

MENU RESTAURACJI

Charlotte

Al. Wyzwolenia 18 Lokal 2U, Warsaw 00-570 Polska

POZYCJI W MENU
148

KATEGORII
16

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

VIENNOISERIE – WYPIEKI SŁODKIE

9

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
Assiette de poissons Piklowany pstrąg, wędzone szprotki, marynowany śledź, serek chrzanowy, cząstka cytryny, grillowany chleb Charlotte.	22.00		

PATISSERIE — 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.

SAŁATKI

4

Niçoise

26.00

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

Chèvre chaud

26.00

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

Paysanne

26.00

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

Mieszanka sałat

14.00

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

KANAPKI

12

Dinde mayo Plastry pieczonej piersi z indyka, sos z żurawiny i czerwonego wina, majonez, masło. 16.00	Mozzarella z tapenadą Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek. 16.00
Jambon Gruyère Szynka, ser Gruyère, domowe pesto bazyliowe. 16.00	Chèvre chaud Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód, masło. 16.00
Dijon Szynka, ser Gruyère, musztarda Dijon, masło. 15.00	Bayonne Szynka dojrzewająca, karczochy, rukola, masło. 15.00
Rostbef Plastry rostbefu, majonez, roszponka. 15.00	Saumon fumé Łosoś wędzony, gęsta śmietana, ogórek, koperek, masło. 15.00
Chèvre Ser kozi dojrzewający, miód, roszponka, tymianek, masło. 15.00	Fromage Ser „Pavé 3 Provinces” (miękki ser z północnej Francji), świeża figa, masło. 15.00
Petits pois et truffe (végétalien) Hummus i pasta z zielonego groszku, świeży ogórek, truflowy sos vinaigrette, orzeszki ziemne. 15.00	Ratatouille (végétalien) Duszone warzywa: papryka żółta i czerwona, cukinia, bakłażan, fenkuł, rukola. 15.00

SPÉCIALITÉS CHARLOTTE

10

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.

Koszyk pieczywa
10.00
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.

Olive et balsamique
6.00

Talerzyk oliwy extra vergine z octem balsamicznym.

Chleb i masło
4.00

Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.

NAPOJE ZIMNE

13

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 / Grapefruit espresso - 250 ml 250 ml	22.00
Woda mineralna Buskowiedka 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 - 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

10

Napój roślinny do kawy lub matchy	3.00	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 Moja Matcha Tradycyjna z dodatkiem spienionego mleka.	22.00	Herbata Charlotte 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.	16.00

WINO

47

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

WINO ciąg dalszy		47
Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru - kieliszek 125 ml 35.00	Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru - butelka 750 ml 280.00	
AOC Champagne, 12% vol.	AOC Champagne, 12% vol.	
Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - kieliszek 150 ml 15.00	Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - karafka 250 ml 24.00	
IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.	IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.	
Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - karafka 500 ml 45.00	Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc - karafka 1 l 83.00	
IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.	IGP Pays d'Oc Languedoc, 12% vol.	
Arnaud de Villeneuve Chardonnay - kieliszek 150 ml 15.00	Arnaud de Villeneuve Chardonnay - karafka 250 ml 24.00	
IGP Côtes Catalanes, 13% vol.	IGP Côtes Catalanes, 13% vol.	
Arnaud de Villeneuve Chardonnay - karafka 500 ml 45.00	Arnaud de Villeneuve Chardonnay - karafka 1 l 83.00	
IGP Côtes Catalanes, 13% vol.	IGP Côtes Catalanes, 13% vol.	
Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viognere 18.00 / 98.00	Le Bon Côté Blanc 18.00 / 98.00	
IGP Pays d'Oc, 13% vol.	IGP Pays d'Oc Languedoc, wino wegańskie, 13% vol.	
360° Sauvignon Blanc 18.00 / 98.00	Bestheim Riesling 24.00 / 134.00	
IGP Loire, 12% vol.	A.C Alsace, 12,5% vol.	
Bestheim Gewürztraminer 24.00 / 134.00	Chablis Domaine de la Gélinothe 33.00 / 190.00	
IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12,0% vol.	AOC, 12,5% vol.	
Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux 18.00 / 98.00	Les Vins Pirouette – Eros - kieliszek 125 ml 33.00	
IGP Côtes Catalanes, vin de dessert, 12% vol.	Alsace, France, 13,0% vol.	
Les Vins Pirouette – Eros - butelka 750 ml 190.00	Baron d'Arignac Syrah Rosé - kieliszek 150 ml 15.00	
Alsace, France, 13,0% vol.	IGP Pays de l'Hérault, 12,5% vol.	
Baron d'Arignac Syrah Rosé - karafka 250 ml 24.00	Baron d'Arignac Syrah Rosé - karafka 500 ml 45.00	
IGP Pays de l'Hérault, 12,5% vol.	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 61.00 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 z tonikiem

koniak calvados d'estou fine, Henry Thomas tonik

28.00

Calvados D'Estou Fine

AOC Calvados, 40% vol.

16.00

BIÈRES

3

Piwo 1664 Blanc - 330 ml

butelka 330 ml, 5% vol.

16.00

Estrella Galicia 0% - 330 ml

butelka 330 ml, 0,0% vol.

16.00

Estrella Galicia - 330 ml

butelka 330 ml, 5% 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

0% Martini Floreale Sour

Martini Floreale, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało

28.00

Mimoza

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

22.00