

Atelier No.02

KARTA DAŃ

Zapraszamy do odkrycia pełnej kompozycji smaków Atelier No.02 – od lekkich przystawek, przez sycące dania główne, aż po autorskie koktajle i słodkie zakończenie kolacji.

DOKUMENT DEMONSTRACYJNY

Niniejsza karta jest elementem ilustracyjnym projektu demonstracyjnego „Atelier No.02”, przygotowanego przez KP_Code Digital Studio jako przykładowa realizacja dla branży gastronomicznej. Prezentowane pozycje i ceny służą wyłącznie prezentacji projektu i nie stanowią oferty handlowej. Na podstawie tego dokumentu nie można złożyć zamówienia ani dokonać rezerwacji.

Przystawki

Risotto z Gruszką i Szałwią 39 zł

Ryż Carnaroli, karmelizowana gruszka, masło szałwiowe, parmezan dojrzewający.

WEGETARIAŃSKIE

Carpaccio z Polędwicy 52 zł

Polędwica wołowa sezonowana, rukola z oliwą truflową, parmezan, marynowane kapary.

BEZGLUTENOWE

Burrata z Pesto Bazylowym 46 zł

Świeża burrata, pieczone pomidory koktajlowe, pesto z bazylii i pistacji, oliwa z pierwszego tłoczenia.

WEGETARIAŃSKIE · SEZONOWE

Dania główne

Kaczka w Glazurze Burgundowej 92 zł

Pierś z kaczki wolno pieczona, redukcja z wina i fig, puree z topinamburu, grillowana cykorja.

SIGNATURE

Dorsz Atlantycki z Cytrusami 78 zł

Sous-vide filet dorsza, pianka cytrynowa, mus z groszku cukrowego, chrupiące chipsy z jarmużu.

BEZGLUTENOWE · LIGHT

Ravioli z Pieczoną Dynią 64 zł

Ręcznie lepiące ravioli, pieczona dynia piżmowa, masło palone z szałwią, chips z parmezanu.

WEGETARIAŃSKIE · SEZONOWE

Zupy

Bulion z Pieczonego Drobiu 32 zł

Długo gotowany bulion, pierożki z foie gras, olej z natki pietruszki, warzywa julienne.

CLASSIC

Krem z Pieczonego Kalafiora 28 zł

Kalafior pieczony z laską wanilii, oliwa truflowa, prażone migdały, chip z parmezanu dojrzewającego.

WEGETARIAŃSKIE · BEZGLUTENOWE

Krem Kokosowy z Trawą Cytrynową 31 zł

Mleko kokosowe, trawa cytrynowa, imbir, limonka, piklowane shiitake, olej z kolendry.

SPICY · WEGAŃSKIE

Kuchnia szefa

Amuse-Bouche Szefa 29 zł

Codziennie nowe trio przekąsek inspirowanych rynkiem lokalnym: tartaletka, marynowany łosoś, sorbet ziołowy.

LIMITED

Polędwica Sous-Vide 118 zł

Polędwica wołowa 48h sous-vide, demi-glace z jałowcem, puree z selera, karmelizowane szalotki.

SIGNATURE · PREMIUM

Sandacz z Emulsją Szczypiorkową 96 zł

Sandacz z jeziora Rożnowskiego, emulsja szczypiorkowa, kawior z pstrągą, młode warzywa w maśle.

REGIONALNE · LIMITED

Desery

Cytrusowe Ciasto na Oliwie 34 zł

Oliwa z pierwszego tłoczenia, kandyzowana pomarańcza, krem mascarpone z miodem lawendowym.

SIGNATURE

Mus z Gorzkiej Czekolady 36 zł

70% kakao, chrupiące praline z orzechów laskowych, sorbet z wiśni, chrust kakaowy.

BEZGLUTENOWE · PREMIUM

Semifreddo z Owocami Leśnymi 33 zł

Ser mascarpone, konfitura z malin i jeżyn, biszkopt migdałowy, chips z białej czekolady.

SEZONOWE

Drinki

Koktajl Szampański 47 zł

Szampań brut, syrop malinowy, likier kwiatów czarnego bzu, bitter grejpfrutowy.

SIGNATURE

Old Fashioned 41 zł

Bourbon single barrel, bitter pomarańczowy, syrop cukrowy muscovado, skórka pomarańczy palona.

CLASSIC

Ogrodowy Mocktail 29 zł

Tonik ogórkowy, świeży sok z limonki, syrop z białej herbaty, bitter ogrodowy, listki mięty.

BEZALKOHOLOWE · WEGAŃSKIE

Ceny mogą ulec zmianie. Zapytaj obsługę o alergeny.

KP_CODE DIGITAL STUDIO · WWW.KP-CODE.PL