



Księga Menu — Księga Menu — Reykjavik Kitchen Menu Redesign

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

Przegląd

Przegląd Projektu (Overview)

Niniejsze opracowanie stanowi kompletną **Księgę Menu** (Menu Book) przygotowaną dla restauracji **Reykjavík Kitchen**. Celem projektu była kompleksowa rekonstrukcja karty dań, mająca na celu podniesienie poziomu kulinarnego lokalu, optymalizację inżynierii menu (Menu Engineering) oraz bezpośrednie odniesienie się do opinii i oczekiwań gości.

Główne Założenia Projektowe

- Tożsamość Kulinarna:** Połączenie tradycyjnej kuchni islandzkiej/nordyckiej z nowoczesnymi technikami kulinarnymi (modernistyczna kuchnia nordycka), z zachowaniem głębokiego szacunku dla lokalnego produktu (świeże ryby z zimnych fiordów, islandzka jagnięcina, tradycyjny skyr, ser Gullóst, leśne jagody i zioła).
- Inżynieria Menu:** Strukturyzacja oferty zgodnie z metodologią Kasavana-Smith. Dania zostały zbalansowane pod kątem food cost, marży oraz popularności, tworząc czytelną hierarchię „Star”, „Plowhorse” i „Puzzle”.
- Zasada Dual-Track:** Wprowadzenie równoległych ścieżek dla gości o różnych preferencjach i ograniczeniach dietetycznych (w tym pełne alternatywy bezglutenowe, bezmleczne oraz wegańskie), eliminując podejście typu „na życzenie” i zastępując je integralnym projektowaniem od podstaw.
- Zmysłowość i Balans:** Każde danie zostało skomponowane tak, aby zawierać minimum 3 kontrastujące tekstury oraz zrównoważony profil temperatur, co zapobiega zmęczeniu sensorycznemu (menu fatigue) podczas pełnej progresji dań.

Profil klienta

Profil i Koncept Kulinarny (Profile & Concept)

1. Koncept przewodni: „Sumar í Reykjavík” (Lato w Reykjavíku)

Nowy koncept menu dla **Reykjavik Kitchen** na sezon letni skupia się na wydobyciu pełni świeżości islandzkich produktów w ich szczytowym momencie. Łączymy surowość nordyckiej natury z nowoczesną elegancją i gościnnością (z której restauracja słynie).

- **Filozofia:** „Świeżość z lądu i morza”. Składniki są pozyskiwane lokalnie – ryby bezpośrednio z portu w Reykjavíku, jagnięcina z wolnego wybiegu z islandzkich wzgórz, a letnie akcenty roślinne (rabarbar, dzikie jagody, czarny czosnek) dodają rzeźkości i nowoczesnego charakteru.
- **Pozycjonowanie cenowe (Premium/Luxury):** Ceny głównych dań utrzymują się w przedziale 5900 - 8200 ISK. Uzasadnieniem wysokiej ceny będzie widowiskowa, wielowarstwowa prezentacja (asymetria, kontrasty kolorów), wysoka trudność techniczna oraz wyjątkowe, wieloskładnikowe kompozycje na talerzu.

2. Odpowiedź na sygnały z rekonesansu (Ewolucja i Poprawa)

- **Bezpieczeństwo dietetyczne (Gluten-Free & Allergens):** Zachowujemy i rozwijamy najwyższy standard dbałości o alergię. Menu będzie w 100% czytelne pod kątem alergenów, a co najmniej 70% pozycji będzie naturalnie bezglutenowych lub dostępnych w wersji GF bez straty na jakości.
- **Ewolucja dań flagowych (Signature Dishes):**
 - *Icelandic Lamb Shank (Gicz jagnięca):* Zamiast klasycznego, ciężkiego sosu zimowego, gicz będzie glazurowana redukcją z islandzkiego piwa rzemieślniczego i czarnych jagód (crowberry), podana z kremowym, lekko wędzonym purée z pasternaku i grillowanym porem.
 - *Seafood Soup (Zupa rybna):* Baza z intensywnego, podwójnie zredukowanego bulionu z pancerzy homara, aromatyzowana anyżem, podawana z pianką koperkową, krewetkami północnymi i olejem ziołowym.
 - *Arctic Char (Pstrąg arktyczny):* Smażony od strony skóry na chrupko, z letnim sosem rabarbarowo-maślanym, purée z groszku z miętą i palonym masłem.
- **Rozwiązanie problemu rotacji stolików (Mały lokal):** Wprowadzamy elementy mise-en-place, które skracają czas serwisu (plating) przy zachowaniu wysokiej złożoności dań. Techniki sous-vide dla mięs i gotowe emulsje pozwolą na błyskawiczne wydanie dań głównych, zwiększając przepustowość sali przy pełnym obłożeniu.

3. Podsumowanie parametrów operacyjnych:

- **Format serwisu:** À la carte (z możliwością skomponowania 3-daniowego menu)
- **Poziom trudności docelowej:** 4/5 (Parzystość z obecnym menu, lecz o bogatszym profilu smakowym i teksturalnym)
- **Liczba gości / przepustowość:** ~60 miejsc siedzących
- **Możliwości kuchni:** Searing, sous-vide, pieczenie (oven), grill. Wysoki stopień przygotowania przed serwisem (mise-en-place).
- **Poziom kadry:** Standard (profesjonalny zespół z silnym naciskiem na powtarzalność i precyzję).
- **Docelowy sezon:** Lato (Summer).

Rozpoznanie (menu + opinie)

Analiza Rekonesansu (Recon) — Reykjavik Kitchen

1. Analiza obecnego menu (Mission A)

- **Profil kulinarny:** Nowoczesna kuchnia islandzka (modern Icelandic) oparta na tradycyjnych, lokalnych składnikach (jagnięcina, dorsz, gładzica, łosoś, skyr) połączonych z nowoczesnymi technikami (konfitowanie, emulsje, dekonstrukcja dań tradycyjnych, np. *plokkfiskur*).
- **Struktura menu:**
 - **Zestawy (Set Menus):** 3-daniowe menu klasyczne (11.990 - 12.990 ISK) oraz 3-daniowe menu wegańskie (9.990 ISK).
 - **Przystawki (Starters):** Ceny 3290 - 3690 ISK. Dania: tatar z jagnięciny (Hand-cut lamb fillet tartare), uwspółcześniony plokfiskur (Reimagined Icelandic plokfiskur), ceviche z łososią (Salmon Ceviche), sałatka pieczona (Salad).
 - **Dania główne (Mains):** Ceny 5990 - 7990 ISK. Dania: czarne tagliolini (Reynisfjara), smażona gładzica (Pan-seared plaice), gic z jagnięcą (Icelandic Lamb Shank), polędwica wołowa (Beef tenderloin steak).
- **Ocena trudności operacyjnej: 4/5 (Wysoka)**
 - **Sygnaly:** Wieloskładnikowe kompozycje na talerzu, liczne emulsje (masło truflowe, sosy grzybowo-kokosowe, oliwy smakowe), zaawansowane techniki przygotowania bazowego (powolne gotowanie/sous-vide gic z jagnięcej, konfitowanie, pieczenie gładzicy, przygotowanie ceviche), delikatne elementy dekoracyjne (gąbka pietruszkowa, chipsy z tapioki).
- **Styl opisu dań:** Bistro/Casual elegancki. Opisy są składnikowe, akcentujące świeżość i lokalność, z lekką narracją zmysłową, wskazującą na techniki i pochodzenie ("Hand-cut", "Reimagined", "Pan-seared").

2. Analiza reputacji i opinii gości (Mission B)

- **Wskaźniki ogólne:** Google: 4.8/5 (ponad 2200 opinii), Trip.com: 4.6/5. Bardzo wysoki poziom zadowolenia gości.
- **Dania flagowe (Signature Dishes) chwalone w opiniach:**
 - *Icelandic Lamb Shank (Gicz jagnięca):* Regularnie opisywana jako "najlepsza, jaką kiedykolwiek jedliśmy" (must-order).
 - *Zupa owocowa/Seafood Soup:* Intensywny, bogaty profil smakowy na bazie homara (lobster-based).
 - *Beef Tenderloin (Polędwica wołowa):* Chwalona za idealny stopień wysmażenia i delikatność.
 - *Dania rybne (Arctic Char & Cod):* Świeżość lokalnych ryb, świetnie zbalansowane glazury owocowe (cytrusowe, mandarynkowe).
 - *Desery:* Pavlova (szczególnie wegańska z marakują) oraz sernik ze skyr (Skyr cheesecake).
- **Mocne strony (Strengths):**
 - *Zrozumienie diet i alergii:* Znakomite podejście do osób z celiakią (gluten-free) oraz nietolerancjami laktozy. Obsługa wykazuje się dużą wiedzą i dbałością o brak zakażeń krzyżowych (doskonałe opinie na FindMeGlutenFree).
 - *Gościnność i serwis:* Wyjątkowo ciepła, profesjonalna atmosfera. Bardzo silna i chwalona reprezentacja polskiej obsługi (w tym pani Magdalena), która tworzy domowy, przyjazny klimat.
 - *Jakość składników:* Podkreślanie mistrzowskiego przygotowania świeżych, lokalnych produktów islandzkich.
- **Słabe strony i wyzwania (Weaknesses & Red Flags):**
 - *Poziom cenowy:* Goście zauważają, że restauracja jest kosztowna (choć standardowa dla rynku w Reykjavíku). Nowe menu musi bronić swojej ceny wyjątkową prezentacją i kompozycją.
 - *Ograniczenia przestrzenne:* Mały lokal, szybko się zapełnia. Brak rezerwacji często skutkuje długim czasem oczekiwania lub odmową stolika.
 - *Poziom hałasu:* Przy pełnym obłożeniu w kameralnej sali robi się głośno, co może obniżać komfort doświadczenia fine-casual.

3. Źródła danych:

- Oficjalna strona restauracji: <https://reykjavikkitchen.is>
- Trip.com Reviews: <https://in.trip.com/restaurant/iceland/reykjavik/detail/reykjavk-kitchen-56437942>
- FindMeGlutenFree Reviews: <https://www.findmeglutenfree.com/biz/reykjavik-kitchen/4520709487984640>
- Google Places API: Dane i opinie gości (2025/2026).

Menu

Udoskonalone letnie menu dla Reykjavik Kitchen na sezon letni, korygujące i doprecyzowujące kontrasty teksturalne oraz specyfikę unikalnych, napowietrzonych sosów i technik przygotowania. Kwintesencja nowoczesnego nordyckiego bisto z silną tożsamością islandzką.

