



Księga Menu — Księga Menu - Old Iceland Restaurant (Reykjavík)

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

Przegląd

Przegląd

Old Iceland — Sumarmatseðill / Karta letnia 2025 (v2) Restauracja casual/premium w Reykjavíku, kuchnia: współczesna islandzka / New Nordic / farm-to-table / owoce morza. ~40-50 nakryć, silny segment gości turystycznych oraz GF/celiakia.

Cel: podnieść istniejące, lubiane dania o efekt „wow” przy tej samej cenie — hojniejsze porcje, sosy dolewane przy stole, mocniejsza narracja terroir — oraz domknąć luki z opinii (prawdziwy deser GF, jawne ścieżki wegańska/bezglutenowa).

Struktura: 5 przystawek · 5 dań głównych · 3 desery (13 dań). Poziom trudności 3/5 (parytet z obecną kartą — te same stacje i umiejętności, ciekawszy i bardziej lokalny efekt).

Status pipeline: menu v2 zatwierdzone (critic_gate → 3 poprawki wdrożone), 13/13 receptur technicznych z metrycznymi proporcjami i kanonicznymi bazami (bisque, demi-glace 1:1, beurre blanc <57°C, aioli 1 żółtko:200-250 ml).

Profil klienta

Profil projektu i koncepcja

Pole	Wartość
Lokal	Old Iceland Restaurant, Reykjavík (Laugavegur 72)
Typ	Casual / kameralna restauracja autorska (~40-50 nakryć)
Kuchnia	Współczesna islandzka / New Nordic, farm-&-sea-to-table
Format	À la carte (przystawki / dania główne / desery)
Poziom cenowy	Premium / luxury (śr. danie gł. ~6 400 ISK)
Sezon	Lato islandzkie + całoroczne kotwice
Składniki	Priorytet lokalny (golec, dorsz, jagnięcina, skyr, rabarbar, jagody, zioła)
Kuchnia (sprzęt)	Grill, sous-vide, piec, wędzarnia, frytkownica
Kadra	Standard
Trudność docelowa	3/5 (parytet ±1) — ten sam poziom stacji, ale ciekawszy i bardziej lokalny

Sygnatury (anchors — nie rotują)

Jagnięcina (antrykot + wolna łopatka), policzki wołowe 15h, golec arktyczny z sosem orzechowym, kremowa zupa skorupiakowa, zupa z dzikich grzybów. Skyr i rabarbar = motywy marki.

Koncepcja nowego menu — „ten sam poziom, ciekawiej i bardziej lokalnie"

Cel: **podnieść postrzeganą wartość bez podnoszenia ceny** (główny zarzut z opinii) i **zamknąć luki**:

1. **Zachowujemy i wzmacniamy bestsellery** (jagnięcina, policzki, golec, zupy) — to filary 4,8/5; nie ruszamy tego, co kochają goście.
2. **Podnosimy „wow” za tę samą cenę** — efekty stołowe (sos dolewany przy gościu, większa porcja zup — „we wish they gave us more”), wyraźniejsza narracja terroir (zioła, jagody, glony, brennivín).
3. **Pełna, równoległa ścieżka bezglutenowa i wegańska** — nie „on request”. W tym **pełnoprawny deser bezglutenowy** (najczęstsza luka z opinii GF).
4. **Czystsza progresja smakowa**: lekkie→ciężkie, zimne→ciepłe, kwas po tłuszczu, anti-fatigue (max 2 te same techniki, rotacja aromatów).
5. **Mocniejsza sezonowość lata islandzkiego** — bób, groszek, zioła łąkowe, ryby letnie, dzikie jagody.

Rozpoznanie (menu + opinie)

Rekonesans — stan obecny

Restauracja: Old Iceland Restaurant, Laugavegur 72, 101 Reykjavík **Profil**: rodzinna restauracja (od 2014), kuchnia islandzka / New Nordic, „from farmer and fisherman — to your plate”, nacisk na owoce morza i islandzką jagnięcinę. **Źródło menu**: <https://www.oldiceland.is/menu> (HTML, dwujęzyczne EN/IS) — weryfikacja podwójna (Tavily + Firecrawl),  wysoka pewność.

Reputacja

- **Google**: 4,8/5 (2 892 opinii), poziom cenowy: drogi.
- **TripAdvisor**: 4,7/5 (3 215 opinii), #13 / 503 restauracje w Reykjavíku.

Obecne menu (ceny w ISK)

Przystawki (3 290-3 790): zupa z dzikich grzybów (VG), kremowa zupa skorupiakowa (GF), gravlax z łososia (skyr szczypiorkowy, wędzona ikra, pianka słodowa), ceviche, sałatka z małży (ser Tindur), peklowana jagnięcina (krem rabarbar-skyr, chrupiąca czerwona kapusta). **Dania główne (5 690-7 290)**: smażony golec arktyczny (confit ziemniaki, mus rabarbarowy, sos orzechowy), ryba dnia (kremowy jęczmień z grzybami), filet z dorsza (sos szampański z głów dorsza), policzki wołowe (braising 15h, BBQ ziemniaki, sos zielonopieprzowy), antrykot jagnięcy + wolno pieczona łopatka + demi-glace, pieczony kalafior (VG, N). **Desery (2 990)**: rabarbar & owies (ganache białej czekolady-skyr), 1947 (kleinur + krem rabarbarowy), skyr & jagody.

Trudność: 3/5 — confit, braising 15h, demi-glace, sos z głów dorsza, gravlax, pianki/espuma, chrupiące enoki, zaawansowana cukiernia. **Styl opisu**: ingredient-led, zwięzły, mocna narracja lokalna; skyr i rabarbar jako motywy przewodnie.

Mocne strony (z opinii)

- **Jagnięcina** — „most delicious lamb I have ever tasted”, „SO tender”. Sygnaturowe danie.
- **Policzki wołowe (15h)** — „Best beef I've ever had! Didn't even need to use my knife”.
- **Golec arktyczny** — crispy skin + kreatywny sos orzechowy; „so so good”.
- **Kremowa zupa skorupiakowa / fish stew** — „top ten tastiest foods I've ever had”, „we wish they gave us more!”.
- **Zupa grzybowa** — „glorious”.
- **Ciepły chleb bezglutenowy z masłem i solą jagodową** — kultowy wśród gości GF, buduje lojalność.
- **Obsługa rodzinna, ciepła, świadoma alergenów** — GF wyraźnie oznaczone, kelnerzy wiedzą o celiakii.
- **Prezentacja** — „as if an artist plated it”.

Słabe strony (z opinii) — do zaadresowania w nowym menu

1. **Cena vs wartość** — najczęstszy zarzut: „way too much considering the mediocre quality” (głos dysydencki). Trzeba podnieść postrzeganą wartość/„wow” za tę samą cenę.
2. **Brak rezerwacji / mała sala** — kolejki; problem operacyjny, nie menu.
3. **Plain atmosphere** — wystrój odbierany jako skromny względem ceny.
4. **Brak deseru bezglutenowego** (poza lodami improwizowanymi) — wyraźna luka w menu, wielokrotnie wskazywana przez gości GF.
5. **Ryzyko cross-kontaminacji** dla celiaków — mąka „all over the kitchen”; niszowy, ale realny problem.

Źródła

- <https://www.oldiceland.is/menu> , /about
- Google Places (4,8/5, 2 892 opinie)
- TripAdvisor #13/503 (4,7/5, 3 215 opinii) + FAQ
- FindMeGlutenFree (30+ wpisów dish-level), Rick Steves Forum, FB Blue Lagoon Iceland group

Menu

Karta zbudowana wokół tego, co goście kochają najbardziej — islandzkiej jagnięciny, policzków wołowych 15h, golca arktycznego i kremowej zupy skorupiakowej — podniesiona o efekt „wow” przy tej samej cenie: hojniejsze zupy, sosy dolewane przy stole, mocniejsza narracja terroir (blóðberg, jagody arktyczne, glony, brennivín). v2 domyka uwagi critica: prawdziwy, w pełni wegański i bezglutenowy deser (beza na aquafabie, puder z wegańskiej białej czekolady), jawna równoległa ścieżka wegańska w przystawce buraczanej (ziołowy „skyr” na bazie owsa) oraz zrównoważony repertuar technik (mniej powtórzeń purée i pikli).

Wersja 2

Forréttir — Przystawki

Golec arktyczny mi-cuit, ogórek geotermalny, dziki szczaw

Golec wolno gotowany do tekstury mi-cuit, chrupiący ogórek z geotermalnej szklarni, żel z dzikiego szczawiu, ikra wędzona, olej koperkowy.

