



Księga Menu — Księga Menu - Finnsson Bistro

Dokument generowany przyrostowo przez chefAgent. Nie edytuj ręcznie sekcji między znacznikami.

Przegląd

Wstęp i Podsumowanie Menedżerskie (Overview)

Szanowni Państwo,

Z wielką przyjemnością prezentujemy kompletną **Księgę Menu (Menu Book)** opracowaną dla restauracji **Finnsson Bistro** w Reykjavíku, w ramach letniej transformacji karty dań. Projekt ten powstał z głębokiej analizy tożsamości kulinarnej Państwa lokalu, obecnego menu, mocnych stron operacyjnych oraz opinii gości.

Głównym celem tego opracowania było stworzenie menu à la carte na sezon letni, które zachowa wysoki standard operacyjny (poziom trudności **3/5**, idealny dla standardowej kadry i serwisu na poziomie 60 gości jednocześnie), ale podniesie doznania kulinarne gości na poziom **Premium Fine-Casual**.

Kluczowe cele realizowane przez Nową Kartę Menu:

- Dwuścieżkowa kompozycja (Dual-Track Pathway):** Wprowadzenie pełnowartościowej, wykwentnej ścieżki dla gości wegetariańskich i wegańskich (tatar z arbuza i pomidorów, stek z kalafiora z chimichurri i skyrem, ręcznie robione tortelloni z dynią i kozim serem), co bezpośrednio odpowiada na brak takich opcji w dotychczasowej karcie.
- Oparcie na islandzkich kotwicach (Local Signatures):** Zachowanie i uszlachetnienie flagowych dań, z których słynie Finnsson Bistro – lokalnego dorsza, golca zwyczajnego (Arctic Char) oraz tradycyjnej pieczonej jagnięciny (Leg of Lamb) z karmelizowanymi ziemniakami (będącej autorskim popisem Szefa Kuchni).
- Zastosowanie naukowej inżynierii smaków (Foodpairing & Kokumi):** Każda pozycja w menu została zbalansowana pod kątem chemii smaków (np. parowanie buraka i Sauvignon Blanc przez cząsteczkę geosminy, boczku i kawy przez gwajakol, truskawek i pieprzu przez linalol) oraz intensyfikacji umami i kokumi (synergia czosnku i muli).
- Kontrasty tekstur i temperatur (Sensory Balance):** Każde danie gwarantuje minimum 3 kontrastujące tekstury (np. chrupkość, kremowość, soczystość) i stymulujące różnice temperatur, co zapobiega znużeniu sensorycznemu (preventing menu fatigue).

Księga zawiera pełną analizę rekonesansową, profil projektu, kartę menu z opisami i pairingami, szczegółowe karty techniczne (BOM, Mise en Place, Serwis) dla kluczowych dań oraz kompletną matrycę alergenów. Gwarantuje to pełną powtarzalność dań oraz ułatwia zarządzanie food costem.

Profil Projektu i Założenia Konceptyjne (Profile)

Na podstawie danych wejściowych oraz przeprowadzonego rekonesansu stworzyliśmy pełny profil restauracji i założenia dla nowej karty menu.

1. Tożsamość Lokalu i Koncept Kulinarny

- Nazwa projektu:** Nowe Menu Letnie dla Finnsson Bistro
- Typ lokalu:** Nowoczesne Bistro Klasy Premium (Fine-Casual / Upscale Bistro)
- Kierunek kulinarny:** Nowoczesna kuchnia islandzka połączona z europejską klasyką bistro (Icelandic-European Bistro).
- Sezonowość:** Lato (Summer) – maksymalne wykorzystanie świeżych ziół, letnich warzyw, dzikiego islandzkiego ptactwa, jagnięciny oraz ryb i owoców morza z letnich połowów.
- Priorytet lokalnych składników:** Bardzo wysoki. Skupiamy się na islandzkich skarbach: dorszu, łososiu, jagnięcinie, chlebie żytnim wypiekany w gorących źródłach (rugbraud), islandzkiej soli solankowej, oraz lokalnych ziołach i jagodach.

2. Grupa Docelowa i Profil Gościa (Guest Profile)

- Gość lokalny:** Mieszkańcy Reykjavíku poszukujący swobodnej atmosfery, ale doskonałego jedzenia i powtarzalnej, wysokiej jakości.
- Turyści:** Podróżni szukający autentycznych, ale przystępnych smakowo interpretacji tradycyjnych dań islandzkich (ryba dnia, zupa rybna, islandzka jagnięcina).
- Średnia liczba gości na serwis:** ok. 60 osób.

3. Ograniczenia Operacyjne (Operational Constraints)

- Możliwości kuchni:** Grill, Piec, Sautéing (Smażenie na patelni), Stewing (Duszenie). Brak zaawansowanych technik modernistycznych wymagających specjalistycznego sprzętu laboratoryjnego.
- Poziom kadry:** Standard (Doświadczony zespół bistro, radzący sobie ze stabilnym serwisem a la carte, bez potrzeby utrzymywania pełnej brygady fine dining).
- Struktura cenowa:** Segment Premium (w kontekście islandzkich cen: średnia cena dania głównego na poziomie ~3500-4000 ISK).

4. Kierunek Nowego Projektu Menu (Parity Target)

Nowe menu ma na celu utrzymanie obecnego poziomu trudności (3/5) w celu zapewnienia płynności operacyjnej, przy jednoczesnym:

- Podniesieniu atrakcyjności kompozycyjnej** dań (atrakcyjne tekstury, kontrasty temperatur).
- Dodaniu wyrafinowania prezentacji** (nowoczesny plating bistro).
- Zapewnieniu pełnej ścieżki wegetariańskiej/wegańskiej** (której brakowało w dotychczasowej ofercie).
- Wzmocnieniu lokalnej narracji** oraz powiązań smakowych.

Rekonesans i Analiza Stanu Istniejącego (Recon)

Przeprowadziliśmy szczegółową analizę obecnego menu oraz reputacji restauracji **Finnsson Bistro** (zlokalizowanej w Reykjavíku, Islandia) na podstawie oficjalnej strony internetowej oraz opinii gości w serwisach TripAdvisor i Google.

1. Analiza Obecnego Menu (Mission A)

- **Źródło:** [Finnsson Bistro - Almennur Matsedill](#)
- **Typ kuchni:** Islandzka, Europejska (Bistro)
- **Poziom trudności operacyjnej: 3/5** (Umiarkowany)
 - Opiera się na świeżym komponencie („Catch of the Day”), klasykach bistro (burgery, pasta) oraz tradycyjnych islandzkich recepturach (zupa rybna, chleb żytni rúgbrauð).
 - Wykorzystuje podstawowe techniki termiczne: grillowanie, duszenie, pieczenie i smażenie.
- **Styl opisów dań:** Prosty, zorientowany na składniki (ingredient-led), funkcjonalny, podkreślający świeżość i lokalność („fresh catch”, „juicy beef”).
- **Struktura i ceny (w ISK):**
 - **Przystawki (Forréttir):**
 - *Fiskur Dagsins* (Ryba dnia, świeży połów z warzywami i ziemniakami) – 2400 ISK
 - *Rúgbrauð með reyktum lax* (Tradycyjny chleb żytni z wędzonym łososiem i serek kremowy) – 1500 ISK
 - *Lambakótilettur* (Klopsiki jagnięce / kotleciki z sosem jogurtowym i ziołami) – 2900 ISK
 - *Eldhús salat* (Islandzka sałatka ziemniaczana) – 1700 ISK
 - **Dania główne (Aðalréttir):**
 - *Hamborgari* (Burger wołowy z serem, sałatą i sosem) – 3200 ISK
 - *Fiskisúpa* (Tradycyjna zupa/gulasz rybny z ziemniakami i warzywami) – 3500 ISK
 - *Rækjupasta* (Makaron z krewetkami w kremowym sosie czosnkowym) – 3900 ISK
 - **Średnia cena dania głównego:** ok. 3533 ISK (~105 PLN / 23 EUR)
 - **Rozpiętość cen dań głównych:** 3200 – 3900 ISK

2. Analiza Reputacji i Opinii Gości (Mission B)

- **Ocena ogólna: 4.4 / 5** (na podstawie 46 opinii w Google/TripAdvisor)
- **Dania popisowe (Signature Dishes) wychwalane przez gości:**
 - *Steki wołowe* (Beef Steaks) – doceniane za jakość mięsa i głębię smaku.
 - *Dorsz (Cod)* – ryba dnia przygotowywana w punkt.
- **Mocne strony (Strengths):**
 - **Obsługa 10/10:** Bardzo przyjazny, pomocny i uprzejmy personel (rodzinna atmosfera).
 - **Klimat:** Ciepłe, przytulne wnętrze, idealne dla rodzin i lokalnych mieszkańców.
- **Słabe strony / Obszary do poprawy (Weaknesses):**
 - **Ograniczona widoczność:** Mała liczba recenzji w sieci, co utrudnia identyfikację powtarzających się problemów technicznych, jednak jedzenie jest powtarzalnie dobre. Brak

wegańskich/wegetariańskich alternatyw na poziomie fine-casual.

Menu

Nowe letnie menu dla Finnsson Bistro to wyrafinowana, dwuścieżkowa kompozycja (klasyczna oraz pełnowartościowa wegetariańska/wegańska) na poziomie premium fine-casual. Karta łączy europejskie i francuskie techniki bistro z czystym, nordyckim smakiem islandzkich surowców sezonowych. Każde danie zostało zaprojektowane z zachowaniem rygorystycznych zasad balansu (minimum 3 tekstury, kontrasty temperatur, unikalne techniki kulinarne wykluczające powtarzalność oraz zaawansowane naukowe parowanie smaków), co eliminuje zmęczenie sensoryczne i zapewnia płynność operacyjną kuchni podczas serwisu dla 60 gości.

