

L'atmosphère specialities menu



Doświadcz wykwintnej kuchni
L'atmosphère inspirowanej
podróżami dookoła świata

Dzisiejsze menu przygotował
dla Ciebie Artur Cymerkiewicz,
kucharz à la carte szef zmiany
kuchni 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
Artur Cymerkiewicz, chef à la
carte, kitchen shift leader at
L'atmosphère.



Serdecznie zapraszam
Feel invited

Artur
Cymerkiewicz

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.

ZUPA

Chłodnik Polski



POLSKIE
SPECJAŁY

49.-

botwinka, koper, szczypior, rzodkiewka,
świeży ogórek, ogórek małosolny, jajko,
krewetka torpedo

DANIE GŁÓWNE

Kaczka



POLSKIE
SPECJAŁY

130.-

— grillowany filet sous-vide

sos pieczeniowy z żurawiną, zielony
szparag, kluski śląskie z masłem

DESER

Mille-feuille

45.-

ciasto francuskie, flan waniliowy
z likierem Advocaat, owoce sezonowe,
sos z czarnej porzeczki

SOUP

Polish Cold Beet Soup



POLISH
DELIGHTS

49.-

baby beets, fresh dill, chives, radishes, fresh
cucumber, half-sour pickles, hard-boiled egg,
and crispy torpedo shrimp.

MAIN COURSE

Grilled Duck



POLISH
DELIGHTS

130.-

— sous-vide fillet

cranberry gravy, green asparagus, and
buttered Silesian potato dumplings.

DESSERT

Mille-feuille

45.-

puff pastry, vanilla flan with Advocaat
liqueur, seasonal fruit, and blackcurrant
sauce.

Spritz

L'ATMOSPHÈRE SIGNATURES MENU



PER SELECTED
COCKTAIL

ZA WYBRANY
KOKTAJL

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda
— 8% alc.

Sarti Spritz

Prosecco, Sarti, Soda
— 9% alc.

Hugo Spritz

Prosecco, Likier Etiuda kwiat
czarnego bzu / Etiuda
elderflower liqueur, Soda
— 14% alc.

Limoncello Spritz

Prosecco, Limoncello, Soda
— 14% alc.

Campari Spritz

Prosecco, Campari, Soda
— 12% alc.