

# L'atmosphère specialities menu



Doświadcz wykwintnej kuchni  
L'atmosphère inspirowanej  
podróżami dookoła świata

Dzisiejsze menu przygotował  
dla Ciebie Patryk Cholewa,  
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  
Patryk Cholewa, chef à la carte,  
at L'atmosphère.



Serdecznie zapraszam  
Feel invited

Patryk  
Cholewa -

## 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

## Krem z pieczonego kalafiora

49.-

— z mlekiem kokosowym

*brukselka, masło, szpinak,  
chleb żytni*

### DANIE GŁÓWNE

## Wolno duszona gicz jagnięca

149.-

— w sosie tymiankowym

*kremowy mus ziemniaczano—  
chrzanowy, czerwona kapusta,  
grostek cukrowy*

### DESER

## Tarta

45.-

— z owocami sezonowymi  
i serkiem Mascarpone

*sos waniliowy, beza*

### SOUP

## Roasted cauliflower cream soup

49.-

— with coconut milk

*brussels sprouts, butter, spinach,  
rye bread*

### MAIN COURSE

## Slow-braised lamb shank

149.-

— in thyme sauce

*creamy potato and horseradish mousse,  
red cabbage, sugar snap peas*

### DESSERT

## Tart

45.-

— with seasonal fruit  
and Mascarpone cheese

*vanilla sauce, meringue*