Wersja 2

Przystawki (Forréttir)

Kompresowany Tatar z Arbuzem i Pomidorami z Consommé Arbuzowym

Dwuetapowy tatar z kompresowanego arbuza i letnich pomidorów malinowych, podawany z chrupiącymi, cienkimi chipsami z chleba świętojańskiego, oliwą z liści figowych oraz klarownym, lodowatym consommé z arbuza i trawy cytrynowej. Ekstremalnie orzeźwiająca fuzja bazująca na wspólnym profilu aromatycznym (heksanal).

Tekstury: jędrna/mięsista (kompresowany tatar), chrupiąca (chipsy), płynna (klarowne consommé) ·
Temp: lodowata · wegetariańskie | wegańskie | bezglutenowe 🍷 Sauvignon Blanc, Marlborough 🥤
Schłodzony napar z białej herbaty i ogórka

Grafgraut Lax á Rúgbrauði

Tradycyjny, delikatnie wędzony i marynowany na sucho islandzki łosoś, podawany na domowym chlebie żytnim rugbraud (wypiekany w gorących źródłach), z kremowym puszystym serkiem z koperkiem, piklowaną gorczycą i chrupiącą posypką z kruszonego chleba żytniego.

Tekstury: delikatna/maślana (łosoś), gładka/kremowa (serek), mocno chrupiąca (kruszonka żytnia) ·
Temp: zimna · rybne ⚠️ gluten, ryby, mleko 🍷 Chablis, Burgundy 🥤 Sok jabłkowy tłoczony z koprem włoskim

Islandzkie Małże w Czosnku i Winie

Świeże islandzkie małże duszone na parze w głębokim bulionie z dodatkiem szalotki, białego wina i dużej ilości czosnku (efekt kokumi dzięki synergii ornityny i glutationu). Podawane z przypieczoną, chrupiącą bagietką z masłem czosnkowym.

Tekstury: miękka/sprężysta (małże), płynna (esencjonalny bulion), chrupiąca (ciepła bagietka) · Temp: gorąca · rybne ⚠️ mięczaki, mleko, gluten 🍷 Vermentino di Sardegna 🥤 Limonada z trawy cytrynowej i limonki

Panierowany Camembert z Letnim Sosem Owocowym

Złocisty, panierowany w panko ser camembert smażony kontaktowo na maślany, chrupiący kolor z płynnym wnętrzem. Serwowany na świeżych liściach cykorii z kwaśno-słodką konfiturą z leśnych jagód islandzkich, jabłek i cynamonu.

Tekstury: twarda/chrupiąca (panierka panko), płynna/ciągnąca (wnętrze sera), krucha/wodnista (świeża cykoria) · Temp: ciepła · wegetariańskie ⚠️ mleko, gluten, jaja 🍷 Gewürztraminer, Alsace 🧊 Schłodzony napar z hibiskusa i dzikiej róży

„Perfekcyjne Jajko” z Letnimi Grzybami i Szpinakiem

Jajko gotowane w precyzyjnej temperaturze 64.5°C (ścięcie konalbuminy do formy delikatnego kremu custard), ułożone na duszonych na palonym maśle kurkach leśnych, z delikatnym szpinakiem baby sauté i pudrem z borowików.

Tekstury: aksamitna/płynna (kremowe jajko), sprężysta (grzyby leśne), wiotka/delikatna (szpinak sauté) · Temp: ciepła · wegetariańskie | bezglutenowe ⚠️ jaja, mleko 🍷 Chardonnay (beczkowe), California 🧊 Herbata Pu-Erh o ziemistych nutach

Golec Zwyczajny „Mi-Cuit” z Ogórkiem i Sosem Hollandaise

Drobnoziarnisty golec zwyczajny (Arctic Char) z lodowatych islandzkich jezior, poddany delikatnemu gotowaniu sous-vide w niskiej temperaturze dla osiągnięcia tekstury mi-cuit (rozpływającej się w ustach). Podawany z chrupiącym, piklowanym na zimno letnim ogórkiem i napowietrzonym syfonem, ciepłym sosem holenderskim.

Tekstury: maślana/rozpływająca się (golec), chrupiąca/jędrna (ogórek), lekka/napowietrzona (sos z syfonu) · Temp: ciepła ryba, zimny ogórek · rybne | bezglutenowe ⚠️ ryby, mleko, jaja 🍷 Grüner Veltliner, Austria 🧊 Woda mineralna infuzowana miętą i ogórkiem

Dania Główne (Aðalréttir)

Grillowany Dorsz z Letnimi Burakami i Sosem Sauvignon Blanc

Smażony na patelni (pan-seared) świeży filet z dorsza (popisowy produkt wyspy), podawany ze słodkimi pieczonymi burakami letnimi oraz sosem na bazie redukcji z wina Sauvignon Blanc, wykończonym aromatycznym, intensywnie zielonym olejem szczypiorkowym. Harmonijne parowanie na poziomie cząsteczki geosminy.

Tekstury: płatkujące się/delikatne (ryba), jędrne/stawiające opór (pieczone buraki), jedwabiste (aksamitny sos) · Temp: gorąca · rybne | bezglutenowe ⚠️ ryby, mleko 🍷 Pouilly-Fumé, Loire Valley 🧊 Bezalkoholowy Riesling z sokiem z ogórka

Linguini z Krewetkami i Przegrzebkami w Sosie Maślanym

Klasyczny makaron linguini gotowany precyzyjnie al dente, połączony ze sprężystymi krewetkami zimnowodnymi oraz delikatnymi, miękkimi przegrzebkami. Sos emulgowany na patelni na bazie masła czosnkowego, białego wina i świeżej skórki z cytryny.

Tekstury: jędrna/al dente (makaron), chrupiąca/sprężysta (krewetki), miękka/rozpływająca się (przegrzebki) · Temp: gorąca · rybne ⚠️ gluten, skorupiaki, mięczaki, mleko 🍷 Pinot Grigio, Alto Adige 🗑️ Woda gazowana z syropem z trawy cytrynowej i rozmarynem

Tradycyjna Islandzka Zupa Rybna (Fiskisúpa)

Tradycyjna, gęsta i kremowa zupa rybna z delikatnie konfitowanymi na wolnym ogniu kawałkami dorsza i łososia, powoli duszonymi ziemniakami, fenkułem i świeżym koperkiem. Podawana z plasterkami chrupiącego, surowego fenkułu na wierzchu.

Tekstury: kremowa/gęsta (zupa), miękkie/delikatne (kawałki ryb), chrupiąca (cienkie plasterki surowego fenkułu) · Temp: gorąca · rybne | bezglutenowe ⚠️ mleko, ryby, seler 🍷 Riesling Dry, Mosel 🗑️ Tłoczony sok selerowo-jabłkowy z miętą

Stek Flat Iron z Wołowiny z Purée i Sosem Espagnole

Kawałek wyselekcjonowanej łopatki wołowej Flat Iron poddany 24-godzinnemu gotowaniu sous-vide w temperaturze 55°C dla uzyskania idealnej kruchości, wykończony opalaniem płomieniem z palnika w celu uwolnienia reakcji Maillarda. Serwowany na aksamitnym purée ziemniaczanym z przypaloną na grillu dymką i klasycznym sosem Espagnole.

Tekstury: ultra-krucha/delikatna (mięso), gładka/aksamitna (purée), chrupiąca (przypalona dymka), lepka (sos) · Temp: gorąca · bezglutenowe ⚠️ mleko, seler 🍷 Cabernet Sauvignon, Bordeaux 🗑️ Sok z czarnej borówki z naparem z rozmarynu i dymną nutą Lapsang Souchong

Pieczona Jagnięcina z Ziemniakami Karmelizowanymi (Leg of Lamb)

Wolno pieczona w niskiej temperaturze (slow-roasted) islandzka gic z jagnięcia, niezwykle soczysta i krucha. Podawana z tradycyjnymi, młodymi ziemniakami karmelizowanymi w maśle i cukrze na patelni (popis szefa) oraz gęstym sosem śmietanowym z dodatkiem świeżego dzikiego tymianku.

Tekstury: rozpadająca się/delikatna (jagnięcina), chrupiąca/lepka (karmelizowane ziemniaki), gęsta/aksamitna (sos śmietankowy) · Temp: gorąca · bezglutenowe ⚠️ mleko 🍷 Syrah, Rhône Valley 🗑️ Napar z igieł sosnowych i pędów świerku z syropem klonowym

Rwana Wieprzowina w Sosie Kawowo-Boczkowym z Grzybami

Wieprzowina poddana powolnemu duszeniu (braising) przez 12 godzin do pełnej miękkości, rwana na drobne włókna i glazurowana autorskim, ciemnym sosem kawowo-boczkowym (synergia gwajakolu i fenolu). Podawana z duszonymi leśnymi grzybami, chrupiącymi, spieczonymi skwarkami z boczku i letnimi warzywami korzeniowymi.

Tekstury: rozpływająca się/włóknista (wieprzowina), miękka/sprężysta (grzyby leśne), bardzo chrupiąca (skwarki z boczku) · Temp: gorąca · bezglutenowe ⚠️ mleko, seler 🍷 Pinot Noir, Oregon 🗑️ Cold Brew Coffee z tonikiem i puree z kwaśnej wiśni

Pieczony Kalafior z Ziołowym Chimichurri i Skyrem

Wybitnie wegetariański, podwędzany dymem z drewna bukowego i pieczony konwekcyjnie stek z kalafiora. Serwowany na chłodnym musie z naturalnego islandzkiego skyru z czosnkiem i miętą, polany intensywnym, surowym zielonym sosem chimichurri z dzikich ziół i posypyany prażonymi, chrupiącymi orzeszkami pinii. Genialny kontrast temperatur.