Wersja 2

SMÁRÉTTIR / PRZYSTAWKI

Ceviche z Łososia i Arktycznego Golca

Jędrne, delikatne kawałki łososia i arktycznego golca marynowane w soku z rokitnika i limetki, aksamitne, kremowe purée z awokado, ogórek, rzodkiewka, pękający w ustach sferyczny kawior sojowy, chrupki z tapioki.

Tekstury: jędrna-ryba, aksamitna-kremowa, pękająca-sferyczna, chrupiąca-tapioka · Temp: 7°C · Gluten-Free | Dairy-Free ⚠ Fish, Soy 🍷 Chablis AOC, Domaine Laroche (Burgundia, Francja) 🍹 Sok jabłkowo-imbirowy z miętą

Tatar z Polędwicy Jagnięcej

Ręcznie siekana polędwica jagnięca, emulsja z czarnego czosnku, konfitowane żółtko sous-vide (64.5°C), piklowane kurki, gąbka pietruszkowa. Opcjonalnie podawana z chrupiącym żytnim chlebkiem (flatkaka).

Tekstury: aksamitna, kremowa, gąbczasta, chrupiąca · Temp: 14°C · Gluten-Free Option | Dairy-Free ⚠ Egg 🍷 Pinot Noir, Joseph Drouhin (Burgundia, Francja) OR lokalny Porter rzemieślniczy 🍹 Napar z prażonego jęczmienia i dzikich jagód

Rekonstruowany Plokkfiskur

Tradycyjna islandzka zapiekanka rybna. Delikatny szarpany dorsz i łupacz, kremowy sos béchamel z dodatkiem białego wina i dojrzałego sera Gullost, puree ziemniaczane z palonym masłem, chrupiąca kruszonka z żytniego chleba i szczypiorek.

Tekstury: kremowa, zapiekana-chrupiąca, puszysta · Temp: 65°C · Gluten-Free Option ⚠ Fish, Dairy, Gluten 🍷 Chardonnay, Kendall-Jackson Vintner's Reserve (California, USA) 🍹 Rabarbarowy kwas chlebowy

Pieczony Młody Kalafior z Fiordów

Ćwiartki młodego kalafiora pieczone w piecu do mocnego zrumienienia, podane na gęstym kremie ze skyru wegańskiego i koperku, z prażonymi nasionami słonecznika, olejem z dzikiego czosnku i piklowaną czerwoną cebulą.

Tekstury: chrupiąca-skarmelizowana, gęsta-aksamitna, twarda · Temp: kontrast (ciepły kalafior 55°C, zimny sos 8°C) · Vegan | Gluten-Free | Nuts-Free ⚠️ Soy 🍷 Grüner Veltliner, Laurenz V. (Kamptal, Austria) 🍹 Kombucha z zielonej herbaty i jaśminu

AÐALRÉTTIR / DANIA GŁÓWNE

Letnia Gicz Jagnięca „Reykjavík”

Wolno gotowana przez 12 godzin gicz jagnięca z wolnego wybiegu, glazurowana redukcją z rzemieślniczego islandzkiego portera i dzikich jagód bażyny (crowberries), aksamitne wędzone purée z pasternaku, młody grillowany por, chrupiące chipsy z jarmużu.

Tekstury: rozpyływająca się, kremowa-gładka, krucha, chrupka · Temp: 70°C · Gluten-Free | Dairy-Free Option ⚠️ Dairy 🍷 Rioja Reserva, Marqués de Riscal (Hiszpania) OR lokalny stout rzemieślniczy 🍹 Słodka redukcja z jagód bażyny i soku żurawinowego z ziołami

Chrupiący Pstrąg Arktyczny

Smażony od strony skóry na chrupko filet z pstrąga arktycznego, letni sos rabarbarowo-maślanym (beurre blanc z rabarborem), purée ze świeżego letniego groszku z miętą, pieczone młode ziemniaki Hasselback.

Tekstury: ekstremalnie chrupka, delikatna-listkująca się, gęsta-gładka, krucha · Temp: 65°C · Gluten-Free ⚠️ Fish, Dairy 🍷 Sauvignon Blanc, Marlborough, Cloudy Bay (Nowa Zelandia) 🍹 Lemoniada rabarbarowo-rozmarynowa

Pieczona Polędwica Wołowa

Polędwica wołowa z islandzkich krów, pieczona sous-vide i krótko opalana grillowo, podawana z domową emulsją z masła truflowego i boczku, pieczone boczniaki, młode marchewki glazurowane w miodzie i tymianku, sos demiglace z czarnego czosnku.

Tekstury: jędrna-soczysta, kremowa, miękka-grzybowa, chrupka-słodka · Temp: 60°C · Gluten-Free ⚠ Dairy, Celery 🍷 Malbec Seleccion, Terrazas de los Andes (Mendoza, Argentyna) 🍹 Sok z ciemnych winogron z dodatkiem wędzonej soli i rozmarynu

Reynisfjara - Czarne Tagliolini z Owocami Morza

Domowy makaron tagliolini barwiony atramentem mątwy, krewetki północne, owoce morza (małże), duszony fenkuł, pomidorki koktajlowe, aksamitna, napowietrzona i puszysta emulsja z homara (lekka pianka) na bazie białego wina, koperkowa pianka.

Tekstury: al dente-sprężysta, aksamitna-piankowa, chrupiąca-fenkuł, lekka-napowietrzona · Temp: 65°C · Gluten-Free Option ⚠ Fish, Crustaceans, Molluscs, Gluten 🍷 Riesling Dry, Schloss Vollrads (Rheingau, Niemcy) 🍹 Woda gazowana infuzowana koprem włoskim i cytryną

Pieczone Słodkie Ziemniaki z Miso i Grzybami

Pieczone w soli słodkie ziemniaki ze skarmelizowaną, chrupką skórą i kremowym wnętrzem, glazurowane syropem klonowym i ciemnym miso, ragout z leśnych grzybów i jarmużu, sos z mleka kokosowego i czarnego czosnku, chrupkość prażonych pestek dyni.

Tekstury: skarmelizowana-skórka, kremowe-wnętrze, chrupkie-pestki, miękkie-ragout · Temp: 65°C · Vegan | Gluten-Free ⚠ Soy 🍷 Gewürztraminer, Hugel & Fils (Alzacja, Francja) 🍹 Napój z prażonego kokosa i trawy cytrynowej

EFTIRRÉTTIR / DESERY

Dekonstruowany Sernik ze Skyru

Lekki, puszysty mus z tradycyjnego islandzkiego skyru i wanilii z wyspy laski, coulis ze świeżego letniego rabarbaru i truskawek z nutą czarnego pieprzu, maślana bezglutenowa kruszonka z płatków owsianych i prażonej białej czekolady.

Tekstury: kremowa-puszysta, gęsta-owocowa, krucha · Temp: 4°C · Gluten-Free ⚠ Dairy 🍷 Sauternes AOC, Château Carmes de Rieussec (Bordeaux, Francja) 🍹 Kombucha rabarbarowa z dzikim bzem

Wegańska Pavlova z Marakują i Jagodami

Chrupiąca beza z aquafaby, puszysty krem kokosowy, świeże islandzkie czarne jagody (crowberries), sos z marakui i limonki, listki świeżej mięty.

Tekstury: krucha-chrupiąca, aksamitna-kremowa, pękająca-soczysta · Temp: 12°C · Vegan | Gluten-Free 🍷 Moscato d'Asti DOCG, Vietti (Piemont, Włochy) 🧊 Mrożona herbata jaśminowa z sokiem z limonki i marakui

SET MENUS / ZESTAWY TRZYDANIOWE

Klasyczne 3-Daniowe Menu „Smaki Islandii”

Zestaw składający się z przystawki (Rekonstruowany Plokkfiskur), dania głównego do wyboru (Letnia Gicz Jagnięca „Reykjavík” lub Chrupiący Pstrąg Arktyczny) oraz deseru (Dekonstruowany Sernik ze Skyru). Kwintesencja smaków Islandii w jednym menu.

Tekstury: zróżnicowane · Temp: zróżnicowane (progresja temperatur od ciepłej do gorącej i zimnej) ⚠️ Fish, Dairy, Gluten 🍷 Dedykowany pairing win premium do każdego dania (+7900 ISK) 🧊 Dedykowany pairing bezalkoholowy do każdego dania (+4500 ISK)

Wegańskie i Bezglutenowe 3-Daniowe Menu Letnie

Zestaw w 100% wegański i naturalnie bezglutenowy. Przystawka: Pieczony Młody Kalafior z Fiordów, Danie Główne: Pieczone Słodkie Ziemniaki z Miso i Grzybami, Deser: Wegańska Pavlova z Marakują i Jagodami. Idealny balans smaków roślinnych i doskonałej tekstury.

