

MENU RESTAURACJI

Charlotte Menora

Próżna 7, Warsaw 00-107 Polska

POZYCJI W MENU
168

KATEGORII
18

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

VIENNOISERIE – WYPIEKI SŁODKIE

6

Croissant	7.00	Croissant z nadzieniem cytrynowy, malinowy	9.00
Croissant fourré z migdałami i rumem	13.00	Pain au chocolat	9.00
Rugelach z czekoladą i makiem	8.00	Mała chałka	6.00

PATISSERIE — WYROBY CUKIERNICZE

12

Crème brûlée	16.00	Tarta cytrynowa	16.00
Tarta z owocami sezonowymi	16.00	Tarta z czekoladą i słonym karmelem	16.00
Cannelé de Bordeaux Babeczka z budyniowym środkiem, z rumem i wanilią.	9.00	Ekler truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / czekoladowy	10.00
Sernik z białej czekolady	16.00	Babka z czekoladą i malinami	12.00
Ciasto cytrusowe ze startą skórką pomarańczy	12.00	Ciasto makowe z wiśniami	12.00
Macarons	6.00	Meringue Francuska beza z miękkim środkiem.	6.00

ŚNIADANIA

9

Śniadanie francuskie

18.00

Croissant, kawa śniadaniowa lub herbata Charlotte.

Śniadanie z jajkiem

28.00

Koszyk pieczywa, croissant oraz domowa konfitura, czekolada, słony karmel lub miód Charlotte, dowolna kawa lub herbata lub lemoniada Charlotte, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane na miękko.

Pudding z chałki

18.00

Zapiekane kawałki chałki w śmietance z belgijską czekoladą i sosem pomarańcowym.

Omlet francuski

16.00

Na słodko / z kozim serem / z grzybami. Podawany z masłem i bagietką.

Granola z owocami i jogurtem

18.00

Jogurt naturalny z domową granolą z opiekanych płatków, orzechów, miodu i żurawiny, owoce sezonowe.

Śniadanie Charlotte

26.00

Koszyk pieczywa, croissant oraz domowa konfitura, czekolada, słony karmel lub miód Charlotte, dowolna kawa lub herbata lub lemoniada Charlotte.

Śniadanie Charles

38.00

Koszyk pieczywa, croissant oraz domowa konfitura, czekolada, słony karmel lub miód Charlotte, dowolna kawa lub herbata lub lemoniada Charlotte, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane na miękko, kieliszek wina musującego Beltoure.

Blintzes

18.00

Naleśniki z białym serem, skórką pomarańczową, śmietaną, wodą różaną.

Bułeczka ze szpinakiem, serem i jajkiem

15.00

Bułeczka drożdżowa posypana makiem zapiekana ze szpinakiem, serem kozim i jajkiem. Podawana na zimno lub na ciepło.

BAJGLE

3

Fromage à la crème

16.00

Bajgiel grillowany, serek naturalny z prażonym sezamem, serek naturalny z czosnkiem, koperkiem i szczypiorkiem.

Pastrami

22.00

Bajgiel z makiem, pastrami, musztarda Dijon, majonez, ogórek kiszony, masło.

Truite marinée

22.00

Bajgiel z sezamem, piklowany pstrąg alpejski, śmietana, marynowana cebula, koperek, masło.

ZUPY

5

Velouté z białych szparagów z oliwą estragonową 19.00

Bulion wegański lub mięsny 19.00

Krem z białej fasoli z confit z kaczki 19.00

Zupa cebulowa z grzankami z serem Gruyère 19.00

Krem z zielonego groszku ze śmietaną i miętą pieprzową 19.00

SAŁATKI

4

Niçoise 26.00

Sałata rzymska, cykoria, rukola, tuńczyk, zielona fasolka, pomidorki cherry, jajka przepiórcze, sos vinaigrette z anchois, bagietka paryska.

Paysanne 26.00

Rukola, ziemniaki, korniszony, pomidorki cherry, gremolata z natki pietruszki i musztardowy vinaigrette, grzanki z serem Gruyère.

Chèvre chaud 26.00

Roszponka, sałata rzymska, cykoria, rukola, grzanki z kozim serem, orzeszki pinii, miodowy sos vinaigrette.

Mieszanka sałat 14.00

Cykoria, sałata rzymska, rukola, świeża mięta, francuski sos vinaigrette.

KANAPKI

9

Dinde

16.00

Plastry pieczonej piersi z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina, masło.

Chèvre chaud

16.00

Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód, masło.

Hareng

15.00

Śledź marynowany w occie, śmietana, cebula, owoce kaparów, szczypiorek.

Petits pois et truffe (végétalien)

15.00

Hummus i pasta z zielonego groszku, świeży ogórek, truflowy sos vinaigrette, orzeszki ziemne.