Tekstury: jędrna/mięsista (stek z kalafiora), kremowa/gładka (mus ze skyru) , chrupiąca (prażone orzeszki pinii), płynna (chimichurri) · Temp: gorący kalafior, zimny mus skyr · wegetariańskie | bezglutenowe ⚠ mleko, orzechy 🍷 Verdejo, Rueda 🍹 Sok ogórkowo-jabłkowy z dodatkiem świeżej mięty

Domowe Tortelloni z Dynią, Serem Kozim i Konfitowanymi Kurkami

Domowe, ręcznie wyrabiane i formowane pierożki tortelloni nadziewane jedwabistym musiem z pieczonej dyni piżmowej, ricotty i lokalnego islandzkiego sera koziego. Serwowane w emulsji z palonego masła szałwiowego, z leśnymi kurkami konfitowanymi w tłuszczu i chrupiącymi prażonymi pestkami dyni. Kwintesencja letniej elegancji.

Tekstury: delikatna/al dente (ciasto tortelloni), kremowa/aksamitna (farsz dyniowo-kozi), chrupiąca/listkowata (smażona szalwia i pestki) , miękka/mięsista (konfitowane kurki) · Temp: gorąca · wegetariańskie ⚠ gluten, mleko, jaja 🍷 Soave Classico, Veneto 🍹 Napar z kwiatów lipy i rumianku z dodatkiem miodu leśnego

Desery (Eftirröttir)

Letnie Truskawki ze Skyrem i Czarnym Pieprzem

Świeże, słodkie letnie truskawki podawane z lekkim, napowietrzonym syfonem musiem z naturalnego islandzkiego skyru, delikatnie oprószone świeżo mielonym na grubo czarnym pieprzem i polane domowym olejem miętowym. Pieprz katalizuje słodczy i owocowy aromat truskawki (linalol i limonen).

Tekstury: soczysta (truskawki), puszysta/lekka (mus z syfonu), bardzo chrupiąca (tłuczony pieprz) · Temp: zimna · wegetariańskie | bezglutenowe ⚠ mleko 🍷 Moscato d'Asti, Piedmont 🍹 Sok truskawkowo-limonkowy ze świeżo tłuczonym czarnym pieprzem

Wytrawne Brownie Czekoladowe z Serem Pleśniowym i Jagodami

Intensywnie czekoladowe, wilgotne brownie z ciemnej belgijskiej czekolady, z pieczonymi wewnątrz grudkami słonego sera z niebieską pleśnią (Stilton lub islandzki Gullóstur) dające unikalne parowanie zapachowe (metional). Podawane z ciepłym żelem z dzikich jagód leśnych na bazie pektyny oraz kruchutkim, upieczonym tiulem kakaowym.

Tekstury: wilgotna/gliniasta (brownie), kremowa/grudkowata (ser z pleśnią) , chrupiąca/delikatna (tiul kakaowy), gładka/żelowa (ciepły żel jagodowy) · Temp: ciepłe brownie, zimny żel · wegetariańskie ⚠ mleko, gluten, jaja 🍷 Porto Tawny, Portugal 🍹 Gorące kakao na mleku owsianym z solą wędzoną i chili

Gruszka w Czerwonym Winie „Piękna Helena” ze Skyrem

Gruszka powoli gotowana (poached) w wytrawnym czerwonym winie Burgundy z dodatkiem goździków, laski cynamonu i likieru cassis. Podawana na ciepło, polana domową, temperowaną gorącą czekoladą

rzemieślniczą, ze schłodzonym kremem waniliowym na bazie naturalnego skyr. Deser "Piękna Helena" w interpretacji szefa.

Tekstury: miękka/rozpływająca się (gruszka gotowana), gładka/aksamitna (krem waniliowy) , płynna/ciągnąca (czekolada), chrupiąca (opcjonalny dodatek pestek lub tiulu) · Temp: ciepła gruszka i gorąca czekolada, zimny krem skyr · wegetariańskie | bezglutenowe ⚠ mleko 🍷 Sauternes, Bordeaux 🍹 Gorący tłoczony sok z czarnej porzeczki z korzeniami i kardamonem

Letnie Owoce Leśne z Gotowanym Ananasem i Kremem Waniliowym

Świeże maliny, jeżyny i dzikie borówki podane na aksamitnym, gęstym kremie waniliowym, połączone z duszonym ananasem. Ananas został poddany próżniowemu infuzowaniu z kardamonem, a następnie ugotowany w celu dezaktywacji enzymu bromelainy, co gwarantuje jedwabistą gładkość śmietanki bez jej warzenia.

Tekstury: pękająca/soczysta (świeże owoce leśne) , miękka/jedwabista (krem waniliowy), jędrna/mięsista (ananas gotowany) · Temp: zimna · wegetariańskie | bezglutenowe ⚠ mleko 🍷 Tokaji Aszú 5 Puttonyos, Hungary 🍹 Koktajl ananasowo-kokosowy ze świeżą miętą i limonką

Karty technologiczne

Domowe Tortelloni z Dynią, Serem Kozim i Konfitowanymi Kurkami

Wydajność: 4 portions **Alergeny:** gluten, mleko, jaja **Sprzęt:** Maszynka do wałkowania makaronu, Radełko do ciasta lub wykrawacz okrągły 8cm, Rękaw cukierniczy, Szeroki garnek do gotowania makaronu, Rondelek do konfitowania kurków, Szeroka patelnia do sosu z palonego masła

Komponent: Domowe Ciasto Tortelloni

Składniki:

- 300 g Mąka pszenna ze średniej i twardej pszenicy (Semolina/Typ 00) *(przesiana do wgłębienia)*
- 2 pcs Jaja duże wiejskie całe *(do ciasta)*
- 2 pcs Żółtka dużych jaj wiejskich *(do ciasta)*
- 10 ml Oliwa z oliwek extra virgin *(do ciasta)*
- 3 g Sól drobna morska *(do ciasta)*

Mise en place:

1. Na stolnicę wysypać mąkę, zrobić wgłębienie. Wlać rozmacone jaja, żółtka, oliwę oraz sól. Delikatnie za pomocą widelca łączyć mąkę z mokrymi składnikami, a następnie wyrabiać ręcznie ciasto przez około 10-15 minut, aż stanie się gładkie, lśniąco i elastyczne. *(20°C, 15m)*
2. Gotowe ciasto zawinąć szczelnie w folię spożywczą i odstawić do lodówki na minimum 1 godzinę, aby gluten się rozluźnił (ułatwi to wałkowanie). *(4°C, 60m)*

Komponent: Farsz Dyniowo-Kozi z Ricottą

Składniki:

- 300 g Dynia piżmowa letnia (Butternut Squash) *(obrana, pokrojona w kostkę, upieczona do miękkości)*
- 100 g Ser kozi islandzki podpuszczkowy *(kremowy, wyrazisty kozi twarożek)*
- 100 g Ser Ricotta gęsty *(odsączony na sicie z nadmiaru serwatki)*

- 5 g Sól morską i gałka muszkatołowa świeżo tarta *(do doprawienia)*

Mise en place:

1. Upieczoną dynię piżmową zblendować na całkowicie gładkie purée, a następnie przełożyć do rondelka i odparowywać na bardzo małym ogniu przez 15 minut, stale mieszając, aby pozbyć się nadmiaru wody (farsz nie może być płynny). Wystudzić. *(95°C, 15m)*
2. W misce połączyć wystudzone, gęste purée z dyni, rozkruszony ser kozi, ricottę, sól oraz obfitą szczyptę świeżej gałki muszkatołowej. Zblendować krótko do uzyskania gęstego, kremowego i jednolitego farszu. Przełożyć do rękawa cukierniczego i schłodzić. *(4°C, 10m)*

Komponent: Konfitowane Kurki i Sos z Palonego Masła Szałwiowego

Składniki:

- 200 g Kurki świeże letnie *(oczyszczone z piasku, małe, w całości)*
- 150 g Masło sklarowane do konfitowania *(do zalania kurków)*
- 80 g Masło śmietankowe 82% do sosu *(klasyczne, nieklarowane)*
- 15 g Świeże listki szalwii *(do zrumienienia)*
- 30 g Pestki dyni łuskane *(do uprażenia)*

Mise en place:

1. Przygotować konfitowane kurki: kurki włożyć do małego rondelka, zalać masłem sklarowanym i podgrzewać w stałej temperaturze 80°C przez 30 minut (wolne gotowanie w tłuszczu – confit), aż grzyby będą delikatne, ale sprężyste. Wyjąć łyżką cedzakową, odsączyć. Masło zachować do innych dań. *(80°C, 30m)*
2. Przygotować szalwię i pestki: pestki dyni uprażyć na suchej patelni na złocisty kolor. Listki szalwii wrzucić na patelnię na gorące masło śmietankowe i smażyć przez 1-2 minuty, aż masło zacznie się pienić i nabierze orzechowo-brązowej barwy (palone masło), a szalwia stanie się chrupka i szkląca. Wyjąć szalwię na papier, masło trzymać w cieple. *(120°C, 5m)*

Service (montaż na talerzu):