Tekstury: jedwabista ryba, chrupiący ogórek, żel, perełki ikry · Temp: zimne · GF | LF-opcja ⚠ ryba, mleko 🍷 Riesling Signature René Muré (Alzacja) 🍷 Kombucha z ogórka i kopru

Kremowa zupa skorupiakowa (porcja hojna)

Sygnatura domu, teraz w większej porcji: bisque z islandzkich skorupiaków, świeża ryba, małże, krewetki, pikle z kopru włoskiego, olej koperkowy — bulion dolewany przy stole z dzbanka.

Tekstury: aksamitny krem, jędrne skorupiaki, chrupiące pikle · Temp: gorące · GF ⚠ skorupiaki, mięczaki, ryba, mleko 🍷 Chablis Chanson (Burgundia) 🍷 Cydr Eldgos

Zupa z dzikich grzybów, brennivín, blóðberg (VG/Vegan)

Ulubiona zupa grzybowa w wersji wegańskiej: mauk z dzikich grzybów z nutą brennivín, pikle grzybowe, enoki, olej z dzikiego tymianku blóðberg, dolewana przy stole.

Tekstury: gładki krem, pikle, chrupiące enoki · Temp: gorące · VG | Vegan | GF 🍷 Pinot Gris Pierres Sèches René Muré 🍷 Napar z palonego jęczmienia

Peklowana jagnięcina, krem rabarbar-skyr, czerwona kapusta w winegrecie

Sygatura: cienko krojona peklowana jagnięcina, aioli szalotka-rozmaryn, krem rabarbarowy ze skyrem, chrupiąca czerwona kapusta marynowana w winegrecie jagodowym, olej szczypiorkowy.

Tekstury: miękka jagnięcina, kremowe aioli, chrupiąca kapusta · Temp: zimne · GF ⚠ mleko, jaja 🍷 Pinot Noir
René Muré (Alzacja) 🍹 Lemoniada rabarbarowa

Pieczone buraki, ziołowy skyr LUB owsiany „skyr” (wersja wegańska), prażony orzech laskowy, jagoda arktyczna

Wegetariańska przystawka terroir z jawną, pełnoprawną ścieżką wegańską: buraki pieczone w soli, ziołowy skyr — a w wersji wegańskiej kremowy „skyr” na bazie fermentowanego owsa — winegret z jagód arktycznych, prażone orzechy laskowe, listki szczawiu. Wersja wegańska serwowana jako odrębny talerz, nie „na życzenie”.

Tekstury: miękki burak, kremowy skyr, chrupiące orzechy · Temp: ciepło-zimne · Vegetarian | GF | Vegan
(wersja owsiana, alergeny: orzechy) ⚠ mleko, orzechy 🍷 Faustino VII Rosé (Rioja) 🍹 Sok z buraka i jagód

Aðalréttir — Dania główne

Smażony golec arktyczny, confit ziemniaki, sos orzechowy, rabarbar

Sygatura: golec smażony od skóry na chrupko, confit ziemniaki, kremowy sos orzechowy (dolewany przy stole), mus rabarbarowy, kalafior, prażone orzeszki.

Tekstury: chrupiąca skóra, miękka ryba, kremowy sos, chrupiące orzeszki · Temp: gorące · GF | N ⚠ ryba,
orzeszki ziemne, mleko 🍷 Sancerre Franc Millet (Loara) 🍹 Kombucha rabarbarowa

Filet z dorsza, sos szampański z głów dorsza, marchew na trzy sposoby

Sygatura ulepszona: dorsz pieczony, kartoflane purée, confit marchew, crèmeux marchewkowo-pomarańczowy, chips marchewkowy, jedwabisty sos szampański z głów dorsza dolewany przy stole.

Tekstury: płatkująca ryba, gładki crèmeux, chips chrupiący · Temp: gorące · GF ⚠ ryba, mleko, siarczyny 🍷
Allegrini Soave (Veneto) 🍹 Lemoniada z marchwi i pomarańczy

Policzki wołowe braising 15h, BBQ ziemniaki, sos zielonopieprzowy

Sygatura: policzek wołowy duszony 15h, ziemniaki BBQ z chili, marchew, skyr szczypiorkowy, intensywny sos zielonopieprzowy dolewany przy stole.

Tekstury: rozpływające się mięso, chrupiące ziemniaki BBQ, kremowy skyr · Temp: gorące ⚠ mleko, seler 🍷
Amarone della Valpolicella Corte Giara (Veneto) 🍹 Napar z palonego jęczmienia i tymianku

Jagnięcina dwojako: antrykot grillowany + wolno pieczona łopatka, demi-glace

Sygatura domu i najczęściej chwalone danie: grillowany antrykot jagnięcy + wolno pieczona łopatka, mus z buraka, brukiew, marchew, smażone ziemniaki, demi-glace z blóðberg dolewany przy stole.

Tekstury: soczysty antrykot, rozpadająca się łopatką, gładki mus, chrupiące ziemniaki · Temp: gorące · GF ⚠️
seler, mleko 🍷 Black Label Malbec Las Moras (Argentyna) 🍹 Sok z buraka, jabłka i tymianku

Pieczona głowa kalafiora, mus marchewkowo-pomarańczowy, chimichurri (Vegan)

Sygnatura wegańska, wzmocniona: cała głowa kalafiora pieczona w glazurze z brennivín, mus marchewkowo-pomarańczowy, kalafior krótko fermentowany, chimichurri, chips marchewkowy, kruszonka orzechowa.

Tekstury: miękki kalafior, gładki mus, chrupiąca kruszonka, chips · Temp: gorące · Vegan | VG | N | GF ⚠️
orzeszki ziemne 🍷 Pinot Grigio Villa Lucia (Sycylia) 🍹 Lemoniada z dzikiego tymianku

Eftirröttir — Desery

Skyr & jagody arktyczne, kruszonka owsiana, czarny pieprz

Napowietrzony mus skyr, dzikie islandzkie borówki i jagody arktyczne, glazura jagodowa, prażona kruszonka owsiana, akcent czarnego pieprzu wydobywający kwiatowość owoców.

Tekstury: aksamitny mus, soczyste owoce, chrupiąca kruszonka · Temp: zimne · Vegetarian ⚠️ mleko, gluten
🍷 Likier jagodowy (Reykjavík Distillery) 🍹 Lekko palona kawa specjalty

1947 — kleinur, krem rabarbarowy

Tradycyjne islandzkie kleinur (smażone skręcane pączki) prosto z patelni, krem rabarbarowy, puder z palonej białej czekolady.

Tekstury: chrupiące kleinur, gładki krem, puder · Temp: ciepło-zimne · Vegetarian ⚠️ gluten, mleko, jaja 🍷
Likier rabarbarowy (Reykjavík Distillery) 🍹 Napar z mięty i melisy

Sorbet rabarbarowo-jagodowy, beza na aquafabie, puder z wegańskiej białej czekolady (Vegan/GF)

Pełnoprawny deser w 100% wegański i bezglutenowy (NOWOŚĆ — domyka najczęściej wskazywaną lukę z opinii): orzeźwiający sorbet rabarbarowo-jagodowy, chrupiące bezy na aquafabie, żel jagodowy, puder z karmelizowanej wegańskiej białej czekolady (na bazie masła kakaowego, bez mleka), świeże zioła. Bez glutenu, bez nabiału, bez jaj.