Tekstury: zróżnicowane · Temp: zróżnicowane · Vegan | Gluten-Free ⚠️ Soy 🍷 Dedykowany pairing win biodynamicznych (+6900 ISK) 🧊 Dedykowany lekki pairing kombuchy i naparów (+3900 ISK)

Karty technologiczne

Ceviche z Łososia i Arktycznego Golca

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Blender kielichowy, Zestaw do sferyfikacji (strzykawka, łyżeczka cedzakowa), Dehydrator lub piekarnik z termoobiegiem, Rondel do głębokiego smażenia / frytownica, Mandolina gastronomiczna, Sito o drobnych oczkach

Komponent: Marynowana Ryba

Składniki:

- 150 g Łosoś świeży, filet (bez skóry i ości) (*q.s.*)
- 150 g Golec arktyczny, filet (bez skóry i ości) (*q.s.*)
- 50 ml Sok z rokitnika (*świeżo wyciśnięty*)
- 30 ml Sok z limetki (*świeżo wyciśnięty*)
- 2 g Sól morską drobna (*do smaku*)
- 0.5 g Pieprz biały świeżo mielony (*do smaku*)

Mise en place:

1. Filety z łososa i golca dokładnie oczyścić, usunąć wszelkie ości i skórę. Pokroić w równą kostkę o boku 1x1 cm. (*2-4°C, 15 min*)
2. W naczyniu połączyć świeżo wyciśnięty sok z rokitnika i limetki. (*2-4°C, 5 min*)
3. Kostki ryby przełożyć do pojemnika, zalać przygotowanym sokiem. Doprawić solą morską i świeżo mielonym pieprzem białym. Delikatnie wymieszać i marynować w chłodni. (*4°C, 15 min*)

Komponent: Purée z Awokado

Składniki:

- 2 pcs Awokado dojrzałe (*miękkie*)
- 10 ml Sok z limetki (*świeżo wyciśnięty*)
- 1.5 g Sól morską drobna (*do smaku*)
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony (*do smaku*)

Mise en place:

1. Awokado przekroić na pół, usunąć pestkę. Miąższ wydrążyć łyżką. (*pokojowa, 5 min*)
2. Miąższ awokado umieścić w blenderze, dodać sok z limetki, sól i pieprz. Miksować na gładkie i aksamitne purée. W razie potrzeby przetrzeć przez drobne sito. (*pokojowa, 10 min*)
3. Przechowywać purée w szczelnym pojemniku z folią spożywczą bezpośrednio na powierzchni, aby zapobiec utlenianiu. (*4°C, do serwisu*)

Komponent: Sferyczny Kawior Sojowy

Składniki:

- 100 ml Sos sojowy jasny (*q.s.*)
- 100 ml Woda destylowana (*do roztworu sojowego*)
- 5 g Mleczan wapnia (*do kąpeli gęstej*)
- 2 g Alginian sodu (*do sferyfikacji*)
- 500 ml Woda filtrowana (*do kąpeli alginianowej/przemywania*)

Mise en place:

1. Przygotować kąpiel wapniową: rozpuścić 5 g mleczanu wapnia w 500 ml wody. Odstawić. *(pokojowa, 5 min)*
2. Dokładnie wymieszać sos sojowy, 100 ml wody destylowanej i alginian sodu za pomocą blendera, aż do uzyskania jednolitej masy bez grudek. Odstawić na 30 minut w chłodni, aby usunąć pęcherzyki powietrza. *(4°C, 30 min)*
3. Za pomocą strzykawki lub specjalnego narzędzia do sferyfikacji, delikatnie wpuszczać krople mieszanki sojowej do kąpeli wapniowej. Odczekać 1-2 minuty, aż kulki się uformują i otoczą żelową powłoką. *(pokojowa, 15 min)*
4. Wyjąć kawior za pomocą cedzaka, dokładnie opłukać pod zimną, bieżącą wodą. Przechowywać w chłodni w niewielkiej ilości czystej wody lub rozcieńczonego sosu sojowego. *(4°C, do serwisu)*

Komponent: Chips z Tapioki

Składniki:

- 50 g Tapioka, perły drobne *(białe)*
- 200 ml Woda *(do gotowania)*
- 200 ml Olej rzepakowy *(do głębokiego smażenia)*
- 1 g Sól drobna *(q.s.)*

Mise en place:

1. Wodę zagotować, wsypać tapiokę i gotować na małym ogniu, stale zmieniając wodę i mieszając, aż perły staną się przezroczyste. Odcedzić, lekko osolić i równomiernie rozprowadzić cienką warstwą na macie silikonowej lub pergaminie. *(gorące, 15 min)*
2. Wysuszyć ugotowaną tapiokę w dehydratorze (60°C) lub piekarniku z termoobiegiem (80°C, lekko uchylone drzwiczki) przez kilka godzin, aż będzie całkowicie sucha i krucha. Powinna łatwo się łamać. *(60-80°C, 5 h)*
3. Rozgrzać olej do głębokiego smażenia w rondlu/frytownicy do temperatury 180°C. Smażyć suche płatki tapioki partiami przez kilka sekund, aż napęcznieją i staną się chrupiące. *(180°C, 2 min)*
4. Wyjąć chipsy z oleju, odsączyć nadmiar tłuszczu na ręczniku papierowym. Przechowywać w szczelnym pojemniku. *(pokojowa, do serwisu)*

Komponent: Letnia Sałatka Ogórkowa

Składniki:

- 1 pcs Ogórek gruntowy *(świeży)*
- 50 g Rzodkiewka *(świeża)*
- 5 g Koperek świeży posiekany *(do dekoracji)*
- 1 g Sól drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Ogórek i rzodkiewki dokładnie umyć. Ogórek pokroić w bardzo cienkie plastry lub wstążki za pomocą mandoliny. Rzodkiewki pokroić w cienkie plastry. *(zimne, 10 min)*
2. Delikatnie wymieszać pokrojone warzywa. Doprawić solą i świeżo mielonym pieprzem. Wymieszać z posiekanym koperkiem. *(zimne, 5 min)*
3. Przechowywać w chłodni do momentu serwisu. *(4°C, do serwisu)*

Service (montaż na talerzu):

1. Na dnie głębokiego talerza lub miseczki ułożyć równomierną warstwę chłodnego purée z awokado. *(7°C, 1 min)*
2. Na purée z awokado delikatnie wyłożyć porcję marynowanej ryby (odsączonej z nadmiaru soku). *(7°C, 1 min)*
3. Obok ryby zaaranżować porcję letniej sałatki ogórkowej ze wstążkami rzodkiewki. *(7°C, 1 min)*
4. Danie udekorować sferycznym kawiolem sojowym oraz chrupiącymi, przestrzennymi chipsami z tapioki. *(7°C, 1 min)*
5. Serwować natychmiast po ukończeniu montażu. *(7°C, 0 min)*

Chrupiący Pstrąg Arktyczny

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Patelnia do ryb z nieprzywierającą powłoką, Rondel o grubym dnie do sosów, Trzepaczka metalowa, Piekarnik z termoobiegiem, Blacha i papier do pieczenia, Termometr kuchenny igłowy, Sito metalowe o bardzo drobnych oczkach

Komponent: Smażony Pstrąg Arktyczny

Składniki:

- 720 g Filet z pstrąga arktycznego *(ze skórą, jakość sashimi, porcjonowany)*
- 40 ml Olej rzepakowy neutralny *(do smażenia)*
- 3 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Filety z pstrąga arktycznego dokładnie oczyścić z łusek i ości przy pomocy pęsety. Osuszyć papierem ręcznikowym z obu stron. Doprawić solą od strony mięsa. *(Pokojowa, 5 min)*
2. Rozgrzać olej rzepakowy na patelni. Smażyć pstrąga skórą do dołu, lekko dociskając szpatułką, aż skóra będzie bardzo chrupiąca i złocisto-brązowa. *(Średni ogień, 5-7 min)*
3. Odwrócić filet na stronę mięsa na kilkadziesiąt sekund tylko w celu zamknięcia i lekkiego dogrzenia. Temperatura wewnątrz powinna wynosić około 55-60°C. *(60°C, 1-2 min)*

Komponent: Beurre Blanc z Rabarbarem i Arcydzięglem

Składniki:

- 150 ml Białe wino wytrawne (*np. Sauvignon Blanc*)
- 50 g Szalotka posiekana (*brunoise*)
- 30 g Dziki rabarbar świeży (*obrany, drobno pokrojony*)
- 10 g Arcydzięgiel świeży posiekany (*lub suszony (q.s. do aromatu)*)
- 200 g Masło zimne, niesolone 82% (*pokrojone w kostkę*)
- 2 g Sól morska drobna (*do smaku*)
- 0.5 g Pieprz biały świeżo mielony (*do smaku*)

Mise en place:

1. W rondlu o grubym dnie połączyć białe wino, posiekaną szalotkę, drobno pokrojony rabarbar i posiekany arcydzięgiel. Zredukować płyn do około 1/3 objętości. (*Wysoki ogień, 8-10 min*)
2. Zmniejszyć ogień do minimum (lub zdjąć z ognia). Stopniowo, kostka po kostce, dodawać zimne masło, cały czas energicznie mieszając trzepaczką, by utworzyć gęstą emulsję. Temperatura sosu nie może przekroczyć 57°C. (*50-57°C, 5-7 min*)
3. Doprawić solą morską i świeżo mielonym białym pieprzem. Przecedzić przez drobne sito, dociskając składniki. Utrzymywać w cieple w kąpeli wodnej (temp. ok. 50°C). (*50-57°C, 2 min*)

Komponent: Duszony Szpinak

Składniki:

- 200 g Świeży szpinak baby (*oczyszczony*)
- 20 g Masło niesolone 82% (*do smażenia*)
- 1 g Sól drobna (*do smaku*)
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony (*do smaku*)

Mise en place:

1. Szpinak dokładnie umyć i dobrze osuszyć. (*Pokojowa, 3 min*)
2. Na patelni roztopić masło, dodać szpinak i dusić na wolnym ogniu przez chwilę, aż zwiędnie i lekko zmieni objętość. Doprawić solą i czarnym pieprzem. Odsączyć na sicie. (*Średni ogień, 2-3 min*)

Komponent: Ziemniaki Pieczone w Soli

Składniki:

- 400 g Młode małe ziemniaki (*o podobnej wielkości, w mundurkach*)
- 500 g Sól morska gruboziarnista (*do pieczenia*)
- 10 g Świeży koperek posiekany (*do posypania*)
- 50 ml Woda filtrowana (*do zwilżenia soli*)

Mise en place:

1. Ziemniaki dokładnie wyszorować, wypłukać i osuszyć. *(Pokojowa, 3 min)*
2. Na blachę wyłożyć sól morską, skropić wodą, aby była wilgotna. Ułożyć ziemniaki i lekko docisnąć. *(Pokojowa, 5 min)*
3. Piec w rozgrzanym piekarniku z termoobiegiem przez 30-40 minut, aż ziemniaki będą idealnie miękkie. Oczyszczyć z soli przed podaniem i posypać świeżym koperkiem. *(180°C, 30-40 min)*

Service (montaż na talerzu):

1. Na podgrzanym talerzu wyłożyć estetycznie porcję ciepłego, duszonego szpinaku na środku talerza. *(Ciepłe, 1 min)*
2. Obok szpinaku ułożyć upieczone, oczyszczone z nadmiaru soli młode ziemniaki z koperkiem. *(Gorące, 1 min)*
3. Na szpinaku położyć filet z pstrąga chrupiącą skórą do góry. *(65°C, 1 min)*
4. Połączyć rybę i szpinak dookoła aksamitnym, ciepłym sosem beurre blanc z nutą rabarbaru i arcydzięgla. *(50-57°C, 1 min)*
5. Serwować natychmiast po wykończeniu talerza. *(65°C, 0 s)*

Letnia Gicz Jagnięca „Reykjavík”

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik, Pistolet wędzarniczy (smoking gun) + zrębki bukowe, Rondel o grubym dnie, Patelnia grillowa, Blender kielichowy o wysokich obrotach, Sito o drobnych oczkach

Komponent: Gicz Jagnięca

Składniki:

- 1600 g Gicz jagnięca *(4 sztuki, ok. 400g każda)*
- 1500 ml Bulion wołowy *(q.s.)*
- 250 ml Wino czerwone wytrawne *(q.s.)*
- 150 g Warzywa korzeniowe (marchew, seler, cebula) *(mix, pokrojone w mirpoix)*
- 2 pcs Czosnek *(ząbki)*
- 10 g Zioła świeże (tymianek, rozmaryn) *(gałązki)*
- 10 g Sól *(do smaku)*
- 2 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Gicze dokładnie osuszyć i obficie obsmażyć z każdej strony na złoty kolor w rondlu. *(Wysoka, 10 min)*
2. Warzywa korzeniowe pokroić w grube kawałki, podsmażyć. Dodać czosnek i świeże zioła. *(Średnia, 5 min)*
3. Deglasować winem czerwonym, zredukować płyn. Dodać bulion wołowy. *(Wysoka, 5 min)*
4. Włożyć gicze do naczynia żaroodpornego i zalać powstałym płynem z warzywami. Dusić wolno w piecu konwekcyjno-parowym przez 12 godzin.