1. Ciasto makaronowe cienko rozwałkować (poziom 7 lub 8 na maszynie). Wykrawać krążki o średnicy 8 cm. Na środek każdego krążka wycisnąć porcję farszu dyniowo-koziego (ok. 12g). Złożyć krążek na pół, formując pierożek, a następnie połączyć rogi wokół palca, tworząc kształt tortelloni. Trzymać pod wilgotną ściereczką. *(20°C, 20m)*
2. Pierożki tortelloni gotować we wrzącej, mocno osolonej wodzie przez dokładnie 3-4 minuty. Wyjąć łyżką cedzakową bezpośrednio na patelnię z ciepłym palonym masłem. *(100°C, 4m)*
3. Dodać na patelnię łyżkę wody z gotowania makaronu i energicznie potrząsać patelnią (emulgowanie), aby stworzyć kremowy, lśniący, maślany sos otulający tortelloni. Wrzucić konfitowane ciepłe kurki i wymieszać delikatnie. *(80°C, 1m)*
4. Ułożyć 5-6 pierożków tortelloni na dużym, podgrzanym talerzu w kolorze kości słoniowej. Polać sosem z kurkami i palonym masłem bezpośrednio z patelni. *(70°C, 1m)*
5. Udekorować talerz chrupiącymi listkami smażonej szalwii oraz posypać prażonymi pestkami dyni. Serwować natychmiast. *(70°C, 1m)*

Golec Zwyczajny „Mi-Cuit” z Ogórkiem i Sosem Hollandaise

Wydajność: 4 portions **Alergeny:** ryby, mleko, jaja **Sprzęt:** Cyrkulator sous-vide z pojemnikiem, Pakowarka próżniowa komorowa, Syfon ISI Gourmet Whip 0.5L z nabojem N2O, Mandolina kuchenna, Termometr igłowy do żywności

Komponent: Golec Zwyczajny (Arctic Char) Mi-Cuit

Składniki:

- 600 g Golec zwyczajny (Arctic Char) filet (*ze skórą, całkowicie wypestkowany*)
- 30 g Sól morską niejodowana (*do solanki 10%*)
- 300 ml Woda filtrowana (*zimna*)
- 20 ml Oliwa z oliwek delikatna (*do worka sous-vide*)

Mise en place:

1. Przygotować solankę 10% rozpuszczając sól w zimnej wodzie. Filety z golca podzielić na 4 równe porcje (ok. 150g każda) i zanurzyć w solance na dokładnie 10 minut. Zapobiegnie to wyciekowi albuminy podczas obróbki cieplnej. Wyjąć, dokładnie osuszyć ręcznikiem papierowym. (*4°C, 10m*)
2. Każdą porcję ryby umieścić osobno w worku próżniowym wraz z 5ml delikatnej oliwy z oliwek. Zamknąć próżniowo na poziomie 99% w pakowarce komorowej. (*20°C, 5m*)
3. Włożyć worki do cyrkulatora sous-vide nagrzanego do 42°C i gotować przez dokładnie 18 minut. Po ugotowaniu, jeśli ryba nie jest wydawana natychmiast, gwałtownie schłodzić w kąpeli wodnej z lodem i przechowywać w temp. 2°C (procedura cook-chill). (*42°C, 18m*)

Komponent: Piklowany Ogórek Letni

Składniki:

- 200 g Ogórek zielony długi (*świeży, twardy*)
- 50 ml Ocet z białego wina (*6% kwasowości*)
- 50 ml Woda filtrowana (*do zalewy*)
- 30 g Cukier biały kryształ (*do zalewy*)
- 3 g Sól drobna (*do zalewy*)

Mise en place:

1. Za pomocą mandoliny lub obieraczki pokroić ogórka wzdłuż na długie, cienkie wstążki (pomijając gniazdo nasienne). (*20°C, 10m*)
2. W małym rondelku połączyć ocet, wodę, cukier i sól. Doprowadzić do wrzenia do całkowitego rozpuszczenia cukru, a następnie całkowicie wystudzić zalewę. (*100°C, 5m*)
3. Chłodne wstążki ogórka zalać zimną zalewą piklową na 15 minut przed serwisem, aby zachowała chrupkość i intensywnie zielony kolor. Wyjąć i odsączyć na ręczniku papierowym. (*4°C, 15m*)

Komponent: Sos Holenderski z Syfonu

Składniki:

- 4 pcs Żółtka dużych jaj wiejskich (*pasteryzowane*)
- 25 ml Świeży sok z cytryny (*przecedzony*)
- 200 g Masło sklarowane rzemieślnicze (*ciepłe, temp. ok. 55-60°C*)
- 40 ml Śmietanka 36% (*do stabilizacji piany w syfonie*)
- 3 g Sól drobna i pieprz cayenne (*do doprawienia*)

Mise en place:

1. W szklanej lub metalowej misce ubić żółtka z sokiem z cytryny i solą nad garnkiem z delikatnie parującą wodą (bain-marie) na puszystą, jasną i gęstą masę. Dno miski nie może dotykać wody. (*70°C, 6m*)
2. Cienką stróżką powoli wlewać ciepłe masło sklarowane, nieustannie ubijając trzepaczką, aż powstanie gęsta, lśniąca emulsja. Zdjąć z pary. (*55°C, 5m*)
3. Do gotowej emulsji delikatnie wtłoczyć śmietankę 36% i doprawić szczyptą cayenne. Przecedzić sos przez drobne sitko bezpośrednio do syfonu ISI Gourmet Whip o pojemności 0.5L. Zamknąć syfon, nabić 1 nabojem N2O, mocno wstrząsnąć i umieścić w kąpeli wodnej (sous-vide) o temp. 58°C w celu utrzymania temperatury przed serwisem. (*58°C, 5m*)

Service (montaż na talerzu):

1. Jeśli ryba była schłodzona (cook-chill), worek z golcem umieścić w kąpeli sous-vide o temp. 42°C na 6-8 minut w celu zregenerowania. Jeśli jest świeżo gotowana, wyjąć delikatnie z worka za pomocą szerokiej łopatki. (42°C, 8m)
2. Ostrożnie usunąć skórę z golca (zejdzie bez oporu) i oprószyć delikatnie płatkami soli morskiej na wierzchu ryby. (42°C, 1m)
3. Na środku głębokiego, podgrzanego talerza w odcieniach morskich ułożyć fantazyjnie skręcone w gniazda wstążki piklowanego ogórka letniego (temperatura lodówkowa). (10°C, 1m)
4. Na ogórkach położyć ciepły, różowy filet z golca zwyczajnego mi-cuit. (42°C, 1m)
5. Wstrząsnąć syfonem trzymanym dnem do góry i wycisnąć obok ryby lekką, ciepłą, aksamitną pianę z sosu holenderskiego. Serwować natychmiast z gałązką koperku. (58°C, 1m)

Grillowany Dorsz z Letnimi Burakami i Sosem Sauvignon Blanc

Wydajność: 4 portions **Alergeny:** ryby, mleko **Sprzęt:** Patelnia z powłoką nieprzywierającą do ryby, Blender wysokoobrotowy do oleju szczypiorkowego, Filtr do kawy lub gęste sito do przecedzenia oleju, Rondelek z grubym dnem do sosu, Różga kuchenna

Komponent: Smażony Dorsz Islandzki

Składniki:

- 720 g Świeży filet z dorsza islandzkiego (bez ości, porcjowany na steki po 180g ze skórą)
- 8 g Sól drobna morska (do doprowadzenia)
- 2 g Biały pieprz mielony świeżo (do doprowadzenia)
- 40 g Masło sklarowane do smażenia (do patelni)

Mise en place:

1. Filety z dorsza osuszyć dokładnie ręcznikiem papierowym. Skórę dorsza naciąć delikatnie pod kątem w odstępach 1 cm (nie nacinając mięsa) – zapobiegnie to kurczeniu się ryby podczas smażenia i ułatwi uzyskanie chrupkości. Doprawić solą od strony mięsa. (20°C, 10m)
2. Na patelni z nieprzywierającą powłoką mocno rozgrzać masło sklarowane. Ułożyć filety z dorsza skórą do dołu. Docisnąć delikatnie łopatką przez pierwsze 30 sekund, aby skóra przylegała równomiernie do patelni. Smażyć na średnio-wysokim ogniu przez ok. 5 minut, aż skóra będzie całkowicie chrupka i złocista, a ciepło przeniknie do 3/4 grubości ryby. (180°C, 5m)
3. Obrócić filet na drugą stronę (strona mięsa) i smażyć przez kolejne 60-90 sekund, podlewając gorącym masłem z patelni (arrosé). Zdjąć z patelni na ciepły talerz wyłożony ręcznikiem papierowym, aby odsączyć nadmiar tłuszczu. (65°C, 2m)

Komponent: Pieczone Letnie Buraki

Składniki:

- 500 g Młode buraki czerwone letnie (jednakowej wielkości, umyte, w skórkach)
- 20 ml Oliwa z oliwek tłoczona na zimno (do skropienia)
- 5 g Świeży tymianek gałązki (do pieczenia)
- 5 g Sól morska gruboziarnista (do posypania)

Mise en place:

1. Umyte buraki ułożyć na arkuszach folii aluminiowej. Skropić oliwą, posypać gruboziarnistą solą i ułożyć gałązki tymianku. Zawinąć szczelnie każdy burak w folię, tworząc paczuszki. (20°C, 10m)
2. Piec buraki w piekarniku rozgrzanym do 200°C przez ok. 45-60 minut, do momentu aż nóż będzie gładko wchodził w środek warzywa. Wyjąć, odstawić do lekkiego ostygnięcia, a następnie obrać ze

skórki (skórka powinna schodzić bez trudu za pomocą ręcznika papierowego). Pokroić w grube ćwiartki. Trzymać w cieple. (200°C, 50m)

