

Atmosphere

M E N U HOTEL & RESTAURANT

ХОЛОДНІ ЗАКУСКИ

Форшмак з грінками	210	290
Тартар з телятини:	160/60	490
Сирне плато <i>мааздам, дор блю, пармезан, баварія блю, сир брі, мед, малинове кюлі, виноград</i>	150/30/30/10	450
Курячий паштет з в'яленою журавлиною, курагою та арахісом з тостами білого хліба	140/50/30	250
М'ясна гастрономія <i>прошутто, чоризо, фует, в'ялені томати</i>	200	490
Етнічна м'ясна тарілка <i>підчеревина, буженина, домашня ковбаса, хрін, гірчиця</i>	300/30/30	470
Два види сала з хріном та гірчицею	160/60	300
Оселедець слабосолений з картоплею, цибулею та житніми тостами	120/80	290
Сет на компанію під горілку <i>оселедець слабосолений з картоплею, житні тости, домашня ковбаса, огірок маринований, картопля, сало українське, хрін, гірчиця</i>	420/60	480
Брускети: <i>карамелізована груша, сир брі,</i>	160	180
<i>сир каліфорнія</i>	160	210
<i>прошутто, томати, рукола, крем бальзамік</i>	180	260
<i>лосось, авокадо, рукола, лимонний крем</i>	250	350
асорті брускет		

СОУСИ

часниковий, сацебелі, малиновий, тартар, винний, соєвий	50	70
--	----	-----------

САЛАТИ

Теплий салат з морепродуктами, чіпсами з пармезану, під цитрусовим дресінгом <i>салатний мікс, морепродукти, соус медово-лимонний</i>	200	410
Овочевий мікс з трюфельною заправкою та мікс насіння	220	250
Мікс салату з грейпфрутом та креветкою, тушкованою у вершковому соусі під медово-лимонним соусом	200	390
Класичний цезар з куркою гриль <i>мікс салату, пармезан, помідори чері, смажені крутони, соус із копченими анчоусами.</i>	270	370
Салат «Не грецький» <i>кунжут, мікс салату, томати, огірок, червона цибуля, сир фета в хрусткій паніровці під заправкою суміш масла та соусу теріякі</i>	300	280
Європейський салат: зі смаженою свининою <i>мікс салату, помідори чері, болгарський перець, прошутто зі свинини</i>	230	370
зі смаженою телятиною <i>мікс салату, помідори чері, болгарський перець, прошутто із телятини</i>	230	400

ПЕРШІ СТРАВИ

Борщ український <i>з пампушками, сметаною, копченою підчеревиною та настоянкою</i>	300/100/30	190
Курячий бульйон з домашньою локшиною	300/25	120
Грибний крем-суп <i>печериці, білі гриби, вершки</i>	300	240
Солянка м'ясна збірна <i>ребро копчене, свинина, шинка</i>	300/30	290
Рибна юшка на овочевому бульйоні, морський окунь, лосось	300	320

ЕТНІЧНІ СТРАВИ ВЛАСНОГО ВИРОБНИЦТВА

Домашні вареники на воді:
(н/ф власного виробництва)

з м'ясом	250	180
з картоплею та грибами	250	140
з вишнею	250	160
Пельмені смажені під грибним соусом	250	250
Пательня по українськи з ковбасками та картоплею	150/150	380
Пательня свіжини з картоплею по селянськи	240/130	420
Галушки по-полтавськи <i>галушки, вершково-овочевий соус зі шматками курки</i>	250	200
Галушки фаршировані курячою печінкою під вершково-грибним соусом	300	250
Галушки фаршировані м'ясом свинини	250	275

ГАРЯЧІ СТРАВИ

Котлета по-київськи зі шпинатним пюре та соусом «гостра вишня»	180/120/30	350
Телячі щічки з картопляним пюре під грибним соусом	150/100/60	610
Язик гриль з цукіні та грибним рагу	200/80	510
Королівська креветка тушкована у вершковому соусі	150/20	450
Філе з морського окуня з фреш-салатом	200/100	470
Смажене філе лосося з броколі та каперсами	150/100	510
Смажене філе дорадо з овочевим соте в тайському стилі	140/120/30	780
Мідії в мушлях у вершковому соусі	400	380
Витончене куряче філе з сиром та шинкою під соусом	150/70	350



ДЯКУЄМО,
що обираєте
Атмосферу!