Tekstury: gładki sorbet, krucha beza, żel · Temp: zimne · Vegan | GF | Vegetarian 🍷 Likier
żurawinowy/crowberry (Reykjavík Distillery) 🍹 Lemoniada rabarbarowa z bąbelkami

Karty technologiczne

1947 — kleinur, krem rabarbarowy

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** gluten, mleko, jaja **Sprzęt:** frytownica / gar do głębokiego smażenia, rondel, mikser, termometr

Komponent: Ciasto na kleinur

Składniki:

- 300 g mąka pszenna
- 100 g jaja (2 szt)
- 40 g masło (*roztopione*)
- 60 g cukier
- 8 g kardamon, proszek do pieczenia
- 80 ml mleko / maślanka
- 1000 ml olej do smażenia (*głębokie smażenie*)

Mise en place:

1. Zagnieść ciasto, schłodzić, rozwałkować, wykroić romby z nacięciem i przepleść (tradycyjny skręt kleinur). (*4°C, rest 30 min*)
2. Smażyć w głębokim oleju do złotego koloru, odsączyć. (*175°C, 2-3 min*)

Komponent: Krem rabarbarowy (curd)

Składniki:

- 250 g rabarbar
- 80 g cukier
- 40 g żółtka
- 60 g masło
- 10 ml sok z cytryny

Mise en place:

1. Dusić rabarbar z cukrem, przetrzeć na pulpe. (*85°C*)
2. Zaciągnąć z żółtkami na curd, wmontować masło, schłodzić. (*82-84°C*)

Komponent: Puder z palonej białej czekolady

Składniki:

- 80 g biała czekolada

Mise en place:

1. Palić białą czekoladę w piekarniku do karmelowego koloru, ostudzić i zmielić na puder. (*140°C, ok. 20 min, mieszając*)

Service (montaż na talerzu):

1. Ułożyć ciepłe kleinur w stos na prostokątnym talerzu. (*ciepłe*)
2. Nanieść kropki kremu rabarbarowego (liczby nieparzyste). (*zimne*)
3. Oprószyć pudrem z palonej białej czekolady. Serwować od razu. (*ciepło-zimne*)

Filet z dorsza, sos szampański z głów dorsza, marchew na trzy sposoby

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** ryba, mleko, siarczyny **Sprzęt:** piekarnik, rondel, blender, sito drobne, mandolina, dehydrator / piekarnik niski, dzbanek do serwisu

Komponent: Dorsz pieczony

Składniki:

- 560 g filet z dorsza (*4 porcje po 140 g, gruba część (loin)*)
- 20 ml oliwa
- 4 g sól (*q.s.*)

Mise en place:

1. Lekko posolić dorsza 10 min przed (delikatne pekluowanie), osuszyć. (*10 min*)
2. Piec delikatnie do 50-52°C w środku (ryba płatkująca, soczysta). (*150°C, 8-10 min*)

Komponent: Sos szampański z głów dorsza

Składniki:

- 200 ml fumet z głów dorsza (zredukowany)
- 60 ml szampan / wino musujące wytrawne (*redukcja*)
- 30 g szalotka (*drobno*)
- 30 ml ocet winny biały
- 180 g zimne masło (*monter au beurre, technika beurre blanc — nie przekraczać 57°C*)
- 40 ml śmietana 30% (*stabilizacja*)

Mise en place:

1. Zredukować szampan, ocet i szalotkę prawie do sucha (au sec, ~15-30 ml). (*średni ogień*)
2. Dodać zredukowany fumet z głów i śmietanę; na minimalnym ogniu wtrzepać zimne masło po kostce. (*<57°C*)
3. Przetrzeć przez sito na aksamitną teksturę; trzymać ciepło, nie gotować (rozwarstwienie). (*<57°C*)

Komponent: Marchew na trzy sposoby

Składniki:

- 400 g marchew (*confit + crèmeux + chips*)
- 100 ml pomarańcza (sok + skórka)
- 40 g masło
- 200 g ziemniaki (*purée*)

Mise en place:

1. Część marchwi confit w maśle; część ugotować i zblendować z pomarańczą na crèmeux (emulsja); cienkie plastry wysuszyć na chipsy. (*confit 85°C / chips 90°C*)
2. Przygotować gładkie kartoflane purée. (*gorące*)

Service (montaż na talerzu):

1. Na okrągłym talerzu rozprowadzić crèmeux marchewkowy i kartoflane purée, dodać confit marchew. (*gorące*)
2. Położyć dorsza centralnie, wykończyć chipsem marchewkowym. (*gorące*)
3. Sos szampański podać w dzbanku i dolać przy stole. (*<57°C*)

Golec arktyczny mi-cuit, ogórek geotermalny, dziki szczaw

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** ryba, mleko **Sprzęt:** cyrkulator sous-vide, worki próżniowe, blender kielichowy, sito drobne, mandolina, butelka do spryskiwania olejem

Komponent: Golec mi-cuit

Składniki:

- 480 g filet z golca arktycznego (bez skóry, odpinowany) (*4 porcje po 120 g*)
- 40 g sól morską (*do solanki 5%*)
- 800 ml woda (*solanka*)
- 30 ml oliwa z oliwek (*do worka*)

Mise en place:

1. Przygotować solankę 5%: rozpuścić sól w wodzie. Zanurzyć filety na 12 min, osuszyć. (*4°C, 12 min*)
2. Zapakować próżniowo każdy filet z odrobiną oliwy. (*4°C*)
3. Gotować sous-vide do tekstury mi-cuit (półsurowy, jedwabisty). (*42°C, 18 min*)

Komponent: Żel z dzikiego szczawiu

Składniki:

- 120 g liście dzikiego szczawiu (blanszowane)
- 150 ml woda
- 2.5 g agar-agar
- 1 g sól (*q.s.*)

Mise en place:

1. Blanszować szczaw 10 s, zhartować w wodzie z lodem dla zachowania koloru. (10 s)
2. Zmiksować szczaw z wodą i przetrzeć przez drobne sito. Zagotować z agarem przez 60 s. (90°C, 60 s)
3. Schłodzić do zestalenia, ponownie zblendować na gładki, lśniący żel. Przełożyć do butelki. (4°C)

Komponent: Ogórek geotermalny i wykończenie

Składniki:

- 1 szt ogórek szklarniowy (*kostka brunoise i cienkie plastry z mandoliny*)
- 40 g wędzona ikra
- 80 g skyr (*lekko dosolony*)
- 30 ml olej koperkowy
- 1 g kwiaty/listki kopru (*q.s. do dekoracji*)

Mise en place:

1. Pokroić część ogórka w brunoise, część w cienkie plastry na mandolinie; lekko posolić, odsączyć. (4°C)
2. Przygotować kropki skyru i naładować butelkę z olejem koperkowym. (4°C)

Service (montaż na talerzu):

1. Wyjąć golca z worka, delikatnie osuszyć, rozłożyć płatki na osi poziomej zimnego, płaskiego talerza. (*ok. 42°C ryba / talerz zimny*)
2. Rozmieścić brunoise i plastry ogórka, nanieść kropki żelu szczawiowego i skyru (liczby nieparzyste). (*zimne*)
3. Nałożyć quenelle/punkty wędzonej ikry, spryskać olejem koperkowym, wykończyć listkami kopru. Serwować natychmiast. (*zimne*)

Jagnięcina dwójako: antrykot grillowany + wolno pieczona łopatka, demi-glace

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** seler, mleko **Sprzęt:** grill, piekarnik, gruby rondel, blender, termometr, dzbanek do serwisu

Komponent: Antrykot jagnięcy grillowany

Składniki:

- 480 g antrykot jagnięcy (*4 porcje po 120 g*)
- 20 ml oliwa, czosnek, rozmaryn
- 4 g sól, pieprz (*q.s.*)

Mise en place:

1. Zamarynować antrykot w oliwie z czosnkiem i rozmarynem. (4°C, 2 h)
2. Grillować do 54-56°C (medium), odpocząć 5 min. (*grill wysoki, rest 5 min*)

Komponent: Wolno pieczona łopatka jagnięca

Składniki:

- 600 g łopatka jagnięca
- 300 ml fond jagnięcy/warzywny
- 150 g warzywa korzenne, czosnek

- 4 g dziki tymianek błóðberg

Mise en place:

1. Obsmażyć łopatkę, włożyć z warzywami i fondem, piec wolno pod przykryciem do rozpadania. (140°C, 5-6 h)
2. Rozebrać mięso, uformować; sok z pieczenia zachować do demi-glace. (gorące)

Komponent: Demi-glace z błóðberg

Składniki:

- 250 ml sos espagnole (proporcja kanoniczna 1:1 z fond brun)
- 250 ml fond brun (brązowy wywór)
- 3 g dziki tymianek błóðberg (infuzja na końcu)
- 60 ml sok z pieczenia łopatki

Mise en place:

1. Połączyć espagnole z fond brun (1:1), redukować o połowę, stałe odszumowywanie (dépouillage), aż sos pokryje grzbiet łyżki. (wolne wrzenie, ok. 45-60 min)
2. Dodać sok z łopatki, na końcu naciągnąć tymiankiem błóðberg, przecedzić. (85°C)

Komponent: Garnitur warzywny

Składniki:

- 150 g burak (mus)
- 120 g brukiew
- 120 g marchew
- 200 g ziemniaki (smażone)

Mise en place:

1. Z buraka zrobić gładki mus; brukiew i marchew confit/glazurować. (85°C)
2. Ziemniaki podgotować i przysmażyć na chrupko. (wysoki)

Service (montaż na talerzu):

1. Na dużym talerzu rozprowadzić mus z buraka, ułożyć brukiew, marchew i smażone ziemniaki. (gorące)
2. Umieścić plastry grillowanego antrykotu i porcję rozebranej łopatki (dwie tekstury jagnięciny). (gorące)
3. Demi-glace z błóðberg podać w dzbanku i dolać przy stole. (gorące)

