



Charlotte



MENORA

poniedziałek - czwartek 7.00 - 00.00

piątek 7.00 - 1.00

sobota 8.00 - 1.00

niedziela 8.00 - 22.00



Warszawa Pl. Zbawiciela ✦ Próżna ✦ Pl. Trzech Krzyży ✦ Kieślowskiego
Kraków Pl. Szczepański ✦ Mostowa
Wrocław św. Antoniego

VIENNOISERIE – wypieki słodkie

Croissant 7.00

Croissant z nadzieniem 8.00
cytrynowy / malinowy

Croissant fourré 12.00
z migdałami i rumem

Pain au chocolat 8.00

Rugelach 6.00
z czekoladą i makiem

Mała chałka 6.00

Krucho ciasteczka (150g) 16.00
z lawendą / z makiem / z pistacjami

Pączki 8.00

Pączek z nadzieniem z białej czekolady, z białym lukrem i skórka pomarańczową.

Pączek z nadzieniem z czekolady mlecznej, z lukrem cynamonowym.

Pączek z nadzieniem ze słonego karmelu, z białym lukrem, posypany niebieskim bławatkiem.

Pączek z nadzieniem malinowo - różanym, z różową polewą z hibiskusem.



PATISSERIE – wyroby cukiernicze

Crème brûlée 15.00

Tarta cytrynowa 15.00

Tarta z owocami sezonowymi 15.00

Tarta z czekoladą i słonym karmelem 15.00

Cannelé de Bordeaux 8.00

Babeczka z budyniowym środkiem, z rumem i wanilią.

Ekler 8.00

truskawkowy / pistacjowy / waniliowy / czekoladowy

Sernik z białej czekolady 15.00

Mus z białej i mlecznej czekolady 15.00

Babka 10.00

z czekoladą i malinami

Ciasto cytrusowe 10.00

ze startą skórka pomarańczy

Ciasto makowe 10.00

z wiśniami

Macarons 5.00

Beza 5.00

ZESTAWY I DANIA ŚNIADANIOWE

Śniadania serwujemy do 24:00

Śniadanie francuskie 17.00

Croissant, kawa śniadaniowa lub herbata Charlotte.

DO PONIŻSZYCH ŚNIADAŃ WYBIERZ DWA SŁODKIE DODATKI CHARLOTTE:

konfitura malinowa / konfitura truskawkowa / konfitura pomarańczowa
krem z białej czekolady / krem z mlecznej czekolady / słony karmel / miód z lawendą

Jeśli skończył Ci się dodatek - poproś kelnera o bezpłatną dokładkę.

Śniadanie Charlotte 24.00

*Koszyk pieczywa, croissant oraz dwa słodkie dodatki Charlotte,
dowolna kawa lub herbata lub lemoniada Charlotte.*

Śniadanie z jajkiem 26.00

*Koszyk pieczywa, croissant oraz dwa słodkie dodatki Charlotte,
dowolna kawa lub herbata lub lemoniada Charlotte,
oraz jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane na miękko.*

Śniadanie Charles 36.00

*Koszyk pieczywa, croissant oraz dwa słodkie dodatki Charlotte,
dowolna kawa lub herbata lub lemoniada Charlotte,
jajko z wolnego wybiegu sadzone lub gotowane, kieliszek wina musującego Beltoure.*

pudding z czekoladą 18.00

Kawałki chalki oraz ciast (cytrusowego, babki z malinami i czekoladą lub makowego).

Blintzes 14.00

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

Omlet francuski 15.00

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

Buleczka ze szpinakiem, serem i jajkiem 15.00

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

Granola z jogurtem 14.00

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

Świeże owoce sezonowe 12.00



BAJGLE

Fromage à la crème 15.00

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

Truite marineé 20.00

*Bajgiel z sezamem, piklowany pstrąg alpejski, twaróg ziołowy,
marynowana cebula, masło.*

Pastrami 20.00

*Bajgiel z makiem, pastrami, kapusta kiszona
z musztardowym sosem vinaigrette, majonez, musztarta Dijon, masło.*

Dla grup od 5 osób doliczamy serwis w wysokości 10% wartości rachunku.

