

MENU RESTAURACJI

Charlotte Żoliborz

Pl. Inwalidów 10, 01-552 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
154

KATEGORII
17

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

VIENNOISERIE – WYPIEKI SŁODKIE

8

Croissant	7.00	Croissant z nadzieniem cytrynowy, malinowy	9.00
Croissant fourré z migdałami i rumem	13.00	Pain au chocolat	9.00
Pain au raisin	9.00	Warkocz	9.00
Petite Brioche	6.00	Magdalenka	3.00

PÂTISSERIE — WYROBY CUKIERNICZE

10

Crème brûlée	16.00	Fondant czekoladowy	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	Macarons	6.00
Sernik z białej czekolady	16.00	Meringue Francuska beza z miękkim środkiem.	6.00

ŚNIADANIA

7

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 sok Cappy lub lemoniada Charlotte, jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane na miękko.

Omlet francuski

16.00

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

Pain perdu

18.00

Francuski tost na maślanej brioche ze słodkim kremowym serkiem śmietankowym z cytryną i konfiturą malinowo-różaną Charlotte.

Śniadanie Charlotte

26.00

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

Śniadanie Charles

38.00

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

Granola z owocami i jogurtem

18.00

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

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

Roszpinka, 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

13

Dinde mayo

16.00

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

Mozzarella z tapenadą

16.00

Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.

Jambon Gruyère

16.00

Szynka, ser Gruyère, domowe pesto bazyliowe.

Chèvre chaud

16.00

Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód, masło.

Dijon

15.00

Szynka, ser Gruyère, musztarda Dijon, masło.

Bayonne

15.00

Szynka dojrzewająca, karczochy, rukola, masło.

Rostbef

15.00

Plastry rostbefu, majonez, roszponka.

Saumon fumé

15.00

Łosoś wędzony, gęsta śmietana, ogórek, koperek, masło.

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.

Petits pois et truffe (végétalien)

15.00

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

Ratatouille (végétalien)

15.00

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

Sezonowa

15.00

Zapytaj obsługę o aktualną kanapkę sezonową.

SPÉCIALITÉS CHARLOTTE

11

Croque-mademoiselle
30.00

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

Croque-madame
32.00

Zapiekana kanapka z pieczonym indykiem, sosem béchamel, serem Gruyère i jajkiem sadzonym, zestaw zielonych sałat.

Assiette de fromages
22.00

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

Foie à la Charlotte
20.00

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

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-monsieur
30.00

Zapiekana kanapka z szynką, 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 charcuterie
22.00

Talerzyk wędlin i przysmaków francuskich, ogórek marynowany, grillowany chleb Charlotte.

Quiche du jour
18.00

Codziennie wypiekana inna wytrawna tarta, podawana z zestawem zielonych sałat.

Koszyk pieczywa
10.00

NAPOJE ZIMNE 14	
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 - 0.33 l 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 - 1 l 300 ml / 1l 36.00
Tłoczony sok jabłkowy - 300 ml 300 ml 15.00	Świeży sok - 300 ml pomarańczowy, grejpfrutowy, 300 ml 20.00
Sok Cappy - 250 ml pomarańczowy, jabłkowy, 250 ml 12.00	Coca Cola - 250 ml Coca Cola, Coca Cola Zero, 250 ml 12.00

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

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

47

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

WINO ciąg dalszy

47

Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru - kieliszek 125 ml **35.00**

AOC Champagne, 12% vol.

Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru - butelka 750 ml **220.00**

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 **18.00 / 98.00**

IGP Pays d'Oc Languedoc, wino wegańskie, 13% vol.

Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viognier **18.00 / 98.00**

IGP Pays d'Oc, 13% vol.

360° Sauvignon Blanc **18.00 / 98.00**

IGP Loire, 12% vol.

Bestheim Riesling **24.00 / 134.00**

A.C Alsace, 12,5% vol.

Bestheim Gewürztraminer **24.00 / 134.00**

IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12,0% vol.

Chablis Domaine de la Gélinothe **33.00 / 190.00**

AOC, 12,5% vol.

Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux **18.00 / 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.

WINO ciąg dalszy

47

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 25.00 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 81.00 IGP Pays d'Oc, 13,5% vol.	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.
Le Bon Côté Rouge - butelka 750 ml 98.00 IGP Pays d'Oc Languedoc, wino wegańskie, 12,5% 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 Ginger Fizz

30.00

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

Lillet Berry

26.00

Lillet Rosé, tonic wild berry, owoce jagodowe

PÉTILLANTS

5

French 75

28.00

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

Kir

20.00

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

French Martini

30.00

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

Mimoza

22.00

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

Kir Royal

22.00

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

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, vin 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, vin rosé, owoce, szklanka 330 ml / karafka 1 l

ALKOHOLE

3

Koniak Martell VS

Cognac AOC, 40% vol.

20.00

Calvados D'Estou Fine

AOC Calvados, 40% vol.

16.00

Calvados z tonikiem

koniak calvados d'estou fine, Henry Thomas tonik

28.00

BIÈRES

3

Piwo 1664 Blanc - 330 ml

butelka 330 ml, 5% vol.

16.00

Estrella Galicia - 330 ml

butelka 330 ml, 5% vol.

16.00

Estrella Galicia 0% - 330 ml

butelka 330 ml, 0,0% vol.

16.00

SANS ALCOOL

3

French 75 0%

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

28.00

Mimoza

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

22.00

0% Martini Floreale Sour

Martini Floreale, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało

28.00