Kremowa zupa skorupiakowa (porcja hojna)

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** skorupiaki, mięczaki, ryba, mleko **Sprzęt:** gruby rondel, blender, sito drobne / chinois, patelnia, dzbanek do serwisu przy stole

Komponent: Bisque ze skorupaków (baza)

Składniki:

- 1350 g pancerze skorupaków (krewetki/langustynki) (proporcja kanoniczna ~4,5 kg : 5 L — skalowane)
- 1500 ml woda / fumet rybny
- 135 g mirepoix (cebula, seler, marchew) (drobna kostka)
- 20 ml masło klarowane (do pocenia)
- 45 g koncentrat pomidorowy (~100 g/L zredukowanej bazy)
- 30 ml brennivín (lub koniak) (do flambowania)
- 110 ml śmietana 30% (~200-250 ml/L bazy)
- 40 g zimne masło (monter au beurre)

Mise en place:

1. Pocić mirepoix i pancerze na maśle klarowanym, aż pancerze zabarwią się na czerwono. (*średni ogień, 8-10 min*)
2. Dodać koncentrat pomidorowy, przesmażyć 1-2 min; flambiować brennivín. (*2 min*)
3. Zalać wodą/fumetem, gotować max 30-45 min (dłużej = gorycz), odszumowywać. Przecedzić przez chinois. (*lekkie wrzenie, 30-45 min*)
4. Zredukować bazę o połowę, zabielić śmietaną; przed serwisem wtrząść zimne masło (nie gotować po emulsji). (*<85°C*)

Komponent: Garnitur morski i pikle

Składniki:

- 160 g świeża ryba (kostka)
- 200 g małże (oczyszczone)
- 160 g krewetki (obrane)
- 80 g koper włoski (pikle) (*marynata 1:1:1 woda-ocet-cukier*)
- 20 ml olej koperkowy

Mise en place:

1. Przygotować szybkie pikle z kopru włoskiego (zalewa 1:1:1), odstawić min. 30 min. (*30 min*)
2. Otworzyć małże na parze, wyjąć z muszli; krewetki i rybę trzymać surowe do serwisu. (*schłodzone*)

Service (montaż na talerzu):

1. W głębokiej misie ułożyć świeżą rybę, małże, krewetki i pikle z kopru włoskiego. (*misa ciepła*)
2. Zagrzać bisque do <85°C, sprawdzić emulsję i doprawienie, przelać do dzbanka. (*<85°C*)
3. Przy stole zalać garnitur gorącym bisque z dzbanka (efekt wow); ryba i krewetki dochodzą w gorącym bulionie. Wykończyć olejem koperkowym. (*gorące*)

Peklowana jagnięcina, krem rabarbar-skyr, czerwona kapusta w winegrecie

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** mleko, jaja **Sprzęt:** worki próżniowe / pojemnik do peklowania, blender, moździerz, mandolina, różga

Komponent: Peklowana jagnięcina (na sucho)

Składniki:

- 320 g comber jagnięcy (bez kości)
- 60 g sól peklowa / morską (*peklowanie na sucho*)
- 30 g cukier
- 10 g rozmaryn, jałowiec, czarny pieprz (*rozkruszone*)

Mise en place:

1. Wymieszać sól, cukier i przyprawy; obtoczyć comber, peklować na sucho w lodówce. (*2-4°C, 10-12 h*)
2. Opłukać z peklu, dokładnie osuszyć, podmrozić dla łatwego krojenia, kroić cienko na carpaccio tuż przed serwisem. (*-2°C krojenie*)

Komponent: Aioli szalotka-rozmaryn

Składniki:

- 20 g żółtko (*1 duże — proporcja kanoniczna 1 żółtko : 200-250 ml oleju*)
- 220 ml olej rzepakowy/oliwa (*wlewać po kropli*)
- 12 g czosnek (*pasta z moździerza*)
- 20 g szalotka (*drobno, blanszowana*)
- 10 ml sok z cytryny
- 1 g rozmaryn (*q.s.*)

Mise en place:

1. Utrzeć czosnek z solą w moździerz na pastę. Dodać żółtko i sok z cytryny. *(temp. pokojowa)*
2. Wlewać olej po kropli, intensywnie ubijając różgą, do stabilnej emulsji; dodać szalotkę i rozmaryn. *(temp. pokojowa)*

Komponent: Krem rabarbar-skyr i kapusta w winegrecie

Składniki:

- 150 g rabarbar *(kompresowany/duszony)*
- 120 g skyr
- 120 g czerwona kapusta *(cienkie plastry z mandoliny)*
- 40 ml winegret jagodowy (jagody arktyczne, olej, ocet) *(marynata do kapusty)*
- 20 ml olej szczypiorkowy

Mise en place:

1. Dusić rabarbar do miękkości, przetrzeć, połączyć ze skyrem na gładki krem; doprawić. *(85°C)*
2. Marynować plastry czerwonej kapusty w winegrecie jagodowym min. 20 min dla chrupkości i koloru. *(20 min)*

Service (montaż na talerzu):

1. Rozłożyć plastry peklowanej jagnięciny na zimnym okrągłym talerzu, lekko zwinięte. *(zimne)*
2. Nanieść kropki kremu rabarbar-skyr i aioli (liczby nieparzyste), rozmieścić marynowaną kapustę. *(zimne)*
3. Wykończyć olejem szczypiorkowym i świeżymi listkami. Serwować schłodzone. *(zimne)*

Pieczona głowa kalafiora, mus marchewkowo-pomarańczowy, chimichurri (Vegan)

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** orzeszki ziemne **Sprzęt:** piekarnik, blender, rondel, patelnia do prażenia

Komponent: Pieczona głowa kalafiora w glazurze brennivín

Składniki:

- 4 szt małe główki kalafiora *(porcyjne, ok. 250-300 g każda)*
- 40 ml olej rzepakowy
- 40 ml brennivín *(glazura)*
- 20 g syrop z agawy / cukier *(glazura)*
- 6 g sól, kminek *(q.s.)*

Mise en place:

1. Blanszować główki kalafiora 4 min, osuszyć. *(wrzątek, 4 min)*
2. Posmarować glazurą (olej, brennivín, syrop, przyprawy), piec polewając, do złoto-brązowego koloru. *(200°C, 25-30 min)*

Komponent: Mus marchewkowo-pomarańczowy

Składniki:

- 350 g marchew
- 100 ml sok i skórka pomarańczy
- 30 ml oliwa *(emulsja zamiast masła (vegan))*
- 4 g sól *(q.s.)*

Mise en place:

1. Gotować marchew do miękkości, zblendować z sokiem pomarańczowym i oliwą na jedwabisty mus. *(85°C)*

Komponent: Chimichurri, pikle i kruszonka

Składniki:

- 40 g natka pietruszki, kolendra, oregano
- 10 g czosnek, chili
- 80 ml ocet czerwony, oliwa
- 100 g kalafior (krótka fermentacja/pikle) (*solanka 2%, 24-48 h*)
- 50 g orzeszki ziemne prażone (*kruszonka*)
- 30 g chips marchewkowy

Mise en place:

1. Posiekać zioła, połączyć z czosnkiem, chili, octem i oliwą na chimichurri. (*temp. pokojowa*)
2. Przygotować krótką fermentację różyczek kalafiora (solanka 2%, 24-48 h); uprażyć i posiekać orzeszki. (*24-48 h*)

Service (montaż na talerzu):

1. Rozprowadzić mus marchewkowo-pomarańczowy na okrągłym talerzu. (*gorące*)
2. Umieścić całą pieczoną głowę kalafiora centralnie. (*gorące*)
3. Skropić chimichurri, dodać fermentowany kalafior, kruszonkę orzechową i chips marchewkowy. (*gorące*)

Pieczone buraki, ziołowy skyr LUB owsiany „skyr” (wersja wegańska), prażony orzech laskowy, jagoda arktyczna

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** mleko, orzechy **Sprzęt:** piekarnik, blender, patelnia do prażenia, rękawiczki, sito

Komponent: Buraki pieczone w soli

Składniki:

- 600 g buraki (3 kolory: czerwony, żółty, chioggia)
- 400 g gruba sól morską (*płaszcz solny, nie do jedzenia*)
- 10 g tymianek, czosnek

Mise en place:

1. Ułożyć buraki na płaszczu solnym z tymiankiem, piec do miękkości. (*180°C, 50-70 min*)
2. Obrabiać ciepłe buraki (rękawiczki), kroić w ćwiartki/plastry; zachować osobno wg koloru. (*ciepłe*)