ХОСПЕР МЕНЮ

Лаваш гриль з запеченими овочами, з сиром сулугуні та чеддер з соусом тартар	230/50	250
* Стейк рібай	100	400
Стейк з телятини з винним соусом	180/30	750
Свинячі реберця з запеченою картоплею	350/300/30	550
Кебаб з трьох видів м'яса лаваш, соус сацебелі	200/50/30	350
* Шашлик з курки маринована цибуля, лаваш, соус шашличний	100/10/10	180
* Шашлик з ошийку маринована цибуля, лаваш, соус шашличний	100/10/10	200
* Шашлик з телятини з соусом барбекю маринована цибуля, лаваш, соус шашличний	100/30	270
* Тигрові креветки імбирний маринад	100	350
* Восьминіг імбирний маринад	100	370
* Кальмар імбирний маринад	100	320

БУРГЕРИ

Бургер «BBQ» котлета зі свинини, булочка, соус BBQ, огірок солоний гострий, сир плавлений, салат айсберг, помідор свіжий + картопля фрі та пепсі	300/100/330	420
Бургер «Лайт» котлета з курятини, булочка, соус бургер, помідор свіжий, сир плавлений, салат айсберг + картопля фрі та пепсі	300/100/330	350
Чізбургер дитячий Котлета з курятини, булочка, огірок, помідор, лист салату + картопля фрі та пепсі	250/100/30/200	320

ПАСТИ

Паста карбонара з беконом та пармезаном	300	250
Паста болоньєзе з телятиною та томатним соусом	260	270
Вершкова паста з морепродуктами м'ясо мідій, восьминіг бейбі, кальмар	300	350
Паста фетучіні з куркою паста, свіжі томати, куряче філе, сир пармезан	250	230

ГАРНІРИ

Картопляне пюре	200	100
Картопля по-креольськи	200	130
Картопля фрі	150	150
Картопля смажена з білими грибами	200	180
Рис з овочами	200	110
Броколі у вершково-гірчичному соусі	200	220

ЗАКУСКИ ДО ПИВА

Хвостики тигрової креветки в паніровці під соусом тартар	150	400
Кільця кальмару в паніровці з соусом	150	300
Курячі крильця баффало	180/50	280
Курячі нагетси фрі	220/50	290
Сирні палички фрі	160/30	250
М'ясні чіпси з курки	50	160
Мікс горішків	100	190
Прошутто	50	150
Бастурма	50	175
Мідії в пивному клярі	200/50	350

ДЕСЕРТИ

Фірмовий десерт «Атмосфера»	150/130	350
Пана-кота з чорничним рагу	130/30	200
Чізкейк класичний з манговим соусом	130/20	220
Авторський чізкейк з малиною та фісташкою	130	250
Брауні з горіхами та солоною карамеллю	150	230
Шоколадний фондан з морозивом	100/30	280
Морозиво під гарячим шоколадом	150/30	250

КАВА

Рістретто	15	80	Чай чорний	400	80
Еспресо	30	80	Чай зелений	400	80
Американо	80	80	Чай фруктовий (в асортименті)	400	80
Капучіно	180	100	Чай трав'яний (за власним рецептом)	400	80
Лате	230	110			
Кава без кофеїну	30	90			

НАПОЇ

Компот ягідний	250	60	Апельсин	250	180
Сік sandora (в асортименті)	250	70	Грейпфрут	250	210
Узвар із сухофруктів	250	70			
Морс журавлинний	250	80	Оболонська газ/негаз	500	60
Пепсі	250	90	Збручанська	500	120
Тонік	330	100	Rocchetta naturale газ/негаз	500	160
Напій «Бьорн» енергетичний	250	120			

ФРЕШ

Апельсин	250	180
Грейпфрут	250	210

ВОДА

Оболонська газ/негаз	500	60
Збручанська	500	120
Rocchetta naturale газ/негаз	500	160

ДОДАТКИ

Молоко	20	20
Вершки порційні	10	20
Мед	50	40



ЧАС РОБОТИ
07:30 - 23:00



БРОНЮВАННЯ СТОЛИКІВ
+38 (050) 422 60 04



м. Полтава,
вул. Пилипа Орлика, 44а