Sezonowa

15.00

Zapytaj obsługę o aktualną kanapkę sezonową.

Mozzarella z tapenadą

16.00

Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.

Chèvre

15.00

Ser kozi dojrzewający, miód, roszponka, tymianek, masło.

Fromage

15.00

Ser „Pavé 3 Provinces” (miękki ser z północnej Francji), świeża figa, masło.

Ratatouille (végétalien)

15.00

Duszone warzywa: papryka żółta i czerwona, cukinia, bakłażan, fenkuł, rukola.

SPÉCIALITÉS CHARLOTTE

13

Croque-mademoiselle 30.00

Zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat (z jajkiem sadzonym 32.00).

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 34.00

Duszone warzywa, domowe pesto bazyliowe, chleb Charlotte.

Assiette de fromages 22.00

Talerzyk czterech serów francuskich: Chevre, Pavé 3 Provinces, Gruyère, bleu oraz chutney z pigwowca, grillowany chleb Charlotte.

Caviar juif 19.00

Opiekana na maśle chałka, gęsia wątróbka z jajkiem i cebulą, buraczki, jogurt, szczypiorek.

Kugel z caviarem z kieliszkiem wina musującego Beltoure 36.00

Kawior z pstrąga alpejskiego podany na babce ziemniaczanej, z kwaśną śmietaną i świeżymi ziołami (koperek, szczypiorek, pietruszka). Z kieliszkiem wina musującego Beltoure 36.00

Olive et balsamique 6.00

Talerzyk oliwy extra vergine z octem balsamicznym.

Chleb i masło 4.00

Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.

Croque-mademoiselle z jajkiem sadzonym 32.00

Zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat (z jajkiem sadzonym 32.00).

Gratin de poireaux 20.00

Zapiekany chleb Charlotte z porem, serem bleu i śmietaną.

Assiette de poissons 22.00

Piklowany pstrąg, wędzone szprotki, marynowany śledź, serek chrzanowy, cząstka cytryny, grillowany chleb Charlotte.

Kugel z caviarem 26.00

Kawior z pstrąga alpejskiego podany na babce ziemniaczanej, z kwaśną śmietaną i świeżymi ziołami (koperek, szczypiorek, pietruszka). Z kieliszkiem wina musującego Beltoure 36.00

Foie à la Charlotte 20.00

Mus z wątróbek drobiowych z brandy, chutney z porzeczki, bagietka paryska.

Koszyk pieczywa 10.00

NAPOJE ZIMNE

15

Kawa z lodem - 300 ml 300 ml	14.00	Matcha Latte z lodem - 300 ml Moya Matcha Tradycyjna z dodatkiem mleka. 300 ml	20.00
Tonic espresso - 250 ml 250 ml	22.00	Orange espresso - 250 ml 250 ml	22.00
Grapefruit espresso - 250 ml 250 ml	22.00	Woda mineralna Buskowsianka - 0.33l gazowana, niegazowana	8.00
Woda mineralna Perrier - 0.33 l 0.33 l / 0.75 l	12.00	Woda mineralna Perrier - 0.75 l 0.33 l / 0.75 l	18.00
Lemoniada Charlotte - 300 ml 300 ml / 1l	14.00	Lemoniada Charlotte - 1l 300 ml / 1l	36.00
Tłoczony sok jabłkowy - 300 ml 300 ml	15.00	Świeży sok pomarańczowy - 300 ml pomarańczowy, grejpfrutowy, 300 ml	20.00
Świeży sok grejpfrutowy - 300 ml pomarańczowy, grejpfrutowy, 300 ml	20.00	Coca Cola - 250 ml Coca Cola, Coca Cola Zero, 250 ml	12.00
Coca Cola Zero - 250 ml Coca Cola, Coca Cola Zero, 250 ml	12.00		

NAPOJE BEZALKOHOLOWE		4	
Vina 0, Le Classic Pétillant BIO - kieliszek 125 ml	18.00	Vina 0, Le Classic Pétillant BIO - butelka 750 ml	98.00
Vin de France, 0.0% vol., wino białe musujące		Vin de France, 0.0% vol., wino białe musujące	
UBY Zero Sauvignon Blanc - kieliszek 125 ml	18.00	UBY Zero Sauvignon Blanc - butelka 750 ml	98.00
IGP Gascogne, 0.0% vol., wino białe		IGP Gascogne, 0.0% vol., wino białe	

NAPOJE GORĄCE

9

Espresso	10.00	Podwójne espresso	13.00
Café crème	11.00	Americano	14.00
Cappuccino	15.00	Latte	17.00
Flat white	18.00	Matcha Latte	22.00
Herbata Charlotte 16.00 French Breakfast – czarna herbata śniadaniowa. Earl Grey Charles – czarna herbata z dodatkiem bergamotki. Jardin – czarna herbata o kwiatowo – owocowym aromacie. Vert Céladon – zielona tradycyjna chińska herbata. Lavande rosée – zielona herbata z dodatkiem lawendy i róży. Forêt Rouge – czerwona herbata Rooibos bez teiny z dodatkiem owoców. Infusion provençale – mieszanka ziół z Prowansji. Menthe – klasyczny napar z liści mięty. Noël – czarna herbata indyjska z rozgrzewającą mieszanką zimowych przypraw.		Moja Matcha Tradycyjna z dodatkiem spienionego mleka.	