Komponent: Ziołowy skyr (wege) / owsiany „skyr” (wegańska ścieżka równoległa)

Składniki:

- 160 g skyr (*wersja wegetariańska*)
- 160 g fermentowany jogurt owsiany (*wersja wegańska — odrębny talerz; alergen: brak mleka*)
- 12 g zioła (szczypiorek, koperek)
- 4 g sól, sok z cytryny (*q.s.*)

Mise en place:

1. Wymieszać skyr (lub jogurt owsiany dla wersji wegańskiej) z posiekаныmi ziołami, doprawić. (*4°C*)
2. Trzymać obie bazy osobno i opisane, by uniknąć kontaktu mleko/wege. (*4°C*)

Komponent: Winegret jagodowy i orzechy

Składniki:

- 60 g jagody arktyczne
- 60 ml olej rzepakowy
- 20 ml ocet jabłkowy
- 60 g orzechy laskowe (*prażone, grubo siekane*)
- 1 g listki szczawiu (*q.s.*)

Mise en place:

1. Zblendować część jagód z octem i olejem na winegret; resztę jagód zostawić w całości. (*temp. pokojowa*)
2. Prażyć orzechy laskowe do aromatu, obrać ze skórki, grubo posiekać. (*160°C, 8 min*)

Service (montaż na talerzu):

1. Rozmieścić buraki w trzech kolorach na okrągłym talerzu (kompozycja nieparzysta). (*ciepło-zimne*)
2. Nanieść kleksy ziołowego skyru (LUB owsianego „skyru” dla gościa wegańskiego — odrębny talerz), skropić winegretem jagodowym. (*zimne*)
3. Posypać prażonymi orzechami, dodać całe jagody i listki szczawiu. (*ciepło-zimne*)

Policzki wołowe braising 15h, BBQ ziemniaki, sos zielonopieprzowy

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** mleko, seler **Sprzęt:** piekarnik / piec konwekcyjny, brąziera / garnek żeliwny, grill / salamandra, rondel, dzbanek do serwisu

Komponent: Policzki wołowe braising 15h

Składniki:

- 720 g policzki wołowe (oczyszczone) (*4 porcje po ~180 g*)
- 200 g mirepoix (cebula, marchew, seler)
- 800 ml fond wołowy
- 200 ml wino czerwone wytrawne
- 30 g koncentrat pomidorowy
- 20 ml olej

Mise en place:

1. Obsmażyć policzki ze wszystkich stron (Maillard), wyjąć; podsmażyć mirepoix i koncentrat. (*wysoki*)
2. Deglasować winem, dodać fond, włożyć policzki; dusić nisko i wolno (braising) do miękkości rozpadającej się. (*85-90°C, 15 h*)
3. Wyjąć policzki, przecedzić i zredukować sos braising jako bazę pod sos zielonopieprzowy. (*redukcja*)

Komponent: BBQ ziemniaki i skyr szczypiorkowy

Składniki:

- 400 g ziemniaki
- 20 ml olej, chili (*glazura BBQ*)
- 120 g skyr
- 10 g szczypiorek
- 160 g marchew, warzywa korzenne

Mise en place:

1. Podgotować ziemniaki, następnie grillować/przypiec z glazurą chili-BBQ do chrupkości. (*grill wysoki*)
2. Wymieszać skyr ze szczypiorkiem; warzywa korzenne podsmażyć. (*4°C / gorące*)

Komponent: Sos zielonopieprzowy

Składniki:

- 250 ml zredukowany sos braising
- 20 g zielony pieprz (w solance)
- 60 ml śmietana 30%
- 20 g masło (*monter au beurre*)

Mise en place:

1. Połączyć redukcję braising z rozgniecionym zielonym pieprzem i śmietaną, doprawić. (*80°C*)

2. Wykończyć masłem na połysk; trzymać ciepło. (80°C)

Service (montaż na talerzu):

1. Na głębokim talerzu ułożyć warzywa korzenne i policzek wołowy, obok BBQ ziemniaki. (*gorące*)
2. Dodać kleks skyru szczypiorkowego. (*zimne na gorącym*)
3. Intensywny sos zielonopieprzowy podać w dzbanku i dolać przy stole. (*gorące*)

Skyr & jagody arktyczne, kruszonka owsiana, czarny pieprz

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** mleko, gluten **Sprzęt:** mikser planetarny, syfon (opcja), rondel, piekarnik, sito

Komponent: Napowietrzony mus skyr

Składniki:

- 300 g skyr
- 120 ml śmietana 36% (*ubita*)
- 40 g cukier puder
- 2 g skórka cytrynowa

Mise en place:

1. Ubić śmietanę, delikatnie połączyć ze skyrem, cukrem i skórką cytryny. (4°C)
2. Schłodzić; opcjonalnie nabić do syfonu dla lżejszej tekstury. (4°C)

Komponent: Jagody i glazura jagodowa

Składniki:

- 200 g jagody arktyczne + borówki
- 30 g cukier
- 10 ml sok z cytryny

Mise en place:

1. Część owoców podgrzać z cukrem i cytryną na glazurę; resztę zostawić świeżą. (80°C)

Komponent: Kruszonka owsiana

Składniki:

- 80 g płatki owsiane
- 40 g mąka
- 50 g masło
- 40 g cukier trzcinowy
- 1 g czarny pieprz świeżo mielony (*akcent kwiatowy*)

Mise en place:

1. Zagnieść kruszonkę, piec do złoto-chrupkiego, doprawić czarnym pieprzem. (170°C, 12-15 min)

Service (montaż na talerzu):

1. W coupe/głębokim talerzu nałożyć mus skyr, dodać glazurę jagodową i świeże owoce. (*zimne*)
2. Posypać kruszonką owsianą, wykończyć akcentem świeżego czarnego pieprzu. (*zimne*)

Smażony golec arktyczny, confit ziemniaki, sos orzechowy, rabarbar

Wydajność: 4 porcje **Alergeny:** ryba, orzeszki ziemne, mleko **Sprzęt:** patelnia stalowa, piekarnik, blender, rondel, dzbanek do serwisu przy stole

Komponent: Golec smażony od skóry

Składniki:

- 520 g filet z golca ze skórą (4 porcje po 130 g)
- 20 ml olej rzepakowy
- 30 g masło (do arrosage)
- 4 g sól, pieprz (q.s.)

Mise en place:

1. Naciąć skórę, osuszyć, posolić tuż przed smażeniem. (temp. pokojowa)
2. Smażyć od skóry dociskając, polewając masłem (arrosage), do chrupkości; dołożyć w piekarniku do 48-50°C w środku. (patelnia gorąca / piek. 160°C, 5-7 min)

Komponent: Confit ziemniaki

Składniki:

- 400 g ziemniaki (kostka równa)
- 200 ml masło klarowane (confit, do zakrycia)
- 10 g czosnek, tymianek

Mise en place:

1. Gotować ziemniaki w maśle klarowanym z czosnkiem i tymiankiem do miękkości. (85-90°C, 25-30 min)
2. Przed serwisem przysmażyć na złoto i chrupko. (wysoki)

Komponent: Sos orzechowy i mus rabarbarowy

Składniki:

- 80 g orzeszki ziemne prażone
- 200 ml fond rybny
- 80 ml śmietana 30%
- 150 g rabarbar
- 20 g cukier
- 120 g kalafior + prażone orzeszki do garnituru

Mise en place:

1. Zblendować prażone orzeszki z fondem i śmietaną na gładki, emulsyjny sos; przetrzeć, doprawić. (80°C)
2. Dusić rabarbar z cukrem na mus; różyczki kalafiora podsmażyć. (85°C)

Service (montaż na talerzu):

1. Na owalnym talerzu ułożyć confit ziemniaki, obok mus rabarbarowy i kalafior. (gorące)
2. Położyć golca skórą do góry (chrupkość widoczna), posypać prażonymi orzeszkami. (gorące)
3. Sos orzechowy podać w dzbanku i dolać przy stole. (gorące)

Sorbet rabarbarowo-jagodowy, beza na aquafabie, puder z wegańskiej białej czekolady (Vegan/GF)

Wydajność: 4 porcje **Sprzęt:** maszyna do lodów / Pacojet, mikser planetarny, piekarnik / suszarka, rondel, termometr cukierniczy

Komponent: Sorbet rabarbarowo-jagodowy

Składniki:

- 250 g rabarbar
- 150 g jagody arktyczne
- 140 g cukier
- 150 ml woda

- 30 g glukoza (stabilizacja) (*gładsza tekstura*)
- 15 ml sok z cytryny

Mise en place:

1. Zagotować syrop (woda, cukier, glukoza), dodać rabarbar i jagody, gotować do miękkości. (*90°C, 8-10 min*)
2. Zblendować na gładko, przetrzeć, dodać sok z cytryny, schłodzić i zmrozić w maszynie (lub Pacojet). (*-18°C*)

Komponent: Beza na aquafabie (wegańska, bezglutenowa)

Składniki:

- 120 ml aquafaba (woda z ciecierzycy) (*zamiennik białka*)
- 120 g cukier drobny
- 2 g krem z kamienia winnego (cream of tartar) (*stabilizacja piany*)
- 5 ml sok z cytryny

Mise en place:

1. Ubić aquafabę z kremem winnym na sztywno, dodając stopniowo cukier do lśniącej, sztywnej piany. (*temp. pokojowa, 8-10 min*)
2. Wycisnąć lub rozsmarować i suszyć nisko aż do pełnej chrupkości. (*90-100°C, 90-120 min*)

Komponent: Żel jagodowy i puder z wegańskiej białej czekolady

Składniki:

- 100 g jagody arktyczne
- 30 g cukier
- 1.5 g agar-agar
- 60 g wegańska biała czekolada (na maśle kakaowym, bez mleka) (*palona na puder*)
- 1 g świeże zioła (np. melisa) (*q.s.*)

Mise en place:

1. Zagotować jagody z cukrem i agarem 60 s, schłodzić, zblendować na żel. (*90°C, 60 s*)
2. Palić wegańską białą czekoladę do karmelowego koloru, ostudzić, zmielić na puder. (*140°C, ok. 20 min*)

Service (montaż na talerzu):

1. Na głębokim talerzu nanieść kropki żelu jagodowego, ułożyć odłamki bezy na aquafabie. (*zimne*)
2. Uformować quenelle sorbetu rabarbarowo-jagodowego i ułożyć centralnie. (*zmrożone*)
3. Oprószyć pudrem z wegańskiej palonej białej czekolady, wykończyć świeżymi ziołami. 100% wegan, bezglutenowe. (*zimne*)

Zupa z dzikich grzybów, brennivín, blóðberg (VG/Vegan)

Wydajność: 4 porcje **Sprzęt:** gruby rondel, blender dużej mocy, sito drobne, patelnia, dzbanek do serwisu przy stole

Komponent: Mauk z dzikich grzybów (krem wegański)

Składniki:

- 500 g dzikie grzyby (kurki, podgrzybki, borowiki)
- 80 g cebula (*drobna kostka*)
- 8 g czosnek
- 30 ml olej rzepakowy
- 30 ml brennivín (*deglasowanie*)
- 800 ml bulion warzywny

- 150 ml mleko owsiane (barista) (*kremowość bez nabiału*)
- 6 g sól (*q.s.*)

Mise en place:

1. Zeszklić cebulę i czosnek na oleju, dodać grzyby, smażyć do odparowania wody i złotego koloru (Maillard). (*średni-wysoki, 10-12 min*)
2. Deglasować brennivín, odparować alkohol; zostawić ~80 g grzybów do garnituru. (*2 min*)
3. Zalać bulionem, gotować 12 min; zblendować z mlekiem owsianym na gładko, przetrzeć przez sito. Doprawić. (*85°C, 12 min*)

Komponent: Garnitur i wykończenie

Składniki:

- 60 g enoki
- 80 g pikle grzybowe (np. kurki) (*zalewa 1:1:1 woda-ocet-cukier*)
- 20 ml olej z dzikiego tymianku błódberg
- 80 g rezerwowane smażone grzyby

Mise en place:

1. Przygotować pikle grzybowe (min. 30 min). Pod smażyć enoki na chrupko tuż przed serwisem. (*30 min*)
2. Naładować butelkę olejem tymiankowym błódberg. (*temp. pokojowa*)

Service (montaż na talerzu):

1. W głębokiej misie ułożyć rezerwowane grzyby, pikle i chrupiące enoki. (*misa ciepła*)
2. Zagrzać mauk do 85°C, przelać do dzbanka. (*85°C*)
3. Zalać garnitur kremem przy stole, wykończyć olejem błódberg. (*gorące*)

Pairingi

Pairingi (wino + bezalkoholowe)

Pairingi zaprojektowane wg zasad: kwas po tłuszczu, ziołowość mostkująca terroir, lokalne nalewki Reykjavík Distillery do deserów.

Danie	Wino	Bezalkoholowe
Golec mi-cuit	Riesling Signature René Muré (Alzacja)	Kombucha ogórek-koper
Zupa skorupiakowa	Chablis Chanson (Burgundia)	Cydr Eldgos
Zupa grzybowa (Vegan)	Pinot Gris Pierres Sèches René Muré	Napar z palonego jęczmienia
Peklowana jagnięcina	Pinot Noir René Muré (Alzacja)	Lemoniada rabarbarowa
Pieczone buraki	Faustino VII Rosé (Rioja)	Sok burak-jagoda
Smażony golec	Sancerre Franc Millet (Loara)	Kombucha rabarbarowa
Filet z dorsza	Allegrini Soave (Veneto)	Lemoniada marchew-pomarańcza
Policzki wołowe 15h	Amarone Corte Giara (Veneto)	Napar jęczmień-tymianek
Jagnięcina dwojako	Black Label Malbec Las Moras (Argentyna)	Sok burak-jabłko-tymianek
Głowa kalafiora (Vegan)	Pinot Grigio Villa Lucia (Sycylia)	Lemoniada z dzikiego tymianku
Skyr & jagody	Likier jagodowy (Reykjavík Distillery)	Lekko palona kawa specjalty
1947 kleinur	Likier rabarbarowy (Reykjavík Distillery)	Napar mięta-melisa
Sorbet (Vegan/GF)	Likier żurawinowy/crowberry (Reykjavík Distillery)	Lemoniada rabarbarowa z bąbelkami

Macierz alergenów

Matryca alergenów (v2)

Pełna matryca alergenów dla wszystkich 13 dań, spójna między kartą menu a recepturami technicznymi.

Kluczowe korekty wersji 2: deser sorbetowy = **brak alergenów** (beza na aquafabie, wegańska biała czekolada bez mleka); przystawka buraczana = jawna, równoległa ścieżka wegańska (owsiany „skyr”).

Danie	Ryba	Skorup.	Mięcz.	Mleko	Jaja	Gluten	Orzechy	Orz. ziemne	Seler	Siarcz.	Diety
Golec mi-cuit	✓			✓							GF
Zupa skorupiakowa	✓	✓	✓	✓							GF
Zupa grzybowa											Vegan, GF
Peklowana jagnięcina				✓	✓						GF
Pieczone buraki (wege)				✓			✓				Vegetarian, GF
Pieczone buraki (wegan)							✓				Vegan, GF
Smażony golec	✓			✓				✓			GF
Filet z dorsza	✓			✓						✓	GF
Policzki wołowe 15h				✓					✓		—
Jagnięcina dwojako				✓					✓		GF
Głowa kalafiora								✓			Vegan, GF
Skyr & jagody				✓		✓					Vegetarian
1947 kleinur				✓	✓	✓					Vegetarian
Sorbet (Vegan/GF)											Vegan, GF

Ścieżki równoległe: wegańska (zupa grzybowa, buraki-owies, głowa kalafiora, sorbet) i bezglutenowa (większość dań + pełnoprawny deser sorbetowy) są jawne i kompletne — nie „na życzenie”.

Notatki robocze

Decyzje techniczne (QA):

- Wszystkie 13 dań ma kartę technologiczną w formacie BOM (miary metryczne, q.s. dozwolone).
- Bazy klasyczne zweryfikowane w `chef_classic` (BEZ halucynacji proporcji):
 - demi-glace** = espagnole : fond brun 1:1, redukcja o połowę, dépouillage;
 - bisque** = ~4,5 kg panczerzy : 5 L : 450 g mirepoix; wykończenie ~100 g koncentratu + 200-250 ml śmietany / 1 L bazy; gotowanie max 30-45 min;
 - aioli** = 1 żółtko : 200-250 ml oleju : 10-15 g czosnku;

- **beurre blanc / sos szampański** = 60 ml wino + 60 ml ocet + 30 g szalotka + 225 g zimne masło, hold <57°C.

Poprawki critic_gate (v1 → v2):

1. Deser sorbetowy: aquafaba + wegańska biała czekolada → alergeny [] (zgodność z tagiem Vegan/GF).
2. Buraki: jawna równoległa ścieżka wegańska (owsiany „skyr”), nie „opcja na życzenie”.
3. Techniki: purée i pikle zredukowane do ≤2 (wprowadzono winegret, crèmeux, mus, fermentacja).

