

L'atmosphère specialities menu



Doświadcz wykwintnej kuchni
L'atmosphère inspirowanej
podróżami dookoła świata

Dzisiejsze menu przygotował dla
Ciebie Mirosław Piechnik kucharz
à la carte L'atmosphère

Experience refined cuisine at
L'atmosphère, inspired by our
journeys around the world.

Today's menu has been
prepared especially for you by
Mirosław Piechnik chef à la
carte at L'atmosphère



Serdecznie zapraszam
Feel invited

Mirosław
Piechnik

L'atmosphère
RESTAURANT & BAR

Drodzy 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

Pieczony kozi ser

58.-

*mix sałat, kompresowany melon, granat,
burak, orzech laskowy, gruszka, dressing
pomarańczowy*

DANIE GŁÓWNE

Ryba maślana

105.-

— pieczony filet

*kuskus, smażony szpinak z pomidorami i
fasolką edamame, kremowy sos kaparowy*

DESER

Sernik mango

43.-

— na zimno

*kruszonka z ciasta migdałowego, salsa
z czerwonej porzeczki*

STARTER

Baked goat cheese

58.-

*mixed greens, compressed melon,
pomegranate, beetroot, hazelnut,
pear, orange dressing*

MAIN COURSE

Butterfish

105.-

— baked fillet

*couscous, sautéed spinach with tomatoes
and edamame, creamy caper sauce*

DESSERT

Mango cheesecake

43.-

— cold set

almond streusel, red currant salsa