

L'atmosphère specialities menu



Świętuj razem z nami Veganuary.
Doświadcz wykwintnych dań
inspirowanych wegetariańskimi
smakami z całego świata

Dzisiejsze menu przygotował dla
Ciebie Andrzej Welian zastępca
szefa kuchni L'atmosphère

Celebrate Veganuary with us.
Experience refined dishes
inspired by vegetarian flavors
from around the world.

Today's menu has been
prepared for you by Andrzej
Welian, L'atmosphère sous
chef



Serdecznie zapraszam
Feel invited

Andrzej
Welian



Zastępca Szefa Kuchni
Sous Chef

L'atmosphère
RESTAURANT & BAR

Droży Goście, z uwagi na duże zainteresowanie,
dania menu Specialities mogą być dostępne
do wyczerpania zapasów

Dear Guests, due to high demand, the
Specialities Menu dishes may only be
available until stocks last.

PRZYSTAWKA

Samosa समोसा 49.-

— indyjskie pierożki (4 szt.) nadziewane
ziemniakami i zielonym groszkiem

*aromatyczne przyprawy, vege majonez
z miętą, sałatka z rzepy i kolendry*

DANIE GŁÓWNE

Risotto kalafiorowe 89.-

*Risotto Arborio, brunoise kalafiorowe,
chips z fioletowego ziemniaka, oliwa
infuzowana koreańską herbatą aloe vera,
tarty ser wegański Prosociano*

DESER

**Pudding kokosowy
z nasionami chia** 38.-

— z musem mango

STARTER

Samosa समोसा 49.-

— Indian dumplings (4 pcs.) filled with
potatoes and green peas

*aromatic spices, vegan mayonnaise with
fresh mint, turnip and coriander salad*

MAIN COURSE

Cauliflower risotto 89.-

*Arborio risotto rice, cauliflower brunoise,
purple potato chips, olive oil infused with
Korean aloe vera tea, grated vegan
Prosociano cheese*

DESSERT

**Coconut pudding
with chia seeds** 38.-

— with mango purée

Warm & Cozy

BEVERAGES



Czerwone Grzane Wino

49.-

Mulled Red Wine

*czerwone wino, miód, anyż, laska
cynamonu, goździki*

*red wine, honey, star anise, cinnamon
stick, cloves*

Białe Grzane Wino

49.-

Mulled White Wine

*białe wino, miód, anyż, laska
cynamonu, goździki*

*white wine, honey, star anise, cinnamon
stick, cloves*

Autumn Citrus Cognac

42.-

*koniak Hennessy, likier Cointreau, sok
z pomarańczy, syrop miodowy, skórka
pomarańczowa, laska cynamonu*

*Hennessy cognac, Cointreau liqueur,
orange juice, honey syrup, orange peel,
cinnamon stick*

Spiced Orange Dream

42.-

*koniak, likier Grand Marnier, likier
Bailey's, cynamon, skórka pomarańczowa,
goździki*

*cognac, Grand Marnier liqueur, Bailey's
liqueur, cinnamon, orange peel, cloves*

Coffee Brandy Night

42.-

*brandy, likier Kahlúa, likier Bailey's
śmietanka, laska wanilii, palone
ziarna kawy*

*brandy, Kahlúa liqueur, Bailey's liqueur,
cream, vanilla bean, roasted coffee beans*

Zimowa Herbata Winter Tea

31.-

*czarna herbata, miód, syrop malinowy,
sok z cytryny, laska cynamonu, pomarańcza,
cytryna, gałązka rozmarynu*

*black tea, honey, raspberry syrup, lemon
juice, cinnamon stick, orange, lemon,
rosemary sprig*

Napar Imbirowy Ginger Infusion

31.-

*imbir, miód, sok z cytryny, laska cynamonu
świeża mięta*

*ginger, honey, lemon juice, cinnamon stick,
fresh mint*