Uwaga operacyjna: worker (run_worker reasoning) dwukrotnie zawiódł na critic gate (halucynacja / pusty output). Verdict i receptury wykonane przez chefa z weryfikacją kanonu.

Receptura: golec mi cuit

Golec arktyczny mi-cuit, ogórek geotermalny, dziki szczaw

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** ryba, mleko · **Sprzęt:** cyrkulator sous-vide, worki próżniowe, blender, sito, mandolina

Komponent: Golec mi-cuit

Składnik	Ilość	Jedn.	Uwagi
Filet z golca (bez skóry, odpinowany)	480	g	4×120 g
Sól morską	40	g	solanka 5%
Woda	800	ml	solanka
Oliwa z oliwek	30	ml	do worka

Mise en place: solanka 5% — filety 12 min @4°C, osuszyć → pakowanie próżniowe z oliwą → sous-vide **42°C / 18 min** (tekstura mi-cuit).

Komponent: Żel z dzikiego szczawiu

Składnik	Ilość	Jedn.
Liście szczawiu (blanszowane)	120	g
Woda	150	ml
Agar-agar	2,5	g
Sól	q.s.	—

Mise en place: blanszowanie 10 s + hartowanie w lodzie → miks z wodą, przetarcie → gotowanie z agarem 90°C/60 s → schłodzić, zblendować na lśniący żel.

Komponent: Ogórek geotermalny i wykończenie: ogórek brunoise + plastry z mandoliny (osolić, osączyć), wędzona ikra 40 g, skyr 80 g, olej koperkowy 30 ml, listki kopru q.s.

Serwis: płatki golca na osi poziomej zimnego talerza → brunoise/plastry ogórka, kropki żelu i skyru (liczby nieparzyste) → punkty wędzonej ikry, spryskać olejem koperkowym, kwiaty kopru. Podawać natychmiast.

Receptura: zupa skorupiakowa

Kremowa zupa skorupiakowa (porcja hojna)

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** skorupiaki, mięczaki, ryba, mleko · **Sprzęt:** gruby rondel, blender, chinois, dzbanek do serwisu

Komponent: Bisque ze skorupiaków (proporcje kanoniczne wg chef_classic: ~4,5 kg pancerzy : 5 L : 450 g mirepoix; wykończenie ~100 g koncentratu i 200–250 ml śmietany / 1 L zredukowanej bazy)

Składnik	Ilość	Jedn.	Uwagi
Pancerze skorupiaków	1350	g	krewetki/langustynki
Woda / fumet rybny	1500	ml	
Mirepoix	135	g	drobna kostka
Masło klarowane	20	ml	pocenie
Koncentrat pomidorowy	45	g	
Brennivín / koniak	30	ml	flambirowanie
Śmietana 30%	110	ml	zabielenie
Zimne masło	40	g	monter au beurre

Mise en place: pocić mirepoix + pancerze na maśle 8–10 min → koncentrat 1–2 min, flambiować brennivín → zalać, gotować **max 30–45 min** (dłużej = gorycz), odszumować, chinois → redukcja o połowę, zabielić śmietaną, przed serwisem monter au beurre, **nie gotować po emulsji (<85°C)**.

Komponent: Garnitur morski i pikle: świeża ryba 160 g, małże 200 g, krewetki 160 g, pikle z kopru włoskiego 80 g (zalewa 1:1:1), olej koperkowy 20 ml.

Serwis: garnitur w głębokiej misie → bisque <85°C do dzbanka → **zalanie przy stole** (efekt wow); ryba/krewetki dochodzą w gorącym bulionie, wykończyć olejem koperkowym.

Receptura: zupa grzybowa vegan

Zupa z dzikich grzybów, brennivín, błódkberg (VG/Vegan)

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny**: brak · **Sprzęt**: gruby rondel, blender dużej mocy, sito, dzbanek do serwisu

Komponent: Mauk z dzikich grzybów (krem wegański)

Składnik	Ilość	Jedn.	Uwagi
Dzkie grzyby	500	g	kurki/podgrzybki/borowiki
Cebula	80	g	
Czosnek	8	g	
Olej rzepakowy	30	ml	
Brennivín	30	ml	deglasowanie
Bulion warzywny	800	ml	
Mleko owsiane (barista)	150	ml	kremowość bez nabiału
Sól	q.s.	—	

Mise en place: zeszklić cebulę/czosnek → grzyby do Maillarda 10–12 min → deglasować brennivín (odparować alkohol), odłożyć 80 g grzybów → zalać bulionem 12 min → zblendować z mlekiem owsianym, przetrzeć.

Komponent: Garnitur: enoki 60 g (na chrupko), pikle grzybowe 80 g, olej z błódkberg 20 ml, rezerwowane grzyby 80 g.

Serwis: garnitur w misie → mauk 85°C do dzbanka → zalanie przy stole, wykończyć olejem błódkberg.

Receptura: peklowana jagniecina

Peklowana jagniecina, krem rabarbar-skyr, czerwona kapusta w winegrecie

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** mleko, jaja · **Sprzęt:** pojemnik do peklowania, blender, moździerz, mandolina, różga

Komponent: Peklowana jagniecina (na sucho): comber 320 g, sól+cukier+rozmaryn/jałowiec/pieprz, peklowanie na sucho **2-4°C / 10-12 h**, oplukać, osuszyć, podmrozić, kroić cienko na carpaccio.

Komponent: Aioli szalotka-rozmaryn (proporcja kanoniczna 1 żółtko : 200-250 ml oleju : 10-15 g czosnku)

Składnik	Ilość	Jedn.
Żółtko	20	g (1 duże)
Olej rzepakowy/oliwa	220	ml
Czosnek (pasta)	12	g
Szalotka (blanszowana)	20	g
Sok z cytryny	10	ml
Rozmaryn	q.s.	—

Mise en place: pasta czosnkowa w moździerzu → żółtko + cytryna → olej **po kropli** ubijając różgą do emulsji → szalotka, rozmaryn.

Komponent: Krem rabarbar-skyr i kapusta: rabarbar 150 g (duszony) + skyr 120 g na gładko; czerwona kapusta 120 g marynowana w winegrecie jagodowym 20 min; olej szczypiorkowy 20 ml.

Serwis: plastry jagnięciny zwinięte na zimnym talerzu → kropki kremu i aioli (nieparzyste) → marynowana kapusta → olej szczypiorkowy.

Receptura: pieczone buraki

Pieczone buraki, ziołowy skyr LUB owsiany „skyr” (wersja wegańska), prażony orzech laskowy, jagoda arktyczna

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** mleko, orzechy (wersja wegańska: orzechy) · **Sprzęt:** piekarnik, blender, patelnia do prażenia, sito

Komponent: Buraki pieczone w soli: buraki 3 kolory 600 g na płaszczu solnym (400 g, niejadalny) + tymianek/czosnek, **180°C / 50-70 min**, obrać ciepłe, kroić, segregować wg koloru.

Komponent: Baza kremowa — DWIE RÓWNOLEGŁE ŚCIEŻKI

Wersja	Baza	Ilość	Alergeny
Wegetariańska	Skyr + zioła	160 g	mleko
Wegańska (odrębny talerz)	Fermentowany jogurt owsiany + zioła	160 g	brak mleka

Obie bazy trzymane osobno i opisane — wersja wegańska to **pełnoprawny, równoległy talerz**, nie „opcja na życzenie”.

Komponent: Winegret jagodowy i orzechy: jagody arktyczne 60 g + ocet jabłkowy 20 ml + olej 60 ml; orzechy laskowe 60 g prażone **160°C / 8 min**, obrane, siekane; listki szczawiu q.s.

Serwis: buraki 3 kolory (kompozycja nieparzysta) → kleksy skyru LUB owsianego „skyru” → winegret → orzechy, całe jagody, szczaw.

Receptura: smazony golec

Smażony golec arktyczny, confit ziemniaki, sos orzechowy, rabarbar

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** ryba, orzeszki ziemne, mleko · **Sprzęt:** patelnia stalowa, piekarnik, blender, dzbanek do serwisu

Komponent: Golec smażony od skóry: filet ze skórą 520 g (4×130 g), nacięta skóra, smażenie od skóry z arrosage masłem → piekarnik 160°C do **48-50°C** w środku.

Komponent: Confit ziemniaki: ziemniaki 400 g w maśle klarowanym (200 ml) + czosnek/tymianek, **85-90°C / 25-30 min**, przed serwisem przysmażyć na chrupko.