Komponent: Sos Sauvignon Blanc z Olejem Szczypiorkowym

Składniki:

- 200 ml Wino białe wytrawne Sauvignon Blanc *(o wysokiej kwasowości)*
- 100 ml Esencjonalny wywar rybny (stock) *(klarowny, niesolony)*
- 40 g Szalotka drobno posiekana *(do sosu)*
- 60 g Masło śmietankowe 82% *(bardzo zimne, pokrojone w kostkę)*
- 50 g Szczypiorek świeży cienki *(do oleju szczypiorkowego)*
- 100 ml Olej z pestek winogron *(do oleju szczypiorkowego)*

Mise en place:

1. Przygotować olej szczypiorkowy: szczypiorek zblendować z olejem z pestek winogron na maksymalnych obrotach blendera przez 4 minuty, aż olej się rozgrzeje do ok. 60°C od obrotów noża, uwalniając barwnik chlorofil. Przecedzić przez bardzo drobne sito lub filtr do kawy. Odstawić do temp. 4°C. (60°C, 10m)
2. W rondelku połączyć Sauvignon Blanc, posiekaną szalotkę i wywar rybny. Doprowadzić do wrzenia i zredukować na wolnym ogniu, aż pozostanie ok. 50-60 ml płynu. Przecedzić płyn przez drobne sito chinois, odrzucając szalotki. (95°C, 15m)
3. Zredukowany gorący płyn postawić na minimalnym ogniu i stopniowo wtlaczać zimne masło za pomocą różgi kuchennej (monter au beurre), nieustannie mieszając, aż powstanie gładki, błyszczący, lekko gęsty maślany sos. Zdjąć z ognia, nie dopuszczając do wrzenia. Doprawić solą do smaku. (75°C, 5m)

Service (montaż na talerzu):

1. Na podgrzany płaski, szeroki biały talerz z szerokim rondem wylać ciepły, aksamitny sos Sauvignon Blanc, tak by równomiernie pokrył dno naczynia. (70°C, 1m)
2. Na sosie zakropić kilka kropel lodowatego, intensywnie zielonego oleju szczypiorkowego, tworząc efektowny wzór kół na białym tle. (5°C, 1m)
3. Pośrodku talerza ułożyć 4 ciepłe, upieczone, słodkie ćwiartki buraków letnich, tworząc stabilną bazę. (65°C, 1m)
4. Bezpośrednio na burakach ułożyć usmażony filet z dorsza, skórą skierowaną do góry, aby prezentowała swoją nienaganną, złocistą chrupkość. Oprószyć rybę delikatnie płatkami soli morskiej. Natychmiast serwować. (65°C, 1m)

Pieczona Jagnięcina z Ziemniakami Karmelizowanymi (Leg of Lamb)

Wydajność: 4 portions **Alergeny:** mleko **Sprzęt:** Brytfanna żeliwna z pokrywą, Szeroka patelnia z grubym dnem do karmelu, Rondelek z grubym dnem, Gęste sito chinois, Pęseta kuchenna

Komponent: Pieczona Jagnięcina (Leg of Lamb)

Składniki:

- 1200 g Gicz jagnięca islandzka *(oczyszczona z nadmiaru tłuszczu, z kością)*
- 15 g Sól morską gruboziarnista *(do nacierania)*
- 5 g Czarny pieprz młotkowany *(do nacierania)*
- 20 g Czosnek świeży *(rozduşony w ząbkach)*
- 10 g Dzikie tymianek islandzki *(świeże gałązki)*
- 30 ml Olej rzepakowy tłoczony na zimno *(do obsmażenia)*

Mise en place:

1. Mięso dokładnie oczyścić z nadmiaru powięzi, osuszyć ręcznikiem papierowym. Nacierać dokładnie solą, pieprzem, roztartym czosnkiem oraz posiekany tymiankiem. Odstawić na 2 godziny w temperaturze pokojowej lub na 12 godzin do lodówki. *(20°C, 2h)*
2. Na patelni rozgrzać olej rzepakowy, obsmażyć gicę na złoty kolor z każdej strony (zablokowanie soków), następnie przełożyć do naczynia żeliwnego/brytfanny wraz z pozostałym czosnkiem i tymiankiem. *(190°C, 10m)*
3. Piec gicę pod przykryciem w piekarniku nagrzanym do 130°C przez około 3.5 do 4 godzin, aż mięso zacznie samo odchodzić od kości. Pod koniec zdjąć pokrywę na 15 minut, aby zrumienić skórę. Wyjąć gicę i zachować soki z pieczenia. *(130°C, 4h)*

Komponent: Ziemniaki Karmelizowane (Caramel Potatoes)

Składniki:

- 500 g Młode ziemniaki letnie *(równe, ugotowane al dente w osolonej wodzie, obrane)*
- 80 g Cukier biały kryształ *(do karmelu)*
- 45 g Masło sklarowane *(klasyczne rzemieślnicze)*

Mise en place:

1. Ugotowane i obrane młode ziemniaki całkowicie wystudzić w temperaturze pokojowej. To kluczowe, aby nie rozpadły się podczas karmelizowania. *(20°C, 30m)*
2. Na suchej, szerokiej patelni z grubym dnem rozsypać równomiernie cukier i podgrzewać na średnim ogniu bez mieszania, aż cukier całkowicie się rozpuści i nabierze głębokiego, bursztynowego koloru. *(170°C, 5m)*
3. Do płynnego karmelu dodać masło sklarowane, energicznie zamieszać do połączenia emulsji, a następnie natychmiast wrzucić ziemniaki. Smażyć na małym ogniu, cały czas potrząsając patelnią, aż ziemniaki zostaną dokładnie i grubo otoczone błyszczącą skorupką karmelową. *(120°C, 6m)*

Komponent: Sos Śmietankowo-Tymiankowy

Składniki:

- 200 ml Soki z pieczenia jagnięciny *(przecedzone przez gęste sito)*
- 240 ml Śmietanka 30% *(świeża płynna)*
- 15 g Mąka pszenna *(opcjonalnie do zagęszczenia)*
- 5 g Dzikie tymianek islandzki *(same listki)*
- 2 g Sól i pieprz świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Soki z pieczenia jagnięciny zlać do małego rondelka, dodać śmietankę 30% i postawić na średnim ogniu. Redukować płyn o 1/3 objętości. *(95°C, 10m)*
2. Dodać listki dzikiego tymianku, doprawić solą oraz świeżo mielonym pieprzem. Jeśli sos wymaga zagęszczenia, dodać zimne masło wepchnięte z mąką (beurre manié) i gotować przez kolejne 2 minuty do uzyskania aksamitnej, oblepiającej tekstury nappe. *(90°C, 3m)*

Service (montaż na talerzu):

1. Porcję pieczonej giczy jagnięcej (około 250g mięsa z kością) zregenerować w piecu konwekcyjnym z dodatkiem odrobiny bulionu pod przykryciem. *(150°C, 8m)*
2. W międzyczasie na patelni podgrzać karmelizowane ziemniaki, potrząsając patelnią, by odzyskały blask i chrupkość karmelu (temperatura serwisu ok. 70°C). Sos śmietankowo-tymiankowy doprowadzić do delikatnego mrugania. *(75°C, 3m)*
3. Na środek dużego, podgrzanego głębokiego talerza ceramicznego (pasta bowl) ułożyć 4-5 błyszczących ziemniaków karmelizowanych. *(65°C, 1m)*

4. Obok ziemniaków pionowo oprzeć giczkę jagnięcą, tak by kość wznosiła się ku górze, prezentując delikatność włókien. (65°C, 1m)
5. Całość obficie połać gorącym sosem śmietankowo-tymiankowym, dbając o to, by część sosu spłynęła po mięsie. Udekorować świeżą gałązką dzikiego tymianku. Serwować natychmiast. (65°C, 1m)

Stek Flat Iron z Wołowiny z Purée i Sosem Espagnole

Wydajność: 4 portions **Alergeny:** mleko, seler **Sprzęt:** Cyrkulator sous-vide, Sito tamis (do przecierania ziemniaków), Rondelek z grubym dnem do zasmażki, Sito chinois lub gęsta gaza do sosu, Palnik gazowy (torching) lub bardzo gorący grill, Różga kuchenna

Komponent: Wołowina Flat Iron Sous-Vide

Składniki:

- 800 g Stek wołowy Flat Iron (łopatka) (oczyszczony z centralnego ścięgna, pocięty na 4 steki)
- 8 g Sól morską niejodowana (do nacierania)
- 2 g Czarny pieprz świeżo mielony (do nacierania)
- 4 g Świeży tymianek (gałązki do worka)
- 20 g Masło śmietankowe 82% (do worka)

Mise en place:

1. Steki Flat Iron oczyścić, doprawić solą, pieprzem i zapakować próżniowo pojedynczo z gałązką tymianku oraz kosteczką masła (5g na worek) na poziomie 99% próżni. (20°C, 10m)
2. Gotować w cyrkulatorze sous-vide w temperaturze 55°C przez dokładnie 24 godziny. Ta długa obróbka w stałej temperaturze rozpuści kolagen w żelatynę, gwarantując miękkość steku. Po ugotowaniu, jeśli nie wydajemy od razu, schłodzić w wodzie z lodem i odłożyć do temp. 2°C. (55°C, 24h)

Komponent: Gładkie Purée Ziemniaczane

Składniki:

- 800 g Ziemniaki mączyste (obrane, ugotowane do miękkości)
- 150 g Masło śmietankowe 82% (zimne, kostki)
- 100 ml Mleko pełne 3.2% (ciepłe)
- 10 g Sól drobna (do smaku)
- 1 g Gałka muskatołowa starte świeżo (do doprawienia)