TARTINES – kanapki na ciepło

Nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte.

Dinde 16.00

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

Mozzarella z tapenadą 16.00

Mozzarella, domowa tapenada z czarnych oliwek.

Chèvre chaud 16.00

Ser kozi dojrzewający, tymianek, miód, masło.



TARTINES – kanapki na zimno

Nasze tartines przygotowywane są z chleba Charlotte

Chèvre 15.00

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

Hareng 15.00

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

🍷 Petits pois et truffe 15.00

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

🍷 Ratatouille 15.00

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

Sezonowa 15.00

Zapytaj obsługę o aktualną kanapkę sezonową.



SALATKI

Niçoise 25.00

Salata rzymska, tuńczyk, ziemniaki, zielona fasolka, pomidorki cherry, ogórek zielony, jajka przepiórcze, sos vinaigrette z anchois, bagietka.

Paysanne 25.00

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

Chèvre chaud 25.00

Salaty, grzanki z kozim serem, orzeszki pinii, miodowy sos vinaigrette.

Mieszanka sałat 12.00

Cykorcia, salata rzymska, rukola, świeża mięta, francuski sos vinaigrette.

ZUPY

*Każdego dnia przygotowujemy inną zupę.
Zupy serwujemy od 12:00.*

Zupa dnia 18.00

Poniedziałek: Velouté z białych szparagów z oliwą estragonową.

Wtorek: Bulion mięsny z makaronem./🌱Bulion wegański z borowikami i makaronem.

Środa: Krem z białej fasoli z confit z kaczki.

Czwartek: Zupa cebulowa z grzankami z serem Gruyère.

Piątek: Krem z zielonego groszku ze śmietaną i miętą pieprzową.



SPÉCIALITÉS Charlotte

Croque-mademoiselle 27.00

*Zapiekana kanapka z cukinią, sosem béchamel i serem Gruyère, zestaw zielonych sałat.
(z jajkiem sadzonym 29.00)*

Prowansalskie Ratatouille ze świeżych warzyw 29.00

Duszone warzywa, domowe pesto z bazylii, chleb Charlotte.

Gratin de poireaux 20.00

Zapiekany chleb Charlotte z porem, serem bleu i śmietaną.

Assiette de fromages 19.00

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

Assiette de poissons 19.00

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

Caviar juif 19.00

*Grillowany chleb tostowy Charlotte, gęsia wątróbka z jajkiem i cebulą,
buraczki, jogurt, szczypiorek.*

Caviar 26.00

*Kawior z pstrąga alpejskiego, kugel - babka ziemniaczana, kwaśna śmietana.
(z kieliszkiem wina musującego Beltoure 36.00)*

Foie à la Charlotte 19.00

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

Olive et balsamique 5.00

Talerzyk oliwy extra vergine z octem balsamicznym.

Koszyk pieczywa 8.00

Chleb i masło 3.00

Grillowany chleb Charlotte i masło demi-sel.

NAPOJE GORĄCE

Espresso 9.00

Podwójne espresso 12.00

Café crème 9.50

Kawa śniadaniowa 13.00

Cappuccino 13.00

Latte 15.00

Flat white 16.00

Mleko sojowe / ryżowe / owsiane 3.00

Herbata Charlotte 15.00

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.



NAPOJE ZIMNE

Kawa mrożona 13.00

Tonic espresso 18.00

Woda mineralna San Pellegrino 0.25l 9.00 / 0.75l 16.00

Lemoniada Charlotte 12.00

Tłoczony sok jabłkowy 14.00

Świeży sok 17.00

pomarańczowy, grejfrutowy

Tonik 10.00

Coca Cola 10.00

Coca Cola, Cola Zero

Poproś o bezpłatną karafkę wody gazowanej lub niegazowanej.