(120°C, 12 h)

Komponent: Glazura z Porteru i Bażyny

Składniki:

- 500 ml Islandzki porter (*lub inny ciemny porter bałtycki*)
- 100 g Bażyna (crowberries) (*świeża lub mrożona, ewentualnie borówka czarna*)
- 30 g Cukier brązowy (*do smaku*)
- 15 ml Ocet balsamiczny (*dla kwasowości*)
- 20 g Masło (*do wykończenia i emulsji*)
- 2 g Sól (*do smaku*)

Mise en place:

1. Porter zredukować o połowę w rondlu o grubym dnie. (*Średnio-wysoka, 15-20 min*)
2. Dodać owoce bażyny i cukier brązowy, gotować dalej na wolnym ogniu do pęknięcia owoców i lekkiego zagęszczenia. (*Średnia, 10 min*)
3. Przecedzić przez drobne sito, dociskając owoce. Zredukować ponownie, aż sos zyska konsystencję lśniącego, gęstego syropu. (*Średnia, 10-15 min*)
4. Na koniec zdjąć z ognia i energicznie wmieszać masło oraz ocet balsamiczny. Doprawić szczyptą soli. (*Niska, 2 min*)

Komponent: Wędzone Purée z Pasternaku

Składniki:

- 500 g Pasternak (*obrane i pokrojone w kostkę*)
- 200 ml Bulion warzywny (*do gotowania*)
- 100 ml Śmietanka 30% (*dla opcji DF użyć 50ml oleju roślinnego*)
- 50 g Masło (*dla opcji DF pominąć (użyć oleju)*)
- 5 g Sól (*do smaku*)
- 1 g Pieprz biały świeżo mielony (*do smaku*)
- 10 g Zrębki bukowe do wędzenia (*q.s.*)

Mise en place:

1. Pasternak ugotować w bulionie warzywnym do miękkości. (*Średnia, 15-20 min*)
2. Odcedzić pasternak, zmiksować w blenderze kielichowym z masłem i śmietanką na gładkie purée. Doprawić solą oraz białym pieprzem. (*Gorące, 5 min*)
3. Schłodzić, a następnie wędzić zimnym dymem przy użyciu pistoletu wędzarniczego przez około 30 minut w zamkniętym naczyniu. (*Zimne, 30 min*)
4. Przed serwisem przełożyć do rękawa i podgrzać w kąpieli wodnej do temperatury 70°C. (*70°C, 5 min*)

Komponent: Grillowany Por

Składniki:

- 2 pcs Młody por (tylko biała i jasnoróżowa część) *(oczyszczony)*
- 15 ml Oliwa z oliwek *(do smażenia/grillowania)*
- 2 g Sól morską *(do smaku)*
- 1 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Por oczyścić z piasku, przekroić wzdłuż na pół i dokładnie osuszyć. *(Pokojowa, 2 min)*
2. Skropić oliwą z oliwek, doprawić solą morską i świeżo mielonym czarnym pieprzem. *(Pokojowa, 1 min)*
3. Grillować na mocno rozgrzanej patelni grillowej do uzyskania dymnego aromatu i ładnych pasów grillowych. Por powinien być miękki w środku. *(Wysoka, 5-7 min)*

Komponent: Chipsy z Jarmużu

Składniki:

- 50 g Jarmuż (same liście, bez twardych łodyg) *(świeży)*
- 10 ml Oliwa z oliwek *(do skropienia)*
- 1 g Sól drobna *(do smaku)*

Mise en place:

1. Jarmuż umyć, bardzo dokładnie osuszyć, oderwać liście od twardych łodyg na mniejsze kawałki. *(Pokojowa, 5 min)*
2. Skropić oliwą z oliwek, delikatnie natrzeć i oprószyć solą. Rozłożyć na blasze w jednej warstwie. *(Pokojowa, 1 min)*
3. Piec w piecu konwekcyjnym do pełnej chrupkości, kontrolując stopień wysuszenia (nie dopuścić do zbrązowienia). *(130°C, 10-15 min)*

Service (montaż na talerzu):

1. Na podgrzanym, dużym talerzu wyłożyć porcję ciepłego, wędzonego purée z pasternaku. *(70°C, 1 min)*
2. Obok purée ułożyć gorącą giczkę jagnięcą, obficie polaną i polakierowaną ze wszystkich stron glazurą z portera i bażyny. *(70°C, 1 min)*
3. Udekorować grillowanym porem, opierając go o giczkę jagnięcą. *(Ciepłe, 30 s)*
4. Dodać kilka chrupkich chipsów z jarmużu dla tekstury i przestrzenności dania. *(Pokojowa, 30 s)*
5. Serwować natychmiast po ukończeniu aranżacji talerza. *(70°C, 0 s)*

Pieczona Polędwica Wołowa

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Patelnia żeliwna lub ze stali węglowej, Piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik, Termometr igłowy do mięsa, Blender kielichowy o

wysokich obrotach, Drobne sito metalowe, Gaza lub filtry do kawy

Komponent: Polędwica Wołowa

Składniki:

- 600 g Polędwica wołowa, filet środkowy (chateaubriand) *(oczyszczona z błon i powięzi)*
- 30 ml Olej rzepakowy uniwersalny *(do obsmażania)*
- 50 g Masło niesolone 82% *(do bastowania)*
- 2 pcs Tymianek świeży *(gałązki)*
- 2 pcs Czosnek świeży *(ząbki, rozgniecione)*
- 3 g Sól morska drobna *(do smaku)*
- 1 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Polędwicę wołową dokładnie oczyścić z błon i powięzi przy użyciu cienkiego noża filetowego. Porcjować na 4 równe steki po 150 g każdy. Doprawić solą od strony mięsa. *(Pokojowa, 15 min)*
2. Na patelni żeliwnej mocno rozgrzać olej rzepakowy. Smażyć steki z obu stron do uzyskania głębokiego karmelowego koloru (reakcja Maillarda). *(Wysoka, 4 min)*
3. Dodać na patelnię masło, tymianek i rozgnieciony czosnek. Smażyć, polewając steki gorącym, pieniącym się masłem (bastowanie). Wyjąć na kratkę. *(Średnia, 3 min)*
4. Przenieść steki na blachę i piec w piecu konwekcyjnym do uzyskania wewnętrznej temperatury 52°C w środku steków. *(180°C, 5-7 min)*
5. Pozostawić mięso do odpoczynku w ciepłym miejscu przez 5 minut przed krojeniem i podaniem. Temperatura wzrośnie do ok. 55-58°C (medium rare). *(Ciepła, 5 min)*

Komponent: Demi-Glace Borówkowy

Składniki:

- 500 ml Demi-glace wołowy tradycyjny (baza) *(głęboki, esencjonalny sos)*
- 100 g Borówki czarne świeże lub mrożone *(leśne bilberries)*
- 100 ml Wino czerwone wytrawne *(np. Cabernet Sauvignon)*
- 10 g Cukier biały kryształ *(do smaku)*
- 2 g Sól drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. W małym rondlu zredukować wino czerwone do około połowy objętości. *(Wysoka, 5 min)*
2. Dodać do zredukowanego wina demi-glace wołowy oraz świeże borówki. Gotować na wolnym ogniu, aż borówki pękną i puszczą sok. *(Niska, 10 min)*

3. Przecedzić sos przez drobne sitko, przecierając i dociskając borówki szpatułką silikonową, aby wydobyć cały miąższ i kolor. Zredukować do pożądanej gęstości, która ładnie otuli łyżkę. *(Niska, 10-15 min)*
4. Doprawić solą, pieprzem czarnym oraz cukrem w celu zbalansowania kwasowości borówek. Utrzymywać w cieple w temperaturze 65°C. *(65°C, do serwisu)*

Komponent: Purée z Selera z Palonym Masłem

Składniki:

- 800 g Seler bulwiasty (obrane i pokrojony w kostkę) *(świeży, jędrny)*
- 100 g Masło niesolone 82% *(do palenia (beurre noisette))*
- 50 ml Śmietanka 30% *(ciepła)*
- 50 ml Mleko pełne 3.2% *(ciepłe)*
- 4 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz biały świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Seler obrać, opłukać i pokroić w drobną kostkę. Ugotować w osolonej wodzie do pełnej miękkości. Odcedzić i odparować w garnku. *(Wrząca, 20 min)*
2. W rondelku stopić masło i gotować na średnim ogniu, aż zbrązowieje, spieni się i zacznie pachnieć orzechowo. Natychmiast zdjąć z ognia. *(Średnia, 5-7 min)*
3. Do blendera kielichowego przełożyć ugotowany seler, wlać ciepłe mleko, śmietankę i palone masło (wraz z osadem z dna). Zblendować na idealnie aksamitne purée bez grudek. Doprawić solą i białym pieprzem. Trzymać w cieple. *(Gorąca, 3 min)*

Komponent: Pieczony Bocznik Mikołajkowy

Składniki:

- 4 pcs Bocznik mikołajkowy (king oyster mushroom) *(oczyszczone trzony)*
- 20 ml Miod pszczoły płynny *(do glazurowania)*
- 15 ml Olej rzepakowy tłoczony na zimno *(do pieczenia)*
- 2 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Boczniki oczyścić ręcznikiem papierowym, pokroić wzdłuż na grube plastry o grubości 1-1.5 cm. Można naciąć powierzchnię w kratkę. *(Pokojowa, 5 min)*
2. W misce wymieszać miód, olej, sól i pieprz. Obtoczyć plastry boczników w tak przygotowanej marynacie. *(Pokojowa, 5 min)*
3. Smażyć boczniki na rozgrzanej patelni grillowej z obu stron lub piec w piecu do uzyskania głębokiego koloru i miękkości. Utrzymywać w cieple. *(Wysoka / 200°C, 10-12 min)*

Komponent: Olej Tymiankowy

Składniki:

- 30 g Tymianek świeży (same listki) *(bardzo świeży)*
- 100 ml Olej rzepakowy neutralny *(lub słonecznikowy do blendowania)*
- 1 g Sól drobna *(szczypta)*

Mise en place:

1. Liście tymianku umyć i idealnie osuszyć w wirówce do sałaty lub ręcznikiem papierowym. *(Pokojowa, 5 min)*
2. Zblendować liście tymianku z olejem rzepakowym i szczyptą soli na maksymalnych obrotach blendera przez 2-3 minuty. Wysokie obroty ogrzeją olej, co pomoże uwolnić chlorofil. *(Pokojowa, 3 min)*
3. Przełać olej przez drobne sito wyłożone podwójną gazą lub filtrem do kawy. Pozostawić do powolnego odcedzenia. Przechowywać w ciemnej butelce w chłodni. *(Pokojowa, 5 min)*

Service (montaż na talerzu):

1. Na podgrzanym talerzu wyłożyć porcję ciepłego aksamitnego purée z selera (Temp: 65°C | Czas: 1 min). *(65°C, 1 min)*
2. Odpoczęty stek z polędwicy przekroić pod kątem na pół i ułożyć estetycznie obok purée (Temp: 65°C | Czas: 1 min). *(65°C, 1 min)*
3. Obok mięsa ułożyć upieczone, glazurowane plastry boczniaka mikołajkowego (Temp: 65°C | Czas: 1 min). *(65°C, 1 min)*
4. Połączyć polędwicę i purée esencjonalnym, gorącym sosem demi-glace borówkowym (Temp: Gorący | Czas: 1 min). *(Gorący, 1 min)*
5. Całość delikatnie skropić intensywnie zielonym olejem tymiankowym. Podawać natychmiast (Temp: 65°C | Czas: 30 s). *(65°C, 30 s)*

Pieczony Młody Kalafior z Fiordów

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik, Sucha patelnia o grubym dnie, Mandolina gastronomiczna, Miska i trzepaczka kuchenna, Rondelek do gotowania zalewy, Deska do krojenia i ostre noże

Komponent: Pieczony Młody Kalafior

Składniki:

- 700 g Młody kalafior świeży (ok. 1 duża sztuka) *(pochodzenie: lokalne uprawy)*
- 30 ml Olej rzepakowy tłoczony na zimno *(do pieczenia)*
- 3 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Kalafior dokładnie umyć i osuszyć. Podzielić na 4 równe ćwiartki, pozostawiając fragment głęba, aby liście i różyczki trzymały się razem. *(pokojowa, 10 min)*
2. Ćwiartki kalafiora skropić olejem rzepakowym, doprawić solą morską i świeżym pieprzem ze wszystkich stron. Ułożyć na blasze wyłożonej pergaminem. *(pokojowa, 5 min)*
3. Piec w rozgrzanym piecu konwekcyjnym do uzyskania wyraźnego, mocnego karmelowego koloru na krawędziach różyczek i miękkości w środku. Pod koniec pieczenia temperatura kalafiora powinna wynosić około 55°C. *(190°C, 20-25 min)*

Komponent: Krem ze Skyru Wegańskiego i Koperku

Składniki:

- 200 g Skyr wegański (np. sojowy lub kokosowy bezcukrowy) *(gęsty, naturalny)*
- 15 g Koperek świeży, posiekany *(intensywny aromat)*
- 10 ml Sok z cytryny *(świeżo wyciśnięty)*
- 1.5 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.3 g Pieprz biały świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Świeży koperek dokładnie opłukać, osuszyć ręcznikiem papierowym i posiekać bardzo drobno. *(pokojowa, 5 min)*
2. W misce wymieszać skyr wegański z koperkiem, sokiem z cytryny, solą i białym pieprzem na jednolitą, gładką masę. *(pokojowa, 5 min)*
3. Przełożyć do szczelnego pojemnika i wstawić do lodówki przed podaniem. Docelowa temperatura serwowania wynosi 8°C. *(8°C, 30 min)*

Komponent: Piklowana Czerwona Cebula

Składniki:

- 100 g Czerwona cebula *(cienkie piórka)*
- 50 ml Ocet jabłkowy rzemieślniczy *(delikatna kwasowość)*
- 50 ml Woda filtrowana *(do marynaty)*
- 15 g Cukier trzcinowy lub biały *(do smaku)*
- 3 g Sól kamienna drobna *(do smaku)*

Mise en place:

1. Cebulę obrać, przekroić na pół i pokroić w bardzo cienkie piórka na mandolinie. *(pokojowa, 5 min)*
2. W małym rondelku połączyć ocet jabłkowy, wodę, cukier oraz sól. Doprowadzić do wrzenia, mieszając do pełnego rozpuszczenia cukru i soli. *(wrząca, 3 min)*
3. Zalać gorącą marynatą cebulę w żaroodpornym naczyniu. Odstawić do wystygnięcia na blacie, a następnie schłodzić w lodówce. *(8°C, 60 min)*

Komponent: Prażone Pestki Słonecznika

Składniki:

- 40 g Pestki słonecznika łuskane (*świeże*)

Mise en place:

1. Pestki słonecznika wysypać na suchą, gorącą patelnię o grubym dnie. Prażyć na średnim ogniu, cały czas mieszając, aż nabiorą złocistego koloru i zacząć intensywnie pachnieć. (*średni ogień, 5 min*)
2. Przesypać uprażony słonecznik na zimny płaski talerz, aby zatrzymać proces smażenia. Ostudzić. (*pokojowa, 10 min*)

Service (montaż na talerzu):

1. Na środku czystego, głębokiego talerza rozsmarować kolistym ruchem porcję zimnego kremu ze skyru wegańskiego i koperku. (*8°C, 1 min*)
2. Na przygotowanej bazie z kremu ułożyć gorącą, świeżo upieczoną ćwiartkę młodego kalafiora. (*55°C, 1 min*)
3. Na wierzchu kalafiora ułożyć kilka piórek chrupkiej, piklowanej czerwonej cebuli. (*pokojowa, 30 s*)
4. Całość obficie posypać prażonymi pestkami słonecznika. (*pokojowa, 15 s*)
5. Skropić wokół talerza delikatnie aromatycznym zielonym olejem z dzikiego czosnku. Serwować natychmiast. (*pokojowa, 15 s*)

Rekonstruowany Plokkfiskur

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Piekarnik lub piec konwekcyjno-parowy, Naczynia żaroodporne do zapiekania (np. kokilki lub ramekiny), Rondle i garnki o grubym dnie, Trzepaczka kuchenna, Praska do ziemniaków, Sito lub blender do chleba, Rękaw cukierniczy z ozdobną tyłką (gwiazda), Tarka do sera

Komponent: Dorsz i Łupacz Gotowany

Składniki:

- 300 g Dorsz (filet bez skóry i ości) (*świeży, lokalny*)
- 300 g Łupacz (filet bez skóry i ości) (*świeży, lokalny*)
- 1000 ml Woda lub wywar rybny (*do gotowania*)
- 5 g Sól drobna (*do smaku*)
- 1 pcs Liść laurowy (*przyprawa*)
- 5 pcs Ziarna pieprzu czarnego (*przyprawa*)

Mise en place:

1. W szerokim garnku zagrzeć wodę lub bulion rybny z solą, liściem laurowym i ziarnami pieprzu do 85°C. (*85°C, 5 min*)

2. Włożyć do wywaru filety z dorsza i łupacza. Gotować na bardzo wolnym ogniu (poachować), pilnując, by ryba była idealnie ugotowana, ale nadal soczysta i delikatna. *(85°C, 8-12 min)*
3. Wyjąć ostrożnie rybę, ostudzić. Ręcznie lub przy użyciu widelca delikatnie rozdzielić na naturalne, grube płatki (szarpać), upewniając się, że nie ma ości. Odstawić. *(pokojowa, 10 min)*

Komponent: Sos Mornay z Serem Gullost

Składniki:

- 55 g Masło niesolone 82% *(do zasmażki białej)*
- 55 g Mąka pszenna typ 450 *(do zasmażki białej)*
- 750 ml Mleko pełne 3.2% *(zimne)*
- 200 ml Białe wino wytrawne *(do kwasowości)*
- 100 g Ser Gullost (starty na drobnych oczkach) *(islandzki tradycyjny ser dojrzwały)*
- 3 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz biały świeżo mielony *(do smaku)*
- 0.1 g Gałka muskatołowa mielona *(szczypta do smaku)*

Mise en place:

1. W rondlu o grubym dnie roztopić masło na średnim ogniu. Wsypać mąkę i mieszać trzepaczką przez 2-3 minuty, tworząc białą zasmażkę (roux) – uważać, by nie zbrązowiała. *(średni ogień, 3 min)*
2. Stopniowo, małym strumieniem wlewać zimne mleko i białe wino, cały czas energicznie mieszając trzepaczką w celu uniknięcia powstania grudek. Doprowadzić do wrzenia na małym ogniu. *(średni ogień, 5 min)*
3. Gotować na wolnym ogniu przez ok. 5-7 minut, stale mieszając, aby mąka całkowicie napęczniała i straciła surowy posmak. Sos powinien być gęsty i aksamitny. *(niski ogień, 7 min)*
4. Zdjąć sos z ognia. Dodać starty ser Gullost i mieszać energicznie, aż całkowicie stopi się w masie sosu. Doprawić solą, pieprzem białym oraz świeżo startą gałką muskatołową. Utrzymywać w cieple. *(60°C, 5 min)*

Komponent: Purée Ziemniaczane z Palonym Masłem

Składniki:

- 800 g Ziemniaki (mączyste, np. Bryza) *(obrane i pokrojone w kostkę)*
- 100 g Masło niesolone 82% *(do palenia (beurre noisette))*
- 100 ml Śmietanka 30% *(ciepła)*
- 5 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz biały świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Ziemniaki gotować w osolonej wodzie do miękkości. Odcedzić i odparować w garnku przez 1-2 minuty na ciepłej płycie, aby pozbyć się nadmiaru wody. *(wrząca woda, 20 min)*
2. W tym samym czasie w małym rondelku powoli podgrzewać masło na średnim ogniu. Masło spieni się, po czym białka zaczną opadać na dno i brązowieć, uwalniając intensywny, orzechowy aromat palonego masła (beurre noisette). Natychmiast zdjąć z ognia. *(średni ogień, 5-8 min)*
3. Gorące ziemniaki przecisnąć dwukrotnie przez praskę do ziemniaków dla idealnie gładkiej tekstury. Dodać palone masło (razem z brązowymi drobinkami z dna) oraz ciepłą śmietankę. Energicznie ubić szpatułką na puszystą masę, doprawić solą i białym pieprzem. Utrzymywać w cieple. *(ciepłe, 5 min)*

Komponent: Kruszonka z Ciemnego Żytniego Chleba

Składniki:

- 100 g Ciemny islandzki chleb żytni (rugbraud) *(czerstwy, bez skórki)*
- 20 g Masło niesolone 82% *(do smażenia)*
- 15 g Szczypiorek świeży posiekany *(drobno cięty)*

Mise en place:

1. Chleb żytni zetrzeć na grubej tarce lub zmiksować w blenderze na nieregularne, grube okruchy. *(pokojowa, 5 min)*
2. W patelni rozgrzać masło, wsypać okruchy chleba żytniego i smażyć na średnim ogniu, ciągle mieszając, aż staną się bardzo chrupiące i złociste. Odsączyć z nadmiaru tłuszczu. *(średni ogień, 5 min)*
3. Po ostudzeniu kruszonki wymieszać ją z drobno posiekanym szczypiorkiem. Przechowywać w szczelnym pojemniku. *(pokojowa, 2 min)*

Service (montaż na talerzu):

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C. *(180°C, 10 min)*
2. Na dnie kokilek ułożyć równą warstwę ugotowanego, poszarpanego w grube płatki dorsza i łupacza. *(pokojowa, 1 min)*
3. Zalać rybę aksamitnym, ciepłym sosem Mornay z serem Gulllost, pozwalając mu przeniknąć między kawałki ryby. Ryba powinna być całkowicie pokryta. *(60°C, 1 min)*
4. Za pomocą rękawa cukierniczego z ozdobną końcówką wycisnąć puszyste purée z ziemniaków i palonego masła na wierzch sosu, tworząc estetyczne rozety. *(ciepłe, 2 min)*
5. Wierzch zapiekanki obficie posypać chrupiącą kruszonką z chleba żytniego ze szczypiorkiem. *(pokojowa, 1 min)*
6. Wstawić naczynia do rozgrzanego piekarnika i piec przez 20-25 minut, aż sos na krawędziach zacznie delikatnie bąbelkować, a ziemniaki lekko się zrumienią. Podawać gorące. *(180°C, 20-25 min)*

Reynisfjara - Czarne Tagliolini z Owocami Morza

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Maszynka do makaronu (ręczna lub elektryczna), Duży garnek do makaronu (ok. 10 L), Dwie szerokie patelnie (np. stalowe lub miedziane), Szpatuła silikonowa odporna na temperaturę, Szczypce gastronomiczne do makaronu, Drobne sitko metalowe

Komponent: Świeże Czarne Tagliolini

Składniki:

- 250 g Mąka semolina (typ 00) *(włoska mąka pszenna gruboziarnista)*
- 2 pcs Jaja kurze całe *(rozmiar L)*
- 8 g Atrament z mątwy (sepia) *(do zabarwienia ciasta)*
- 1 g Sól drobnoziarnista *(do ciasta)*

Mise en place:

1. Mąkę semolinę przesiać na blat, uformować kopczyk z wgłębieniem. Wbić jaja, dodać atrament z mątwy i sól. Delikatnie roztrzepać widelcem jajka z sepią, stopniowo zagarniając mąkę. *(Pokojowa, 10 min)*
2. Zagnieść ręcznie gładkie, jednolicie czarne, elastyczne ciasto makaronowe (zagniatą ok. 10 minut). Owinąć folią spożywczą i odłożyć do lodówki na 30 minut, aby gluten odpoczął. *(4°C, 30 min)*
3. Ciasto podzielić na porcje i rozwałkować na cienkie płaty (grubość ok. 1 mm) na maszynie do makaronu. Pokroić w paski tagliolini (szerokość ok. 2-3 mm) za pomocą przystawki krojącej. *(Pokojowa, 20 min)*
4. Makaron oprószyć obficie semoliną, uformować gniazdka i ułożyć na tacy wysłanej pergaminem. Przechowywać w chłodnym miejscu do momentu gotowania. *(Pokojowa, do serwisu)*

Komponent: Smażone Owoce Morza

Składniki:

- 16 pcs Małże św. Jakuba (przegrzebki) *(świeże, oczyszczone z błon i osuszone)*
- 16 pcs Krewetki Black Tiger (rozmiar 16/20) *(obrane, pozbawione jelita, z ogonkiem)*
- 30 ml Masło klarowane *(do smażenia o wysokiej temp. dymienia)*
- 10 ml Oliwa z oliwek extra virgin *(do smażenia)*
- 1 g Sól morska drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Przegrzebki i krewetki dokładnie umyć i bardzo dokładnie osuszyć papierem ręcznikowym. Doprawić lekko solą i czarnym pieprzem bezpośrednio przed smażeniem. *(4°C, 5 min)*

Komponent: Sos Winno-Maślany

Składniki:

- 120 ml Białe wino wytrawne (*np. Sauvignon Blanc*)
- 15 g Czosnek świeży (*bardzo drobno posiekany*)
- 150 g Pomidorki koktajlowe czerwone i żółte (*przekrojone na pół*)
- 80 g Masło niesolone 82% (*zimne, pokrojone w drobną kostkę*)
- 20 ml Oliwa z oliwek extra virgin (*baza sosu*)
- 0.5 g Płatki chili (peperoncino) (*szczypta do ostrości (opcjonalnie)*)
- 2 g Sól morską drobna (*do smaku*)
- 0.5 g Pieprz biały świeżo mielony (*do smaku*)

Mise en place:

1. Czosnek obrać i posiekać w drobną kosteczkę. Pomidorki koktajlowe dokładnie umyć i poprzekrawać na połówki. (*Pokojowa, 5 min*)

Komponent: Dodatki i Wykończenie

Składniki:

- 10 g Natka pietruszki świeża (*drobno posiekana*)

Mise en place:

1. Pietruszkę umyć, dokładnie osuszyć i drobno posiekać. Przechowywać w chłodni. (*4°C, 2 min*)

Service (montaż na talerzu):

1. W dużym garnku doprowadzić obficie osoloną wodę do wrzenia. Wrzucić świeże czarne tagliolini i gotować krótko (ok. 2-3 minuty) do stanu al dente. Odcedzić makaron, zachowując ok. 50 ml wody z gotowania. (*100°C, 3 min*)
2. Na pierwszej patelni rozgrzać 10 ml oliwy, dodać posiekany czosnek i płatki chili. Smażyć na małym ogniu przez ok. 1 minutę, nie dopuszczając do zbrązowienia. Dodać pomidorki koktajlowe i dusić przez kolejne 2-3 minuty. (*Średnia, 3 min*)
3. Wlać na patelnię białe wino i zredukować je o połowę, tworząc rześką bazę sosu. (*Wysoka, 3 min*)
4. Na drugiej patelni bardzo mocno rozgrzać masło klarowane z 10 ml oliwy. Smażyć przegrzebki po 1.5 minuty z każdej strony do uzyskania chrupkiej, złocistej skorupki (w środku powinny pozostać lekko szkliste i miękkie). Dodać krewetki i smażyć kolejne 1-2 minuty, aż zrobią się różowe. Wyjąć owoce morza na ciepły talerz. (*Bardzo wysoka, 3 min*)
5. Do sosu winnego z pomidorkami wrzucić ugotowany makaron i dodać odrobinę wody z gotowania. Mieszając energicznie potrząsać patelnią i dodawać zimne masło w kostkach, tworząc lśniąca, aksamitną emulsję, która otuli makaron. Doprawić solą i białym pieprzem. (*Średnia, 3 min*)

6. Do makaronu z sosem dodać usmażone krewetki i przegrzebki (razem z sokami z talerza). Delikatnie wymieszać wszystko razem. *(70°C, 1 min)*
7. Przełożyć porcję czarnego tagliolini na środek głębokiego, podgrzanego talerza, formując gniazdko szczypcami. Owoce morza (białe przegrzebki i różowe krewetki) ułożyć estetycznie na wierzchu, tak by kontrastowały z czernią makaronu. *(70°C, 1 min)*
8. Oprószyć całe danie posiekaną świeżą natką pietruszki i podawać natychmiast. *(70°C, 30 s)*

Tatar z Polędwicy Jagnięcej

Wydajność: 4 portions **Sprzęt:** Cyrkulator sous-vide, Pakowarka próżniowa, Blender kielichowy o wysokich obrotach, Syfon do bitej śmietany (ISI) + naboje N2O, Kuchenka mikrofalowa, Rękaw cukierniczy z gładką końcówką, Mandolina lub precyzyjny nóż szefa, Ring gastronomiczny do formowania (średnica 8-10 cm)

Komponent: Siekana Polędwica Jagnięca

Składniki:

- 320 g Polędwica jagnięca świeża (oczyszczona z powięzi) *(pochodzenie: islandzkie łaki)*
- 20 g Szczypiorek drobno posiekany *(świeży)*
- 15 g Kapary konserwowe, posiekane *(odsączone)*
- 25 g Ogórek konserwowy posiekany *(brunoise)*
- 10 g Musztarda Dijon *(klasyczna)*
- 15 ml Oliwa z oliwek extra virgin *(łagodna)*
- 2 g Sól morską drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. Polędwicę jagnięcą dokładnie oczyścić ze ścięgien i powięzi. Bardzo drobno posiekać ręcznie przy użyciu ostrego noża szefa kuchni. *(2-4°C, 20 min)*
2. Połączyć posiekaną jagnięcinę z posiekany szczypiorkiem, kaparami, ogórkiem, musztardą Dijon i oliwą. Dokładnie wymieszać, doprawić solą morską i świeżo mielonym pieprzem. *(2-4°C, 5 min)*
3. Przechowywać w chłodni w szczelnym pojemniku. Tuż przed serwisem wyciągnąć porcje w celu delikatnego ocieplenia. *(14°C, do serwisu)*