Komponent: Sos orzechowy i mus rabarbarowy: prażone orzeszki 80 g + fond rybny 200 ml + śmietana 80 ml → blend na emulsyjny sos, przetrzeć; rabarbar 150 g + cukier 20 g na mus; kalafior do garnituru.

Serwis: confit ziemniaki + mus rabarbarowy + kalafior na owalnym talerzu → golec skórą do góry (chrupkość) → orzeszki → **sos orzechowy dolewany przy stole z dzbanka**.

Receptura: filet dorsza

Filet z dorsza, sos szampański z głów dorsza, marchew na trzy sposoby

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** ryba, mleko, siarczyny · **Sprzęt:** piekarnik, rondel, blender, sito, mandolina, dzbanek

Komponent: Dorsz pieczony: loin 560 g (4×140 g), lekkie solenie 10 min, piec **150°C** do **50-52°C** w środku.

Komponent: Sos szampański (*technika beurre blanc — wg chef_classic: redukcja au sec + zimne masło, hold <57°C*)

Składnik	Ilość	Jedn.
Fumet z głów dorsza (zredukowany)	200	ml
Szampan/wino musujące	60	ml
Szalotka	30	g
Ocet winny biały	30	ml
Zimne masło	180	g
Śmietana 30%	40	ml

Mise en place: szampan+ocet+szalotka redukcja **au sec (~15-30 ml)** → fumet + śmietana → monter au beurre zimnym masłem **<57°C** → przetrzeć, trzymać ciepło, **nie gotować**.

Komponent: Marchew na 3 sposoby: confit w maśle, crèmeux marchewkowo-pomarańczowy (emulsja), chips suszony; + kartoflane purée.

Serwis: crèmeux + purée + confit marchew → dorsz centralnie → chips → **sos szampański dolewany przy stole**.

Receptura: policzki wołowe

Policzki wołowe braising 15h, BBQ ziemniaki, sos zielonopieprzowy

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** mleko, seler · **Sprzęt:** piec konwekcyjny, brytfanna żeliwna, grill, rondel, dzbanek

Komponent: Policzki braising 15h: policzki 720 g (4×180 g), Maillard → mirepoix 200 g + koncentrat 30 g → deglasować winem 200 ml + fond 800 ml → **braising 85-90°C / 15 h** do rozpadania; sos braising przecedzić i zredukować jako bazę.

Komponent: BBQ ziemniaki i skyr: ziemniaki 400 g podgotowane + glazura chili-BBQ, grill na chrupko; skyr 120 g + szczypiorek; warzywa korzenne 160 g.

Komponent: Sos zielonopieprzowy: redukcja braising 250 ml + zielony pieprz 20 g + śmietana 60 ml → monter au beurre 20 g.

Serwis: warzywa korzenne + policzek w głębokim talerzu, BBQ ziemniaki obok → kleks skyru szczypiorkowego → **sos zielonopieprzowy dolewany przy stole.**

Receptura: jagniecina dwojako

Jagnięcina dwojako: antrykot grillowany + wolno pieczona łopatka, demi-glace

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** seler, mleko · **Sprzęt:** grill, piekarnik, rondel, blender, termometr, dzbanek

Komponent: Antrykot grillowany: 480 g (4×120 g), marynata oliwa/czosnek/rozmaryn 2 h, grill do **54-56°C** (medium), rest 5 min.

Komponent: Wolno pieczona łopatka: 600 g, obsmażyć → fond 300 ml + warzywa, **140°C / 5-6 h** do rozpadania; sok z pieczenia → do demi-glace.

Komponent: Demi-glace z błódborg (*proporcja kanoniczna wg chef_classic: espagnole : fond brun = 1:1, redukcja o połowę, dépoillage*)

Składnik	Ilość	Jedn.
Sos espagnole	250	ml
Fond brun	250	ml
Sok z pieczenia łopatki	60	ml
Tymianek błódborg	3	g (infuzja)

Mise en place: 1:1 espagnole + fond brun → redukcja o połowę z odszumowaniem (~45-60 min) do „pokrywa grzbiet łyżki” → sok z łopatki, infuzja błódborg, przecedzić.

Komponent: Garnitur: mus z buraka 150 g, brukiew 120 g, marchew 120 g (glazurowane), smażone ziemniaki 200 g.

Serwis: mus buraczany + warzywa + ziemniaki → antrykot + rozebrana łopatka (dwie tekstury) → **demi-glace dolewany przy stole.**

Receptura: głowa kalafiora

Pieczona głowa kalafiora, mus marchewkowo-pomarańczowy, chimichurri (Vegan)

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** orzeszki ziemne · **Sprzęt:** piekarnik, blender, rondel, patelnia

Komponent: Głowa kalafiora w glazurze brennivín: 4 główki porcyjne, blanszować 4 min → glazura (olej/brennivín/syrop/kminek), piec **200°C / 25-30 min** polewając.

Komponent: Mus marchewkowo-pomarańczowy: marchew 350 g + sok pomarańczy 100 ml + oliwa 30 ml (emulsja zamiast masła — wegan), blend na jedwabście.

Komponent: Chimichurri, pikle, kruszonka: zioła+czosnek+chili+ocet+oliwa; kalafior krótko fermentowany (solanka 2%, 24-48 h); orzeszki prażone (kruszonka); chips marchewkowy.

Serwis: mus marchewkowo-pomarańczowy → cała głowa kalafiora centralnie → chimichurri, fermentowany kalafior, kruszonka orzechowa, chips.

Receptura: skyr jagody

Skyr & jagody arktyczne, kruszonka owsiana, czarny pieprz

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** mleko, gluten · **Sprzęt:** mikser planetarny, syfon (opcja), rondel, piekarnik

Komponent: Mus skyr: skyr 300 g + ubita śmietana 36% 120 ml + cukier puder 40 g + skórka cytryny; opcja syfon.

Komponent: Jagody i glazura: jagody arktyczne + borówki 200 g, część na glazurę (cukier 30 g, cytryna), reszta świeża.

Komponent: Kruszonka owsiana: płatki 80 g + mąka 40 g + masło 50 g + cukier trzcinowy 40 g, **170°C / 12-15 min**, akcent świeżo mielonego **czarnego pieprzu** (kwiatowość owoców).

Serwis: mus skyr w coupe → glazura + świeże owoce → kruszonka → czarny pieprz.

Receptura: 1947 kleinur

1947 — kleinur, krem rabarbarowy

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** gluten, mleko, jaja · **Sprzęt:** frytownica, rondel, mikser, termometr

Komponent: Ciasto kleinur: mąka 300 g + jaja 100 g + masło 40 g + cukier 60 g + kardamon/proszek + mleko 80 ml; rozwałkować, wykroić romby z tradycyjnym skrzyżowaniem, smażyć **175°C / 2-3 min**.

Komponent: Krem rabarbarowy (curd): rabarbar 250 g + cukier 80 g (pulpa) → zaciągnąć z żółtkami **82-84°C**, montować masło 60 g, schłodzić.

Komponent: Puder z palonej białej czekolady: biała czekolada 80 g palona **140°C ~20 min**, zmielona.

Serwis: ciepłe kleinur w stos → kropki kremu rabarbarowego (nieparzyste) → puder z palonej białej czekolady.

Receptura: sorbet vegan gf

Sorbet rabarbarowo-jagodowy, beza na aquafabie, puder z wegańskiej białej czekolady (Vegan/GF)

Wydajność: 4 porcje · **Alergeny:** brak (100% wegan, bezglutenowe, bez nabiału i jaj) · **Sprzęt:** maszyna do lodów/Pacojet, mikser, piekarnik/suszarka, termometr cukierniczy

NOWOŚĆ domykająca lukę z opinii — pełnoprawny deser bez glutenu i w 100% wegański.

Komponent: Sorbet rabarbarowo-jagodowy: rabarbar 250 g + jagody 150 g + syrop (cukier 140 g, woda 150 ml, glukoza 30 g) + cytryna; gotować, blend, mrozić.

Komponent: Beza na aquafabie (*zamiast białka jaja*)

Składnik	Ilość	Jedn.
Aquafaba	120	ml
Cukier drobny	120	g
Cream of tartar	2	g
Sok z cytryny	5	ml

Mise en place: ubić aquafabę + cream of tartar na sztywno, cukier stopniowo → suszyć **90-100°C / 90-120 min** do chrupkości.

Komponent: Żel jagodowy + puder z wegańskiej białej czekolady: jagody 100 g + agar 1,5 g (żel); wegańska biała czekolada 60 g (masło kakaowe, **bez mleka**) palona na puder.

Serwis: kropki żelu jagodowego + odłamki bezy → quenelle sorbetu → puder z wegańskiej palonej białej czekolady + świeże zioła.