

L'atmosphère specialities menu



Doświadcz wykwintnej kuchni
L'atmosphère inspirowanej
podróżami dookoła świata

Dzisiejsze menu przygotował
dla Ciebie Artur Cymerkiewicz,
szef zmiany, 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
Artur Cymerkiewicz, shift leader
and chef à la carte, 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.

SAŁATKA

Sałatka z arbuzem i awokado 350 g

59.-

arbuz, ser Feta, awokado, rukola,
krem balsamiczny

SAŁATKA

Sałatka z Wagyu PREMIUM 100 g / 250 g

149.-

— letnia sałatka z japońską
wołowiną Wagyu

sałatka ogrodowa, grzanki, kawałki
wołowiny Wagyu w sosie Teriyaki, dressing
musztardowy, prażony sezam

SAŁATKA

Sałatka z grillowanym kurczakiem 150 g / 200 g

62.-

— w słodkim sosie chilli

słodkie pomidory, czerwona cebula, sałata
rymska, grillowany kurczak w sosie chilli,
orzeszki ziemne

DESER

Brownie czekoladowe

45.-

lody waniliowe, czerwona porzeczka

SALAD

Watermelon and avocado salad 350 g

59.-

watermelon, Feta cheese, avocado,
arugula, balsamic glaze

SALAD

Wagyu beef salad PREMIUM 100 g / 250 g

149.-

— fresh summer salad with
japanese Wagyu beef

Garden salad with Wagyu beef bites in
Teriyaki sauce, croutons, mustard dressing,
roasted sesame seeds

SALAD

Grilled chicken salad 150 g / 200 g

62.-

— in sweet chilli sauce

sweet tomatoes, red onion, romaine lettuce,
grilled chicken, sweet chilli sauce, peanuts

DESSERT

Chocolate brownie

45.-

vanilla ice cream, red currants