WINO

57

Bouvet-Ladubay Cremant de Loire - kieliszek 125 ml 22.00 Blanc de Blancs, AOC Loire, 12,5 vol.	Bouvet-Ladubay Cremant de Loire - butelka 750 ml 125.00 Blanc de Blancs, AOC Loire, 12,5 vol.
Cremant de Loire Excellence Rose - kieliszek 125 ml 22.00 AOC Loire, 12,5 vol.	Cremant de Loire Excellence Rose - butelka 750 ml 125.00 AOC Loire, 12,5 vol.
Beltoure - kieliszek 125 ml 15.00 Alsace, méthode Charmat, 10,5% vol.	Beltoure - butelka 750 ml 73.00 Alsace, méthode Charmat, 10,5% vol.
Pierre Larousse Blanc de Blanc Brut - kieliszek 125 ml 17.00 Blanc de Blancs, méthode Charmat, 11,5% vol.	Pierre Larousse Blanc de Blanc Brut - butelka 750 ml 83.00 Blanc de Blancs, méthode Charmat, 11,5% vol.

WINO ciąg dalszy 57	
Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru - kieliszek 125 ml 35.00 AOC Champagne, 12% vol.	Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru - butelka 750 ml 230.00 AOC Champagne, 12% vol.
Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - kieliszek 150 ml 15.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.	Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - karafka 250 ml 24.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.
Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - karafka 500 ml 45.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.	Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - karafka 1 l 83.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.
Arnaud de Villeneuve Chardonnay - kieliszek 150 ml 15.00 IGP Côtes Catalanes, 13% vol.	Arnaud de Villeneuve Chardonnay - karafka 250 ml 24.00 IGP Côtes Catalanes, 13% vol.
Arnaud de Villeneuve Chardonnay - karafka 500 ml 45.00 IGP Côtes Catalanes, 13% vol.	Arnaud de Villeneuve Chardonnay - karafka 1 l 83.00 IGP Côtes Catalanes, 13% vol.
Le Bon Côté Blanc - kieliszek 125 ml 18.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, wino wegańskie, 13% vol.	Le Bon Côté Blanc - butelka 750 ml 98.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, wino wegańskie, 13% vol.
Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viogner - kieliszek 125 ml 18.00 IGP Pays d'Oc, 13% vol.	Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viogner - butelka 750 ml 98.00 IGP Pays d'Oc, 13% vol.
360° Sauvignon Blanc - kieliszek 125 ml 18.00 IGP Loire, 12% vol.	360° Sauvignon Blanc - butelka 750 ml 98.00 IGP Loire, 12% vol.
Bestheim Riesling - kieliszek 125 ml 24.00 A.C Alsace,12,5% vol.	Bestheim Riesling - butelka 750 ml 134.00 A.C Alsace,12,5% vol.
Bestheim Gewürztraminer - kieliszek 125 ml 24.00 IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12,0% vol.	Bestheim Gewürztraminer - butelka 750 ml 134.00 IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12,0% vol.
Chablis Domaine de la Gélिनotte - kieliszek 125 ml 33.00 AOC, 12,5% vol.	Chablis Domaine de la Gélिनotte - butelka 750 ml 190.00 AOC, 12,5% vol.