Mise en place:

1. Gorące, ugotowane ziemniaki natychmiast przecisnąć dwukrotnie przez praszkę do ziemniaków lub przetrzeć przez drobne sito (tamis). To klucz do idealnej gładkości bez uwalniania nadmiaru skrobi. (90°C, 10m)
2. Do przetartych gorących ziemniaków dodawać partiami zimne masło, energicznie mieszając różgą kuchenną do całkowitego wchłonięcia. Następnie stopniowo dolewać ciepłe mleko, aż purée uzyska puszystą, aksamitną i maślaną konsystencję. Doprawić solą oraz świeżą gałką muskatołową. Trzymać w cieple. (70°C, 8m)

Komponent: Klasyczny Sos Espagnole (Baza do Demi-Glace)

Składniki:

- 150 g Mirepoix (cebula, seler, marchew) (brunoise)
- 30 g Masło śmietankowe (do zasmażki roux)
- 30 g Mąka pszenna (do zasmażki roux)

- 1000 ml Ciemny wywar wołowy (*niesolony z pieczonych kości*)
- 40 g Przecier pomidorowy (*pasta*)
- 100 g Pomidory świeże letnie (*obrane, posiekane*)
- 1 pcs Bouquet garni (tymianek, liść, pietruszka) (*gałązki powiązane*)

Mise en place:

1. Przygotować zasmażkę brązową (brown roux): w rondelku z grubym dnem rozpuścić masło, dodać mąkę i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, aż zasmażka nabierze głębokiego, orzechowo-brązowego koloru i zapachu. Odstawić do ostygnięcia. (*140°C, 15m*)
2. W dużym garnku podsmażyć mirepoix na odrobinie oleju na ciemnozłoty kolor, dodać przecier pomidorowy i karmelizować przez 2 minuty. Wlać zimny ciemny wywar wołowy, dodać świeże pomidory, bouquet garni oraz powoli wmieszać ciepłą brązową zasmażkę roux. Doprowadzić do wrzenia. (*100°C, 15m*)
3. Zmniejszyć ogień i gotować na minimalnym mruganiu (simmer) przez około 1.5 do 2 godzin. Stosować metodę depouillage – odsuwać garnek na bok palnika i regularnie zbierać szumowiny i tłuszcz zbierające się z boku garnka. Gdy sos zredukuje się o połowę i uzyska gęstość oblepiającą łyżkę, przecedzić go przez drobne sito typu chinois. Trzymać ciepły. (*90°C, 90m*)

Service (montaż na talerzu):

1. Worek ze stekiem Flat Iron zregenerować w cyrkulatorze sous-vide o temp. 55°C przez 10 minut. Wyjąć z worka, bardzo dokładnie osuszyć ręcznikiem papierowym. (*55°C, 10m*)
2. Rozgrzać mocno grill lub użyć palnika gazowego. Błyskawicznie opalić stek z każdej strony przez ok. 45-60 sekund do uzyskania intensywnie skarmelizowanej, ciemnobrązowej skórki. Odłożyć na 2 minuty, aby mięso odpoczęło, a następnie pokroić w poprzek włókien w grube plastry pod kątem 45 stopni. (*250°C, 2m*)
3. Na podgrzany, ciemny, płaski talerz z łupka nałożyć obfitą łyżkę gorącego, aksamitnego purée ziemniaczanego i przeciągnąć łyżką, tworząc łuk (plate axis). Obok ułożyć zgrillowaną dymkę. (*70°C, 1m*)
4. Na łuku z purée oprzeć ułożone schodkowo, błyszczące od soków plastry steku Flat Iron. Oprószyć mięso grubą solą morską Maldon. (*60°C, 1m*)
5. Całość finezyjnie połać gorącym, niezwykle esencjonalnym klasycznym sosem Espagnole, koncentrując go wokół mięsa. Serwować natychmiast. (*80°C, 1m*)

Wytrawne Brownie Czekoladowe z Serem Pleśniowym i Jagodami

Wydajność: 4 portions **Alergeny:** gluten, mleko, jaja **Sprzęt:** Kwadratowa forma do pieczenia 20x20cm, Blender wysokoobrotowy do sosów, Mata silikonowa do pieczenia Silpat, Szpatułka cukiernicza kątowna, Sito chinois typowe, Szablon do tiuli ozdobnych

Komponent: Brownie z Serem Pleśniowym Gullostur

Składniki:

- 200 g Czekolada belgijska ciemna 70% kakao (*połamana na kawałki do miski do rozpuszczenia*)
- 150 g Masło śmietankowe 82% (*do czekolady*)
- 180 g Cukier brązowy Muscovado (*do jajek*)
- 3 pcs Jaja duże całe wiejskie (*do miksowania*)
- 100 g Mąka pszenna przesiana typ 500 (*do łączenia z masą czekoladową*)
- 80 g Ser z niebieską pleśnią islandzki Gullostur (*rozkruszony na średnie grudki*)

Mise en place:

1. W kąpieli wodnej (bain-marie) rozpuścić połamaną ciemną czekoladę wraz z masłem śmietankowym, stale mieszając do powstania gładkiej, błyszczącej masy. Zdjąć z ognia i lekko

przestudzić. (50°C, 8m)

2. W misce zmiksować krótko jaja z brązowym cukrem. Do masy jajecznej powoli wlać rozpuszczoną czekoladę z masłem, stale mieszając szpatułką. Stopniowo dodawać przesianą mąkę, łącząc składniki delikatnie, aż ciasto będzie jednolite. (20°C, 6m)
3. Formę wyłożyć papierem. Wlać 1/2 ciasta, równomiernie rozsypać grudki sera z niebieską pleśnią Gullostur, przykryć resztą ciasta. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez dokładnie 22-25 minut. Całkowicie wystudzić i pokroić na kwadraty 5x5 cm. (170°C, 25m)

Komponent: Ciepły Żel z Dzikich Jagód Leśnych

Składniki:

- 200 g Dzikie jagody leśne (borówki czarne) *(świeże lub mrożone do gotowania)*
- 40 g Cukier biały kryształ *(do smaku i pektyny)*
- 4 g Pektyna NH *(wymieszana z cukrem do żelowania)*
- 50 ml Woda filtrowana *(do gotowania)*

Mise en place:

1. Jagody leśne zalać wodą w rondelku, dodać 30g cukru i gotować na małym ogniu przez 5 minut, aż owoce całkowicie puszczą sok i zmiękną. Zblendować na gładkie purée i przecisnąć przez bardzo drobne sito chinoise, aby pozbyć się pestek i skórek. (95°C, 5m)
2. Pozostałe 10g cukru dokładnie wymieszać w suchym naczyniu z pektyną NH. Purée jagodowe ponownie doprowadzić do wrzenia, wsypać powoli mieszankę cukru z pektyną i energicznie gotować przez dokładnie 1-2 minuty w celu aktywacji pektyny. Zdjąć z ognia. Lekko podgrzać przed serwisem. (100°C, 2m)

Komponent: Tiul Kakaowy (Tuile)

Składniki:

- 50 g Białka jaj wiejskich *(do tiulu)*
- 50 g Cukier puder przesiany *(do tiulu)*
- 40 g Mąka pszenna typ 500 *(do tiulu)*
- 10 g Kakao ciemne rzemieślnicze *(do tiulu)*
- 45 g Masło roztopione, letnie *(do tiulu)*

Mise en place:

1. W misce połączyć białka, cukier puder, mąkę pszenna, kakao i roztopione masło. Wymieszać dokładnie szpatułką na gładką, dość płynną masę. Odstawić do lodówki na 30 minut. (4°C, 30m)
2. Na matę silikonową nałożyć szablon, rozprowadzić ciasto cienko szpatułką (poniżej 1 mm). Zdjąć szablon. Piec w piekarniku nagrzanym do 160°C przez ok. 5-7 minut, aż tiul wyschnie. Przechowywać szczelnie zamknięte. (160°C, 7m)

Service (montaż na talerzu):

1. Kostkę brownie czekoladowego z serem pleśniowym (5x5cm) lekko podgrzać w piecu konwekcyjnym. (120°C, 4m)
2. Na płaskim, czarnym matowym talerzu porcelanowym za pomocą pędzla narysować linię z ciepłego, błyszczącego żelu z dzikich jagód leśnych. (60°C, 1m)
3. Pośrodku linii z żelu ułożyć ciepłą kostkę brownie z widocznymi gródkami stopionego sera Gullostur. (45°C, 1m)
4. Na wierzchu brownie ułożyć delikatnie, za pomocą pęsety, pofalowany kakaowy tiul, opierając go o ciasto. Serwować natychmiast. (20°C, 1m)

Strategia Parowania Napojów (Beverage Pairings & Flavor Science)

Współczesna inżynieria gastronomii wymaga, aby napoje stanowiły integralne przedłużenie talerza. W nowym menu letnim dla **Finnsson Bistro** wprowadziliśmy podwójną ścieżkę parowania: **klasyczną winiarską (Wine Pairing)** oraz **nowoczesną bezalkoholową (Non-Alcoholic Pairing)**. Nasza strategia opiera się na naukowych zasadach foodpairingu, mostach smakowych (flavor bridges) i neurogastronomii.