Komponent: Emulsja z Czarnego Czosnku

Składniki:

- 50 g Czarny czosnek (obrane) *(słodki, fermentowany)*
- 2 pcs Żółtka jaj kurzych (pasteryzowane) *(świeże)*
- 5 g Musztarda Dijon *(emulgator)*

- 100 ml Oliwa rzepakowa neutralna *(do emulsyfikacji)*
- 5 ml Sok z cytryny *(świeżo wyciśnięty)*
- 1 g Sól drobna *(do smaku)*
- 0.5 g Pieprz czarny świeżo mielony *(do smaku)*

Mise en place:

1. W wysokim naczyniu lub blenderze kielichowym umieścić ząbki czarnego czosnku, żółtka jaj i musztardę Dijon. Blendować na gładką, jednolitą pastę. *(pokojowa, 2 min)*
2. Cienkim, ciągłym strumieniem powoli wlewać oliwę rzepakową, cały czas blendując na wysokich obrotach, aż powstanie gęsta, lśniąca emulsja przypominająca majonez. *(pokojowa, 5 min)*
3. Doprawić sokiem z cytryny, solą oraz świeżym pieprzem. Przetrzeć emulsję przez drobne sitko dla idealnej tekstury i przełożyć do rękawa cukierniczego. *(4°C, 5 min)*

Komponent: Żółtko Confit Sous-Vide

Składniki:

- 4 pcs Żółtka jaj kurzych (świeże, wiejskie) *(klasa A, całe i jędrne)*
- 200 ml Oliwa z oliwek łagodna *(do pełnego zanurzenia)*

Mise en place:

1. Przygotować cyrkulator sous-vide na temperaturę 64.5°C. *(64.5°C, 5 min)*
2. Ostrożnie oddzielić żółtka od białek, dbając, aby nie naruszyć błony żółtkowej. Przełożyć żółtka pojedynczo do małych woreczków próżniowych lub słoiczek i zalać oliwą, by były w pełni zakryte. *(pokojowa, 10 min)*
3. Gotować sous-vide przez 45-60 minut w temperaturze 64.5°C, aż żółtko osiągnie kremową, plastyczną teksturę (zbliżoną do pasty). *(64.5°C, 45-60 min)*
4. Ostrożnie wyjąć żółtka z woreczków i trzymać zanurzone w delikatnej oliwie w temperaturze pokojowej lub delikatnie schłodzonej do serwisu. *(14°C, do serwisu)*

Komponent: Piklowane Kurki

Składniki:

- 200 g Kurki leśne świeże *(oczyszczone z piasku)*
- 100 ml Ocet winny biały *(6% kwasowości)*
- 100 ml Woda filtrowana *(do zalewy)*
- 30 g Cukier biały kryształ *(q.s.)*
- 5 g Sól kamienna *(do zalewy)*
- 1 pcs Liść laurowy *(przyprawa)*
- 5 pcs Ziarna pieprzu czarnego *(przyprawa)*

Mise en place:

1. Kurki dokładnie oczyścić pędzelkiem lub krótko opłukać w osolonej wodzie i osuszyć. Większe grzyby pokroić na półówki. *(pokojowa, 15 min)*
2. W rondlu połączyć ocet, wodę, cukier, sól, liść laurowy i pieprz. Doprowadzić do wrzenia i gotować przez 5 minut, by uwolnić aromaty. *(wrząca, 10 min)*
3. Zalać gorącą zalewą kurki w słoiku, zakręcić i odstawić do całkowitego wystygnięcia, następnie przenieść do lodówki. Najlepiej przygotować min. 24 h wcześniej. *(2-4°C, 24 h)*

Komponent: Gąbka Pietruszkowa

Składniki:

- 50 g Natka pietruszki (same liście) *(świeża, intensywnie zielona)*
- 2 pcs Jajka kurze całe *(pasteryzowane)*
- 20 g Mąka pszenna typ 450 *(przesiana)*
- 3 g Proszek do pieczenia *(środek spulchniający)*
- 10 ml Oliwa z oliwek *(do bazy)*
- 1 g Sól drobna *(do smaku)*

Mise en place:

1. Zblendować liście pietruszki, całe jajka, oliwę oraz sól na idealnie gładką, zieloną masę. *(pokojowa, 2 min)*
2. Wmieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Przelać masę przez drobne sito i wlać do syfonu ISI (bita śmietana). Nabić 1 nabojem N2O i mocno wstrząsnąć. *(pokojowa, 3 min)*
3. Naciąć spody papierowych kubeczków. Wycisnąć pianę z syfonu do 1/3 wysokości kubków i piec pojedynczo w kuchence mikrofalowej na najwyższej mocy przez 45-60 sekund. Wyjąć, obrócić do góry dnem i ostudzić. Wyciągnąć gąbkę rozrywając kubek. *(pokojowa, 5 min)*

Service (montaż na talerzu):

1. W ringu metalowym umieszczonym na środku talerza ułożyć porcję tataru jagnięcego, wyrównując powierzchnię łyżką. Delikatnie usunąć ring. *(14°C, 1 min)*
2. On środku tataru zrobić małe wgłębienie i przy użyciu łyżki gastronomicznej ostrożnie włożyć ciepłe żółtko confit sous-vide. *(14°C, 30 s)*
3. Wokół mięsa ułożyć kilka ziaren piklowanych kurek leśnych. *(14°C, 30 s)*
4. Obok tataru ułożyć rozerwany, puszysty kawałek zielonej gąbki pietruszkowej. *(14°C, 30 s)*
5. Na talerzu nanieść 3-5 punktów emulsji z czarnego czosnku, tworząc estetyczne kropki wokół tataru. *(14°C, 30 s)*
6. Serwować natychmiast, opcjonalnie z chrupiącą tradycyjną islandzką flatkaką (żytnim chlebkiem) z boku. *(14°C, 30 s)*

Pairingi

Rekomendacje Pairingu (Pairings)

Akompaniament napojów w restauracji **Reykjavík Kitchen** opiera się na dwóch uzupełniających się ścieżkach: wyselekcjonowanej karcie win europejskich (koncentrującej się na winach o wysokiej kwasowości i mineralności) oraz autorskim programie parowania bezalkoholowego (Non-Alcoholic Pairing), opartego na fermentacji, rzemieślniczych naparach ziołowych oraz sokach z dzikich owoców północy.

Rekomendacje dla Poszczególnych Dań

Danie	Pairing Winny	Pairing Bezalkoholowy	Uzasadnienie Sensoryczne
Ceviche z Łososia i Arktycznego Golca	Albariño , Rías Baixas, Hiszpania	Schłodzony napar z igieł sosny i zielonej herbaty	Kwasowość Albariño i nuty leśne naparu idealnie przełamują tłustość łososia i współgrają z sokiem z rokitnika.
Tatar z Polędwicy Jagnięcej	Pinot Noir , Burgundia, Francja	Kombucha z czarnej herbaty i czarnej porzeczki	Delikatne garbnik Pinot Noir oraz kwasowość kombuchy pięknie balansują bogactwo jagnięciny i słodycz czarnego czosnku.
Rekonstruowany Plokkfiskur	Chardonnay (beczkowe), Chablis Premier Cru, Francja	Lekko musujący kwas chlebowy z dodatkiem kminku	Kremowy sos Mornay i ser Gullost wymagają wina o solidnej strukturze i maślanej nucie lub rzeńskiego, chlebowego kontrastu.
Pieczony Młody Kalafior z Fiordów	Grüner Veltliner , Kamptal, Austria	Napar z prażonego słonecznika i rumianku	Pieprzność i mineralność Veltlinera oraz orzechowa słodycz naparu doskonale współgrają z pieczonym kalafiorem i kremem ze skyru.
Letnia Gicz Jagnięca „Reykjavík”	Syrah/Shiraz , Dolina Rodanu, Francja	Redukcja z soku z czarnego bzu i palonego siana	Intensywne, korzenne nuty Syrah i dymna kwasowość soku z dzikich jagód doskonale komponują się z 12-godziną giczą i słodyczą pasternaku.
Chrupiący Pstrąg Arktyczny	Riesling Dry , Mosel, Niemcy	Nectard (nektar) z dzikiego rabarbaru i melisy	Wybitna, czysta kwasowość Rieslinga oraz rześkość rabarbaru doskonale równoważą maślany sos beurre blanc i tłustość pstrąga.
Pieczona Polędwica Wołowa	Cabernet Sauvignon , Bordeaux, Francja	Napar z prażonej cykorii i dzikiej borówki	Mocna struktura taninowa czerwonego Bordeaux i cierpka słodycz borówki stanowią idealną ramę dla soczystej wołowiny i demi-glace.

Danie	Pairing Winny	Pairing Bezalkoholowy	Uzasadnienie Sensoryczne
Reynisfjara - Czarne Tagliolini	Vermentino, Sardynia, Włochy	Gazowana woda z ekstraktem z arcydzięgla i limetki	Słona mineralność Vermentino oraz ziołowo-cytrusowa świeżość napoju podbijają naturalny morski smak przegrzebków i krewetek.

Macierz alergenów

Matryca Alergenów (Allergens)

Poniższa tabela przedstawia szczegółową inwentaryzację alergenów dla każdego dania z nowej karty **Reykjavík Kitchen**. Zgodnie z dyrektywami unijnymi i najwyższymi standardami bezpieczeństwa gości, każda pozycja została poddana rygorystycznej analizie recepturowej (BOM).