Charlotte



MENORA

BAR

APERITIF

Kir / Kir Pétillant / Kir Royal

Crème de Cassis de Bourgogne, Sauvignon Blanc

Crème de Cassis de Bourgogne, Beltoure

Crème de Cassis de Bourgogne, Champagne



18 / 20 / 35

Kir Pêche / Kir Pêche Pétillant / Kir Pêche Royal

Likier brzoskwiński, Sauvignon Blanc

Likier brzoskwiński, Beltoure

Likier brzoskwiński, Champagne

18 / 20 / 35

KOKTAJLE

Poncz

owoce, rosé, wódka

Mimoza

Beltoure, świeży sok pomarańczowy, grenadyna

Lillet Ginger Fizz

Lillet Blanc, wódka, imbir, biters

Aperol Spritz

Aperol, Beltoure



17 | 65 //

20

26

26

Piwo

1664 Blanc, 330 ml

1664 Lager, 330 ml

14

Charlotte

❖
MENORA

KARTA WIN

WINA POMARAŃCZOWE

- 🍷 Les Vins Pirouette - Eros
Alsace



33 190

WINA RÓŻOWE

❖ WINA NA KARAFKI

Baron d'Arignac Syrah Rosé
IGP Pays de l'Hérault



15 24 45 83

Montmeyrac Puissance & Caractere Rosé
Vin de France

15 24 45 83

❖ WINA NA BUTELKI

Connoisseur Rose Gourmand
IGP Côtes de Gascogne



18 98

WINA CZERWONE

❖ WINA NA KARAFKI

Domaine de la Provenquiere Cabernet Sauvignon
IGP Pays d'Oc



15 24 45 83

❖ WINA NA BUTELKI

- 🍷 Gamla Merlot
Galilea, Izrael

200

- 🍷 Mount Hermon Red
Galilea, Izrael

33 190

360° Cabernet Franc
IGP Loire

18 98

- 🍷 Le Bon Côté Rouge
IGP Pays d'Oc Languedoc

18 98

- 🍷 Le Raisin Et L'Ange Hommage À Robert
Côtes du Rhône, Ardèche

180


- 🍷 La Roche Buissière Petit Jo
Vin de France

190


- 🍷 Chateau la Roche BIO
AOC Bordeaux Supérieur

18 98

WINA MUSUJAÇE





		
Bouvet-Ladubay Cremant de Loire <i>AOC Loire, méthode traditionnelle</i>	21	124
Cremant de Loire Excellence Rose <i>AOC Loire, méthode traditionnelle</i>	21	124
● Domaine Bobinet Le Ciel Est Bleu Pet-Nat <i>Loire</i>		190
Beltoure <i>Alsace, méthode Charmant</i>	15	73
Henry Leblanc Brut <i>Blanc de Blancs, méthode Charmant</i>	17	83

SZAMPANY


		
Champagne Alain Bernard Dizy Premier Cru <i>AOC Champagne</i>	35	230
Champagne Jacuquart Montaudon Cuvee Brut <i>AOC Champagne</i>		230

WINA BIAŁE

❖ WINA NA KARAFKI

					
	150 ml	250 ml	500 ml	L.01	
Saint Marc Reserve Sauvignon Blanc <i>IGP Pays d'Oc Languedoc</i>	15	24	45	83	
Arnaud de Villeneuve Chardonnay <i>IGP Cotes Catalanes</i>	15	24	45	83	

❖ WINA NA BUTELKI

		
❖ Gamla Chardonnay <i>Galilea, Izrael</i>		190
❖ Mount Hermon White <i>Galilea, Izrael</i>	33	190
Domaine Gayda Flying Solo Grenache Blanc Viogner <i>IGP Pays d'Oc</i>	18	98
● Le Bon Côté Blanc <i>IGP Pays d'Oc Languedoc</i>	18	98
360° Sauvignon Blanc <i>IGP Loire</i>	18	98
Bestheim Riesling <i>IGP Cotes Catalanes</i>	24	134
Chablis Domaine de la Gélinothe <i>AOC</i>	33	190
● Soulographie, Sons of wine <i>Alsace</i>		190
Arnaud de Villeneuve Muscat Moelleux <i>IGP Côtes Catalanes, vin de dessert</i>	18	98