: sos pomidorowy, mozzarella, salami
Tomato sauce, mozzarella cheese, salami

36,00

Salmone bianco : sos śmietanowo - cytrynowy, mozzarella, łosoś pieczony, pomidorki cherry, rukola

45,00

cream and lemon sauce, mozzarella, baked salmon, cherry tomatoes, arugula

Capriciosa: sos pomidorowy, mozzarella, szynka, pieczarki

38,00

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

Każda pizza ma 33 cm / Each pizza is 33 cm.



MAKARONY

Pasta



Makaron Soba z wołowiną po chińsku
Soba noodles with beef in chinese style

45,00

Makaron linguine z owocami morza
Linguine pasta with seafood

49,00



Spaghetti Aglio Olio
Makaron mezze z kurczakiem , cukinią, pomidorami suszonymi i śmietanowym sosem

29,00

42,00

Mezze pasta with chicken, zucchini, dried tomatoes and cream sauce



RYBY, OWOCE MORZA I DANIA JARSKIE

Fish, seafood and vegetarian dishes

Okoń nilowy (filet) na dzikim ryżu z musem marchewkowym i sosem veloute
Nile perch fillet on wild rice with carrot mousse and veloute sauce

65,00

Sandacz z sosem kurkowym na placuszkach ziemniaczanych z sałatką ze szpinaku i młodej marchwi
Zander with chanterelle sauce on potato pancakes with spinach and baby carrot salad

59,00

Krewetki tygrysie z sałatką ze świeżych warzyw i melona z bułeczkami brioche - 14 szt. krewetek
Tiger prawns with fresh vegetable and melon salad with brioche buns - 15 prawns

79,00



Tofu tikka masala z ryżem basmati i sałatką firmową
Tofu tikka masala with basmati rice and salad

37,00



Quesadillas wegańska z cukinią i fasolą czerwoną i pomidorami
Vegan Quesadillas with Zucchini, Red Beans and Tomatoes

49,00



Gnocchi buraczane z serem feta, gruszką, pomidorkami koktajlowymi i bazyliowym pesto
Beetroot gnocchi with feta cheese, pear, cherry tomatoes and basil pesto

45,00



Pork Belly - wolno pieczony boczek na kremie z selera podany z boczniakiem, palonym kalaflorem i sosem pieczeniowym

49,00

Pork Belly – slow roasted bacon served with celery cream, oyster mushroom, roasted cauliflower and gravy

Udko z kaczki z puree z marchewki i rozmarynu z marynowanymi burakami i krokietem ziemniaczanym

79,00

Duck leg with carrot and rosemary puree, pickled beetroot and potato croquette



Schab musztardowy z sałatką z małosolnych ogórków, pieczonymi ziemniakami i jajkiem sadzonym
Mustard pork loin steak with pickled cucumber salad, baked potatoes and a fried egg

39,00



DESERY

Desserts

Kremowy sernik Royal z białą czekoladą
Creamy Royal Cheesecake with White Chocolate

27,00



Beza Atrium z mascarpone i owocami
Atrium meringue with mascarpone and fruit

29,00

Ciasto dnia
Cake of the day

23,00

Deser lodowy Semifreddo z ciasteczkami, kawałkami czekolady i pistacją
Semifreddo ice cream dessert with cookies, chocolate chips and pistachio

29,00



DANIA GŁÓWNE

Main Dishes



Policzki wieprzowe z białym sosem pieprzowym, kopytkami domowymi i burakami w róże
Pork cheeks with white pepper sauce, homemade potato dumplings and beetroot roses

59,00



Szaszłyki z kurczaka teriyaki z grillowanymi warzywami i ćwiartkami ziemniaków
Teriyaki chicken skewers with grilled vegetables and potato wedges

39,00

Stek z poledwicy wołowej, ziemniaki fondant, serkiem wiejskim, smażonymi boczniakami z jarmużem i pomidorkami i z sosem pieprzowym

109,00

Beef tenderloin steak with fondant potatoes, cottage cheese, fried oyster mushrooms with kale and tomatoes and pepper sauce

Quesadillas z kurczakiem, dynią i szpinakiem, sos BBQ
Chicken, Pumpkin, and Spinach Quesadillas with BBQ Sauce

49,00

MENU DLA DZIECI

Children's menu



Rosół z makaronem
Chicken broth with noodles

15,00

Zupa pomidorowa z makaronem orzo
Tomato soup with orzo pasta

17,00

Quesadillas junior z kurczakiem i ketchupem
Junior Quesadillas with Chicken and Ketchup

29,00

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i ketchupem
Chicken nuggets with fries and ketchup

25,00



Pizza margherita: mozzarella, świeża bazylia
Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh basil

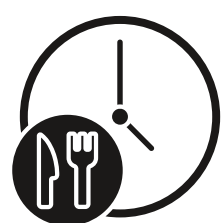
29,00

Naleśniki z nutellą i dżemem
Pancakes with Nutella and jam

19,00

Smażone serniczki z rodzynkami i sosem czekoladowym
Cheese pancakes with raisins and chocolate sauce

21,00



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



Danie wegańskie
Vegeterian dish



Dania bez glutenu
Gluten free



Dania bez mięsne
Meatless dishes



Dania pikantne
Spicy dishes



ul.Bankowa 7, 27-200 Starachowice



Oceń nas