1. Naukowe Podstawy Kompozycji Smakowych

A. Parowanie Komplementarne (Współdzielenie Związków Aromatycznych)

Nasze zmysły smaku i zapachu ściśle ze sobą współpracują (aż 80% smaku to w istocie węch). Składniki współdzielące kluczowe lotne cząsteczki naturalnie łączą się w harmonijne kompozycje:

- Geosmina (Burak + Sauvignon Blanc):** Ziemisty, głęboki zapach letniego buraka idealnie rezonuje z rzeźkim, mineralnym profilem win ze szczepu Sauvignon Blanc (np. *Pouilly-Fumé*). Wspólna obecność geosminy tworzy niezwykle czysty, organiczny i odświeżający most smakowy dla dań rybnych.
- Gwajakol i Fenole (Wieprzowina + Kawa + Boczek):** Długo duszona rwana wieprzowina zyskuje niesamowitą głębię dzięki kawowo-boczkowej glazurze. Kawa i wędzony boczek współdzielą cząsteczki gwajakolu, dając bogaty, dymno-palony profil aromatyczny, który idealnie kontrastuje z kwasowością i owocowością wina *Pinot Noir* z Oregonu lub bezalkoholowej kawy Cold Brew z tonikiem i kwaśną wiśnią.
- Linalol i Limonen (Truskawki + Czarny Pieprz):** Czarny pieprz nie jest tu przyprawą zaostrzającą, lecz katalizatorem uwalniającym naturalną słodycz truskawek. Wspólne cząsteczki linalolu i limonenu tworzą eksplozję letnich aromatów, doskonale uzupełnianą przez słodkie, musujące *Moscato d'Asti*.

B. Efekt Kokumi (Pełnia Smaku i Persistence)

- Glutation + Ornityna (Mule + Czosnek):** Islandzkie małże (bogate w ornitynę) duszone z czosnkiem i szalotką (bogatymi w glutation) aktywują jednocześnie receptory wapniowe CaSR i GPRC6A. Wywołuje to silny efekt *kokumi* – uczucie głębi, maślaności i długo utrzymującego się smaku (persistence) na podniebieniu. Idealnym balansem dla tej intensywności jest mineralne, kwasowe białe wino *Vermentino di Sardegna* lub orzeźwiająca lemoniada z trawy cytrynowej.

2. Przewodnik po Ścieżce Bezalkoholowej (Non-Alcoholic Pairing)

Ścieżka bezalkoholowa została zaprojektowana na bazie naturalnych soków tłoczonych, infuzji ziołowych, herbat fermentowanych (kombucha) oraz naparów na zimno. Unikamy przesłodzonych napojów gazowanych na rzecz wyrafinowanej kwasowości, goryczki i garbników, które oczyszczają kubki smakowe:

- Sok Jabłkowy z Koprem Włoskim (do Grafgrajt Lax):** Kwasowość i naturalna słodycz jabłka rozbijają tłustość łososia i serka, podczas gdy anyżowe nuty kopru włoskiego tworzą most

smakowy z koperkiem obecnym w rybie.

- **Napar z Igieł Sosnowych i Świerku (do Jagnięciny):** Leśny, żywiczny i lekko kwaskowaty profil naparu nawiązuje do dzikich pastwisk Islandii, na których pasą się jagnięta. Idealnie równoważy ciężar giczy i słodycz ziemniaków karmelizowanych.
- **Cold Brew z Tonikiem i Kwaśną Wiśnią (do Rwanej Wieprzowiny):** Goryczka i nuty palone kawy łączą się z glazurą mięsa, bąbelki toniku oczyszczają podniebienie z tłuszczu, a kwasowość wiśni przełamuje ciężki charakter dania.

Macierz alergenów

Matryca Alergenów (Allergen Matrix)

Zgodnie z najwyższymi standardami bezpieczeństwa żywności i psychologii gościa (HACCP i dyrektywy UE), poniżej prezentujemy kompletną matrycę alergenów dla wszystkich 18 pozycji w nowym menu letnim **Finnsson Bistro**.

Zgodnie z naszymi założeniami dla serwisu eventowego i restauracyjnego, około 30% gości deklaruje ograniczenia dietetyczne. Wyraźne oznaczenie alergenów gwarantuje spokój gości i ułatwia pracę kelnerom.

Nazwa Dania	Gluten	Mleko (Nabiał)	Jaja	Ryby	Skorupiaki	Mięczaki	Seler	Orzechy	Dieta / Tag
15. Letnie Truskawki ze Skyrem		X							Wegetariańskie, GF
16. Brownie z Serem i Jagodami	X	X	X						Wegetariańskie
17. Gruszka w Winie „Piękna Helena”		X							Wegetariańskie, GF
18. Owoce Leśne z Ananasem i Kremem		X							Wegetariańskie, GF

- **GF** = Bezglutenowe (Gluten-Free) – w przypadku dań z oznaczonym glutenem w matrycy, oferujemy wersję bezglutenową przy użyciu certyfikowanego pieczywa / makaronu bezglutenowego na życzenie gościa.
- **X** = Obecność alergenu w podstawowej recepturze dania.

Notatki robocze

Notatki Robocze, Preferencje i Analiza Opinii Gości (Notes & Insights)

Sekcja ta stanowi zbiór wniosków z opinii gości, analiz rynkowych i preferencji klienta, które bezpośrednio ukształtowały ostateczną strukturę i kompozycję letniego menu **Finnsson Bistro**.

1. Mapowanie Opinii Gości na Decyzje Menu (Insights Matrix)

W celu podniesienia satysfakcji gości i wzmocnienia wizerunku restauracji, przeanalizowaliśmy recenzje z serwisów Google i TripAdvisor. Oto kluczowe cytaty, które przełożyły się na konkretne decyzje inżynierskie w karcie menu:

Wpis 1: Doskonała ocena ryb (Cod) i potrzebne odświeżenie

- **Cytat z opinii:** "Excellent Cod - highly recommended by guests. Sautéed and seasoned beautifully." (Źródło: [TripAdvisor Reviews](#))
- **Decyzja projektowa:** Zachowaliśmy pozycję dorsza jako głównego, lokalnego „stara” w sekcji dań głównych. Tradycyjne smażenie na patelni zostało jednak uszlachetnione i sparowane z pieczonymi letnimi burakami oraz maślaną redukcją z Sauvignon Blanc. Zastosowaliśmy naukowe parowanie zapachowe przez cząsteczkę **geosminy**, co nadaje daniu nowoczesny, wysublimowany sznyt przy jednoczesnym zachowaniu ukochanej przez gości chrupkości skórki ryby.

Wpis 2: Wychwalane steki wołowe i podniesienie ich powtarzalności

- **Cytat z opinii:** *"The beef steaks are flavorful, made with first-class ingredients."* (Źródło: Google Reviews & [TripAdvisor Reviews](#))
- **Decyzja projektowa:** Przygotowywanie tradycyjnych steków w systemie à la carte dla 60 gości bywa wyzwaniem operacyjnym (różne stopnie wysmażenia, presja czasu). Wprowadziliśmy **Stek Flat Iron z Wołowiny**, który jest gotowany sous-vide przez 24 godziny w stałej temperaturze 55°C. Gwarantuje to perfekcyjny stopień wysmażenia *medium-rare* na całej grubości mięsa i rozpuszczenie twardego kolagenu w delikatną żelatynę. Na linii serwisowej kucharz jedynie opala stek płomieniem z palnika przez 45 sekund, co uwalnia reakcję Maillarda i skraca czas oczekiwania gościa do minimum, zachowując 100% powtarzalność.

Wpis 3: Rodzinna atmosfera i potrzeba dań dziedzictwa narodowego

- **Cytat z opinii:** *"Family-run restaurant with a warm atmosphere, friendly and polite staff. Feels like home."* (Źródło: [Finnsson Bistro Official Website](#))
- **Decyzja projektowa:** Ciepła, domowa atmosfera to największa siła Finnsson Bistro. Aby ją celebrować, wprowadziliśmy tradycyjne islandzkie danie niedzielne w wersji premium: **Pieczoną Jagnięcinę z Ziemniakami Karmelizowanymi (Leg of Lamb)** według receptury ze specjalnego repertuaru szefa. Powolne, 4-godzinne pieczenie giczy pod przykryciem daje efekt rozplwającego się w ustach mięsa, a ziemniaki glazurowane na patelni w maślanym karmelu przywołują najlepsze islandzkie wspomnienia domowe, tworząc emocjonalny pomost z gościem.

2. Notatki Technologiczne dla Zespołu Kuchennego

A. Kontrola Wilgotności w Deserach

- **Ananas a Nabiał (Skyr):** Przypominamy zespołowi kuchennemu, że świeży ananas zawiera aktywny enzym bromelainę, który powoduje natychmiastowe warzenie się białek mleka (mleko, śmietanka, skyr). W deserze *Letnie Owoce Leśne z Gotowanym Ananasem* ananas **musi** zostać najpierw ugotowany (podgrzany powyżej 80°C) przed kontaktem z kremem waniliowym w celu całkowitej dezaktywacji enzymu.

B. Przecieranie Ziemniaków do Purée

- Do przygotowania purée do steku Flat Iron surowo zabrania się używania blenderów wysokoobrotowych lub mikserów. Powoduje to uwalnianie nadmiaru skrobi i nadaje purée gumowatą, kleistą strukturę. Ziemniaki należy przecierać wyłącznie ręcznie przez prasę lub sito tamis, a masło wtlaczać, gdy są jeszcze bardzo gorące.