WINO

ciąg dalszy

57

Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux - kieliszek 125 ml 18.00 IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12% vol.	Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux - butelka 750 ml 98.00 IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12% vol.
Les Vins Pirouette – Eros - kieliszek 125 ml 33.00 Alsace, France, 13,0% vol.	Les Vins Pirouette – Eros - butelka 750 ml 190.00 Alsace, France, 13,0% vol.
Baron d’Arignac Syrah Rosé - kieliszek 150 ml 15.00 IGP Pays de l’Hérault, 12,5% vol.	Baron d’Arignac Syrah Rosé - karafka 250 ml 24.00 IGP Pays de l’Hérault, 12,5% vol.
Baron d’Arignac Syrah Rosé - karafka 500 ml 45.00 IGP Pays de l’Hérault, 12,5% vol.	Baron d’Arignac Syrah Rosé - karafka 1 l 83.00 IGP Pays de l’Hérault, 12,5% vol.
Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé - kieliszek 150 ml 15.00 Vin de France, 11% vol.	Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé - karafka 250 ml 24.00 Vin de France, 11% vol.
Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé - karafka 500 ml 45.00 Vin de France, 11% vol.	Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé - karafka 1 l 83.00 Vin de France, 11% vol.
Château de Montgueret Rosé d’Anjou - kieliszek 125 ml 18.00 AOC D’Anjou Rosé, 12,5% vol.	Château de Montgueret Rosé d’Anjou - butelka 750 ml 98.00 AOC D’Anjou Rosé, 12,5% vol.
Domaine de la Provenquière Cabernet Sauvignon - kieliszek 150 ml 15.00 IGP Pays d’Oc, 13,5% vol.	Domaine de la Provenquière Cabernet Sauvignon - karafka 250 ml 24.00 IGP Pays d’Oc, 13,5% vol.
Domaine de la Provenquière Cabernet Sauvignon - karafka 500 ml 45.00 IGP Pays d’Oc, 13,5% vol.	Domaine de la Provenquière Cabernet Sauvignon - karafka 1 l 83.00 IGP Pays d’Oc, 13,5% vol.
Gamla Merlot 200.00 Galilea, Izrael	360° Cabernet Franc - kieliszek 125 ml 18.00 IGP Loire, 12% vol.
360° Cabernet Franc - butelka 750 ml 98.00 IGP Loire, 12% vol.	Le Bon Côté Rouge - kieliszek 125 ml 18.00 IGP Pays d’Oc Languedoc, wino wegańskie, 12,5% vol.

WINO ciąg dalszy

57

Le Bon Côté Rouge - butelka 750 ml
98.00

IGP Pays d'Oc Languedoc, wino wegańskie, 12,5% vol.

La Roche Buisnière Petit Jo - kieliszek 125 ml
33.00

Vin de France, 14% vol.

La Roche Buisnière Petit Jo - butelka 750 ml
190.00

Vin de France, 14% vol.

Château Bel-Air Bergerac - kieliszek 125 ml
18.00

AOC Bordeaux, 13,5% vol.

Château Bel-Air Bergerac - butelka 750 ml
98.00

AOC Bordeaux, 13,5% vol.

APÉRITIF

3

Lillet Rose Spritz
26.00

Lillet Rosé, tonic, plaster grejpfruta

Lillet Berry
26.00

Lillet Rosé, tonic wild berry, owoce jagodowe

Lillet Ginger Fizz
30.00

Lillet Blanc, wódka, sok z cytryny, imbir, Angostura bitters, plaster cytryny

PÉTILLANTS

5

French 75
28.00

gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, Beltoure, lawenda

Mimoza
22.00

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

Kir
20.00

Crème de Cassis de Bourgogne lub likier brzoskwionowy, Sauvignon Blanc / Beltoure

Kir Royal
22.00

Crème de Cassis de Bourgogne lub likier brzoskwionowy, Sauvignon Blanc / Beltoure

French Martini
30.00

wódka, crème de cassis, nektar ananasowy, sok z cytryny

KOKTAJLE

5

French 75

28.00

gin Beefeater, sok z cytryny, syrop cukrowy, Beltoure, lawenda

Nuit Blanche

30.00

Koniak Martell VS, syrop z kwiatów bzu, sok z cytryny, woda gazowana, zest z cytryny

Poncz - karafka 1 l

69.00

wódka, win rosé, owoce, szklanka 330 ml / karafka 1 l

Paris Whiskey Sour

30.00

whiskey Jameson, sok z cytryny, syrop cukrowy, Angostura bitters, biało, cabernet sauvignon

Poncz - szklanka 330 ml

18.00

wódka, win rosé, owoce, szklanka 330 ml / karafka 1 l

ALKOHOLE

3

Koniak Martell VS

20.00

Cognac AOC, 40% vol.

Calvados z tonikiem

28.00

koniak calvados d'estou fine, Henry Thomas tonik

Calvados D'Estou Fine

16.00

AOC Calvados, 40% vol.

BIÈRES

3

Piwo 1664 Blanc - 330 ml

16.00

butelka 330 ml, 5% vol.

Estrella Galicia 0% - 330 ml

16.00

butelka 330 ml, 0,0% vol.

Estrella Galicia - 330 ml

16.00

butelka 330 ml, 5% vol.

SANS ALCOOL

3

French 75 0%

28.00

gin Beefeater 0%, sok z cytryny, syrop cukrowy, Le Classic Petillant BIO 0%, lawenda

0% Martini Floreale Sour

28.00

Martini Floreale, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało

Mimoza

22.00

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna