

RESTAURACJA  
**ATRIUM**  
STARACHOWICE

*Zupy  
Soups*

Żurek na swojskim zakwasie, biała kiełbasa  
naszej własnej roboty, jajko kurze  
Polish sour soup with homemade pork  
sausage and hen egg **36zł**

Rosół jak domowy z kocińkami jagnięcymi  
Home-made broth with lamb dumplings **45zł**

Zupa krem z pora i ziemniaka,  
z borowikiem i oliwą truffleową  
Leek and potato soup with porcini  
mushroom and truffle oil **27zł**

*Przystawki  
Starters*

Losos gravlax, sałaty, fasolka szparagowa  
Salmon gravlax, mixed salads and fine  
green beans **42zł**

Tatar z połówki wołowej, pikle, kapary, trufła  
Beef steak tartare, pickles and capers **59zł**

*Dania Głównie  
Main dish*

Makaron fazanki, kapusta kiszona, borowiki,  
boczniki

Łazanki pasta, porcini mushrooms and  
sauerkraut, oyster mushrooms **39zł**

Kopytka domowe, sos z orzecha laskowego,  
pieczona gruszka, oscypek  
Potato gnocchi with hazelnut sauce,  
pear and oscypek cheese **39zł**

Miętus, cytrynowy sos biały, ziemniaki z  
tymiankiem, orzech laskowy, oliwa  
szpinakowa, gruszka, sefer z chili  
Fried burbot fish, white lemon sauce, thyme  
potatoes, pear, celery and chili **69zł**

Pieczony fosoś, kopytka, sos pomidorowy z  
emułcją rybną, szpinak, grillowany oscypek  
Fried salmon, potato gnocchi, fish and  
tomato sauce, spinach and oscypek cheese **79zł**

Gofabki z jagnięciny i kaszy gryczanej,  
ziemniaki purée, w sosie mięsowo  
pomidorowym

Cabbage rolls stuffed with minced lamb  
and buckwheat groats, potato purée,  
tomato and mint sauce **65zł**

Kaczka pieczona, kłuski śląskie, buraczki,  
sos żurawinowy  
Roasted duck, Silesian potato gnocchi,  
beetroots and cranberry sauce **89zł**

Stek z połówki wołowej, szpinak,  
smażony borowik, pieczony ziemniak, jajko  
w koszulce, sos cebulowo-czekoladowy  
Fillet of beef, spinach, porcini mushrooms,  
potato, poached egg,  
chocolate and onion sauce **119zł**

Kotlet kijowski, masłane purée,  
marynowany świeży ogórek  
Kiev cutlet, buttery purée,  
pickled fresh cucumber **49zł**

Pierogi z delikatnym mięsem,  
staropolska omasta  
Dumplings with delicate meat,  
old Polish spread **39zł**

Półdewiczka wieprzowa,  
purée z dyni, frytki, smażony borowik  
Pork tenderloin, pumpkin puree,  
fries, and fried boletus **69zł**

*Pizza*

*Tatrzańska*: sos pomidorowy, cebula,  
borowik, oscypek  
Tomato sauce, oscypek cheese,  
onion, cep mushrooms **41zł**

*Świętokrzyska*: sos pomidorowy, ser,  
czosnek, pieczona kaczka, ogórek  
konserwowy, brzoskwinia  
Tomato sauce, cheese, garlic,  
roasted duck, gherkins, peach **39zł**

*Śląska*: sos pomidorowy, ser, wołowina,  
papryka czerwona, boczek,  
czerwona cebula  
Tomato sauce, cheese, roasted beef,  
red peppers, bacon, red onion **42zł**

*Warszawska*: sos pomidorowy, szynka,  
pieczarki konserwowe, oliwa truffleowa  
Tomato sauce, cheese, ham,  
pickled mushrooms, truffle oil **37zł**

*Desery  
Desserts*

Ciasto czekoladowe, lody mandarynkowe  
Chocolate cake with mandarin sorbet **29zł**

Szarlotka z pieca, lody śmietankowe  
i świeżo starty imbir  
Apple pie from oven with double cream  
ice cream and fresh ginger **29zł**

Deser migdałowo kawowy  
"Z ziemi włoskiej do Polski"  
Coffee and almond,  
sponge cake and chocolate **29zł**

*Napoje gorące  
Hot drinks*

Caffè espresso/lungo **12zł**

Caffè cappuccino **15zł**

Caffè double espresso **17zł**

Caffè flatwhite **19zł**

Caffè latté **19zł**

Caffè frappe (z lodami) **19zł**

Caffè espresso & Tonic **19zł**

Irish Coffee **29zł**

Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

Hot Chocolate with whipped cream **17zł**

Herbata Richmond **12zł**

Richmont Tea **12zł**

Herbata Zimowa **24zł**

Winter Tea

*Napoje zimne  
Ice drinks*

Woda Kropka Délice **0,33l 7zł**  
gazowana / niegazowana

Coca Cola / Coca Cola Zero **0,25l 8zł**

Sprite **0,25l 8zł**

Fanta **0,25l 8zł**

Tonic Kinley **KINLEY** **0,25l 8zł**

Tonic Water, Pink Aromatic Berry,

Elderflower Zero

Fuze Tea **fuzetea** **0,25l 8zł**

Cytrynowa z trawą cytrynową,

Brzoskwiniowa z hibiskusem

Sok Cappy **Cappy** **0,25l 8zł**

(pomarańczowy, jabłkowy,

grejpfrutowy, czarna porzeczka)

Burn **burn** **0,25l 16zł**

Sok ze świeżych owoców **0,2l 12zł**

(pomarańczowy, **0,4l 19zł**

grejpfrutowy)

bez mięsa  
without meat

bez glutenu  
gluten free

danie wegetariańskie  
vegetarian dish