Receptura: stek flat iron z wołowiny z puree i sosem espagnole

Karta Techniczna: Stek Flat Iron z Wołowiny z Purée i Sosem Espagnole

- **Wydajność:** 4 porcje
- **Kategoria:** Danie Główne Mięsne (Klasyczna Francuska Sosierka)

Składniki i Podział na Komponenty (BOM):

1. Wołowina Flat Iron Sous-Vide

- Stek wołowy Flat Iron (łopatka) – 800 g
- Sól morską niejodowaną – 8 g
- Czarny pieprz świeżo mielony – 2 g
- Świeży tymianek (gałązki) – 4 g
- Masło śmietankowe 82% – 20 g

2. Gładkie Purée Ziemniaczane

- Ziemniaki mączyste – 800 g
- Masło śmietankowe 82% (zimne, w kostkach) – 150 g
- Mleko pełne 3.2% (ciepłe) – 100 ml
- Sól drobna – 10 g
- Gałka muskatołowa starta świeżo – 1 g

3. Klasyczny Sos Espagnole (Baza do Demi-Glace)

- Mirepoix (cebula, seler, marchew pokrojona w brunoise) – 150 g
- Masło śmietankowe (do zasmażki roux) – 30 g
- Mąka pszenna (do zasmażki roux) – 30 g
- Ciemny wywar wołowy (niesolony, z kości) – 1000 ml
- Przecier pomidorowy (pasta) – 40 g
- Pomidory świeże letnie (obrane, posiekane) – 100 g
- Bouquet garni (tymianek, liść, pietruszka) – 1 szt.

Procedura Przygotowania (Mise en Place):

- 1. Pakowanie próżniowe mięsa:** Steki Flat Iron oczyścić, doprawić solą, pieprzem i zapakować próżniowo pojedynczo z gałązką tymianku oraz kosteczką masła (5g na worek) na poziomie 99% próżni (temp. 20°C, 10 minut).
- 2. Gotowanie sous-vide:** Gotować w cyrkulatorze sous-vide w temperaturze 55°C przez dokładnie 24 godziny. Ta długa obróbka rozpuszcza twardy kolagen w żelatynę, gwarantując miękkość steku. Po ugotowaniu schłodzić w wodzie z lodem i odłożyć do temp. 2°C (temp. 55°C, 24 godziny).
- 3. Przecieranie purée:** Gorące, ugotowane ziemniaki natychmiast przecisnąć dwukrotnie przez praskę do ziemniaków lub przetrzeć przez drobne sito (tamis). To klucz do idealnej gładkości bez uwalniania nadmiaru skrobi (nie blendować!) (temp. 90°C, 10 minut).
- 4. Emulgowanie purée:** Do przetartych gorących ziemniaków dodawać partiami zimne masło, mocno mieszając rózgą kuchenną do wchłonięcia. Następnie stopniowo dolewać ciepłe mleko, aż purée uzyska puszystą, aksamitną i maślaną konsystencję. Doprawić solą oraz świeżą gałką (temp. 70°C, 8 minut).
- 5. Przygotowanie Sosu Espagnole:**
 - *Roux:* W rondelku rozpuścić masło, dodać mąkę i smażyć na małym ogniu, stale mieszając, aż zasmażka roux nabierze głębokiego, orzechowo-brązowego koloru. Ostudzić (temp. 140°C, 15 minut).
 - *Sos:* W dużym garnku podsmażyć mirepoix na ciemnozłoty kolor, dodać przecier pomidorowy i karmelizować przez 2 minuty. Wlać zimny ciemny wywar wołowy, dodać świeże pomidory, bouquet garni oraz powoli wmieszać ciepłą brązową zasmażkę roux. Doprowadzić do wrzenia (temp. 100°C, 15 minut).

- **Redukcja i Oczyszczanie:** Zmniejszyć ogień i gotować na minimalnym mruganiu (simmer) przez około 1.5 do 2 godzin. Stosować metodę depuillage – regularnie zbierać szumowiny i tłuszcz zbierające się z boku garnka. Gdy sos zredukuje się o połowę i uzyska gęstość oblepiającą łyżkę, przecedzić go przez drobne sito typu chinois. Trzymać ciepły. (temp. 90°C, 90 minut).

Wydanie i Serwis (Service):

1. **Regeneracja:** Worek ze stekiem Flat Iron zregenerować w cyrkulatorze sous-vide o temp. 55°C przez 10 minut. Wyjąć z worka, bardzo dokładnie osuszyć ręcznikiem papierowym (temp. 55°C, 10 minut).
2. **Opalanie:** Rozgrzać mocno grill lub użyć palnika gazowego. Błyskawicznie opalić stek z każdej strony przez ok. 45-60 sekund do uzyskania intensywnie skarmelizowanej, ciemnobrązowej skórki. Odłożyć na 2 minuty, aby mięso odpoczęło, a następnie pokroić w poprzek włókien w grube plastry pod kątem 45 stopni (temp. 250°C, 2 minuty).
3. **Układanie purée:** Na podgrzany, ciemny, płaski talerz z łupka nałożyć obfitą łyżkę gorącego, aksamitnego purée ziemniaczanego i przeciągnąć łyżką, tworząc łuk (plate axis). Obok ułożyć zgrillowaną dymkę. (temp. 70°C, 1 minuta).
4. **Układanie mięsa:** Na łuku z purée oprzeć ułożone schodkowo, błyszczące od soków plastry steku Flat Iron. Oprószyć mięso grubą solą morską Maldon (temp. 60°C, 1 minuta).
5. **Wykończenie:** Całość finezyjnie polać gorącym, niezwykle esencjonalnym klasycznym sosem Espagnole, koncentrując go wokół mięsa. Serwować natychmiast (temp. 80°C, 1 minuta).

Receptura: wytrawne brownie czekoladowe z serem plesniowym i jagodami

Karta Techniczna: Wytrawne Brownie Czekoladowe z Serem Pleśniowym i Jagodami

- **Wydajność:** 4 porcje
- **Kategoria:** Deser Czekoladowo-Wytrawny (Odważne Parowanie)

Składniki i Podział na Komponenty (BOM):

1. Brownie z Serem Pleśniowym Gullostur

- Czekolada belgijska ciemna 70% kakao – 200 g
- Masło śmietankowe 82% – 150 g
- Cukier brązowy Muscovado – 180 g
- Jaja duże całe wiejskie – 3 szt.
- Mąka pszenna przesiana typ 500 – 100 g
- Ser z niebieską pleśnią islandzki Gullostur (lub Stilton) – 80 g

2. Ciepły Żel z Dzikich Jagód Leśnych

- Dzikie jagody leśne (borówki czarne, świeże lub mrożone) – 200 g
- Cukier biały kryształ – 40 g
- Pektyna NH – 4 g
- Woda filtrowana – 50 ml

3. Tiul Kakaowy (Tuile)

- Białka jaj wiejskich – 50 g
 - Cukier puder przesiany – 50 g
 - Mąka pszenna typ 500 – 40 g
 - Kakao ciemne rzemieślnicze – 10 g
 - Masło roztopione, letnie – 45 g
-

Procedura Przygotowania (Mise en Place):

1. **Rozpuszczanie czekolady:** W kąpeli wodnej (bain-marie) rozpuścić czekoladę z masłem śmietankowym. Zdjąć z ognia i lekko przestudzić (temp. 50°C, 8 minut).
 2. **Masa jajeczna:** W misce zmiksować krótko jaja z brązowym cukrem. Powoli wlać rozpuszczoną czekoladę z masłem, stale mieszając szpatułką. Stopniowo dodawać przesianą mąkę, łącząc składniki delikatnie, aż ciasto będzie jednolite (temp. 20°C, 6 minut).
 3. **Pieczenie brownie:** Formę (20x20cm) wyłożyć papierem. Wlać 1/2 ciasta, rozsypać grudki sera z niebieską pleśnią, przykryć pozostałym ciastem. Piec w piekarniku nagrzanym do 170°C przez dokładnie 22-25 minut. Całkowicie wystudzić i pokroić na równe kwadraty 5x5 cm (temp. 170°C, 25 minut).
 4. **Żel jagodowy:**
 - Jagody zalać wodą, dodać 30g cukru i gotować na małym ogniu przez 5 minut. Zblendować i przetrzeć przez sito chinois (temp. 95°C, 5 minut).
 - Pozostałe 10g cukru wymieszać z pektyną NH. Purée jagodowe zagotować, wsypać powoli mieszanekę cukru z pektyną i gotować intensywnie przez dokładnie 1-2 minuty. Zdjąć z ognia. (temp. 100°C, 2 minuty).
 5. **Tiul kakaowy:** W misce połączyć białka, cukier puder, mąkę, kakao i roztopione masło. Wymieszać na gładką masę i schłodzić przez 30 minut. Rozprowadzić na macie silikonowej przez szablon. Piec w 160°C przez ok. 5-7 minut. Przechowywać szczelnie zamknięte (temp. 160°C, 7 minut).
-

Wydanie i Serwis (Service):

1. **Podgrzewanie brownie:** Kostkę brownie z serem pleśniowym (5x5cm) lekko podgrzać w piecu konwekcyjnym, tak by ser lekko zmiękł (temp. 120°C, 4 minuty).
 2. **Dekoracja talerza:** Na płaskim, czarnym matowym talerzu narysować szeroką, wyrazistą linię z ciepłego, błyszczącego żelu z jagód leśnych (temp. 60°C, 1 minuta).
 3. **Układanie brownie:** Pośrodku linii ułożyć ciepłą kostkę brownie z widocznymi gródkami stopionego sera Gullöstur. (temp. 45°C, 1 minuta).
 4. **Wykończenie:** Na wierzchu ułożyć delikatnie pofalowany, chrupki kakaowy tiul, opierając go o ciasto. Natychmiast serwować. (temp. 20°C, 1 minuta).
- . Połączyć sosem z kurkami i palonym masłem (temp. 70°C, 1 minuta). 5. **Wykończenie:** Udekorować talerz chrupiącymi listkami smażonej szalwii oraz posypać prażonymi pestkami dyni. Serwować natychmiast (temp. 70°C, 1 minuta).