Tabela Alergenów i Dostosowań Dietetycznych

Nazwa Dania	Alergeny Obecne	Ścieżki Alternatywne / Modyfikacje	Diety
Ceviche z Łososia i Arktycznego Golca	Ryby, Soja	Możliwość eliminacji kawioru sojowego (eliminacja soi).	GF, DF, Bezorzechowe
Tatar z Polędwicy Jagnięcej	Jaja, Siarczyny	Eliminacja żółtka confit (eliminacja jaj)	DF, GF Option
Rekonstruowany Plokkfiskur	Ryby, Mleko, Gluten	Zastosowanie mąki i chleba bezglutenowego oraz masła bezlaktozowego.	GF Option
Pieczony Młody Kalafior z Fiordów	Soja (skyr wegański)	Zmiana bazy kremu na skyr owsiany lub klasyczny (jeśli laktoza jest akceptowana).	Wegańskie, Wegetariańskie, GF
Letnia Gicz Jagnięca „Reykjavík”	Mleko, Gluten (porter)	Użycie porteru bezglutenowego, zamiana masła na olej roślinny w purée.	GF Option, DF Option
Chrupiący Pstrąg Arktyczny	Ryby, Mleko, Siarczyny	Zamiana sosu beurre blanc na emulsję oliwną z ziołami (bezmleczna).	GF, DF Option
Pieczona Polędwica Wołowa	Mleko, Seler	Zamiana masła w purée na olej z pestek winogron (bezmleczna).	GF, DF Option
Reynisfjara - Czarne Tagliolini	Gluten, Mięczaki, Skorupiaki, Mleko, Siarczyny	Zastosowanie makaronu bezglutenowego, eliminacja masła na rzecz oliwy.	Rybna / Seafood

Legenda skrótów dietetycznych:

- **GF** = Bezglutenowe (Gluten-Free)
- **DF** = Bezmleczne (Dairy-Free)
- **GF Option / DF Option** = Dostępne w wersji bezglutenowej/bezmlecznej po drobnej modyfikacji.

Notatki robocze

Notatki Robocze i Sugestie Operacyjne (Notes)

Poniższe rekomendacje zostały zebrane w oparciu o analizę operacyjną kuchni **Reykjavík Kitchen**, opinie gości (w tym krytykę powtarzalności dań oraz zbyt ciężkich sosów) oraz testy technologiczne receptur.

1. Optymalizacja Pracy i Logistyka Prep-u

- **Sous-Vide:** Przygotowanie *Żółtka Confit Sous-Vide* (64.5°C) powinno odbywać się na początku zmiany porannej. Żółtka mogą być przechowywane w oliwie w stałej temperaturze pokojowej przez maksymalnie 4-6 godzin pod ścisłym nadzorem sanitarnym.
- **Sferyfikacja:** Roztwór alginianowy dla *Sferycznego Kawioru Sojowego* musi być przygotowany dzień wcześniej (min. 12 godzin odpowietrzania w chłodni), aby usunąć pęcherzyki powietrza i uzyskać idealnie kuliste, gładkie sfery.
- **Dehydratacja:** Suszenie *Chipsów z Tapioki* (5-6 godzin w 60-80°C) najlepiej zaplanować na noc, wykorzystując wyłączony, ale wciąż ciepły piec konwekcyjny lub dedykowany dehydrator, co oszczędza energię i czas pracy w ciągu dnia.

2. Sugestie dla Serwisu i Prezentacji (Plating)

- **Kontrast Temperatury:** W daniu *Pieczony Młody Kalafior z Fiordów* kluczowe jest zachowanie kontrastu: krem ze skyru koperkowego musi być podawany prosto z lodówki (ok. 8°C), natomiast kalafior musi lądować na talerzu gorącym (55-60°C). Talerze do tego dania nie powinny być podgrzewane.
- **Prezentacja Czarnego Tagliolini:** Danie *Reynisfjara* powinno być serwowane w głębokich, szerokich, białych lub jasnoszarych talerzach typu coupe, aby czarny makaron, śnieżnobiałe małże św. Jakuba oraz jaskrawoczerwone i żółte pomidorki tworzyły spektakularny kontrast wizualny nawiązujący do słynnej islandzkiej czarnej plaży.

3. Zarządzanie Food Cost-em i Marnotrawstwem (Waste Management)

- **Ości i Okrawki Ryb:** Wszystkie okrawki i ości z dorsza, łupacza, łososia i golca arktycznego muszą być zbierane i zamrażane na bazowy wywar rybny, który jest podstawą poachowania ryb oraz redukcji sosów.
- **Liście i Głąby:** Zewnętrzne, twardsze liście kalafiora mogą być suszone i palone w celu uzyskania popiołu warzywnego do dekoracji, natomiast głąb selerowy z purée selerowego może być użyty do bazy wywarów warzywnych.

Receptura: ceviche z łososia i arktycznego golca

Receptura: Ceviche z Łososia i Arktycznego Golca

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 7°C

Alergeny: Ryby, Soja | **Dieta:** Bezglutenowa (GF), Bezmleczna (DF)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Marynowana Ryba			
Łosoś świeży, filet	150.0	g	Bez skóry i ości, jakość sashimi
Golec arktyczny, filet	150.0	g	Bez skóry i ości, jakość sashimi
Sok z rokitnika	50.0	ml	Świeżo wyciśnięty
Sok z limetki	30.0	ml	Świeżo wyciśnięty
Sól morską drobna	2.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Purée z Awokado			
Awokado dojrzałe	2.0	szt.	Miękkie, odmiana Hass
Sok z limetki	10.0	ml	Świeżo wyciśnięty
Sól morską drobna	1.5	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Sferyczny Kawior Sojowy			
Sos sojowy jasny	100.0	ml	Naturalnie warzony
Woda destylowana	100.0	ml	Do roztworu sojowego
Mleczan wapnia	5.0	g	Do kąpieli wapniowej
Alginian sodu	2.0	g	Do sferyfikacji
Woda filtrowana	500.0	ml	Do przemywania i kąpieli
Chips z Tapioki			
Tapioka, perły drobne	50.0	g	Białe
Woda	200.0	ml	Do gotowania
Olej rzepakowy	200.0	ml	Do głębokiego smażenia
Sól drobna	1.0	g	Do smaku
Letnia Sałatka Ogórkowa			
Ogórek gruntowy	1.0	szt.	Świeży, jędrny
Rzodkiewka	50.0	g	Świeża, chrupiąca
Koperek świeży posiekany	5.0	g	Drobno cięty
Sól drobna	1.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Marynowana Ryba:

- Filety z łososia i golca dokładnie oczyścić z ości i skóry. Pokroić w równą kostkę o boku 1x1 cm. (Temperatura: 2-4°C | Czas: 15 min)
- W naczyniu połączyć świeżo wyciśnięty sok z rokitnika i limetki. (Temperatura: 2-4°C | Czas: 5 min)
- Kostki ryby zalać sokiem, doprawić solą morską i białym pieprzem. Delikatnie wymieszać i marynować w chłodni przed serwisem. (Temperatura: 4°C | Czas: 15 min)

2. Purée z Awokado:

- Awokado obrać, usunąć pestkę. Blenderować miąższ z sokiem z limetki, solą i pieprzem na aksamitny krem. Przetrzeć przez drobne sito. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 15 min)
- Przechowywać szczelnie przykryte folią w kontakcie, aby uniknąć ciemnienia. (Temperatura: 4°C)

3. Sferyczny Kawior Sojowy:

- Rozpuścić 5 g mleczanu wapnia w 500 ml wody filtrowanej (kąpiel wapniowa). (Temperatura: Pokojowa | Czas: 5 min)
- Zblendować sos sojowy z wodą destylowaną i alginianem sodu. Odstawić na 30 minut do lodówki w celu odpowietrzenia. (Temperatura: 4°C | Czas: 30 min)
- Za pomocą strzykawki wkraplać roztwór sojowy do kąpeli wapniowej. Po 1-2 minutach wyjąć sferyczny kawior, opłukać w czystej wodzie i przechowywać w lodówce. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 15 min)

4. Chips z Tapioki:

- Rozgotować perły tapioki w wodzie, aż staną się całkowicie przezroczyste. Równomiernie rozsmarować cienką warstwę na macie silikonowej. (Temperatura: Gorące | Czas: 15 min)
- Suszyć w dehydratorze w temperaturze 60-80°C przez ok. 5 godzin, aż do pęknięcia na twardą taflę. (Temperatura: 60-80°C | Czas: 5 godz.)
- Smażyć w oleju o temperaturze 180°C przez 2-3 sekundy do gwałtownego spienienia i napęcznienia. Odsączyć na papierze. (Temperatura: 180°C | Czas: 2 min)

5. Letnia Sałatka Ogórkowa:

- Ogórek i rzodkiewki pokroić na mandolinie w cienkie wstążki/plastry, wymieszać z solą, pieprzem i koperkiem. (Temperatura: Zimne | Czas: 15 min)

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Na dnie schłodzonego głębokiego talerza ułożyć równomierną rozetę z purée z awokado (Temp: 7°C | Czas: 1 min).
2. Na purée wyłożyć porcję zamarynowanej i dobrze odsączonej ryby (łososia i golca) (Temp: 7°C | Czas: 1 min).
3. Obok ryby zaaranżować chrupkie plastry sałatki ogórkowej ze świeżą rzodkiewką (Temp: 7°C | Czas: 1 min).
4. Na rybie i wokół niej rozsypać sferyczny kawior sojowy, a na szczycie oprzeć przestrzenny chips z tapioki (Temp: 7°C | Czas: 1 min).
5. Podawać natychmiast po zmontowaniu (Temp: 7°C).

Wymagany Sprzęt

- Blender kielichowy o wysokich obrotach
- Dehydrator lub piec konwekcyjny
- Zestaw do sferyfikacji (strzykawki, łyżka cedzakowa)
- Frytownica lub garnek do głębokiego smażenia
- Mandolina kuchenna
- Metalowe sitko o bardzo drobnych oczkach

Receptura: tatar z poledwicy jagniecej

Receptura: Tatar z Poledwicy Jagnięcej

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 14°C

Alergeny: Jaja, Dwutlenek siarki (siarczyny) | **Dieta:** Bezmleczna (DF), Bezglutenowa opcja (GF Option)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Siekana Połędwica Jagnięca			
Połędwica jagnięca świeża	320.0	g	Oczyszczona z powięzi, islandzka
Szczypiorek drobno posiekany	20.0	g	Świeży
Kapary konserwowe	15.0	g	Odsączone, drobno posiekane
Ogórek konserwowy	25.0	g	Pokrojony w brunoise
Musztarda Dijon	10.0	g	Klasyczna
Oliwa z oliwek extra virgin	15.0	ml	Łagodna
Sól morską drobna	2.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Emulsja z Czarnego Czosnku			
Czarny czosnek	50.0	g	Obrany, słodki, fermentowany
Żółtka jaj kurzych	2.0	szt.	Pasteryzowane, świeże
Musztarda Dijon	5.0	g	Emulgator
Oliwa rzepakowa neutralna	100.0	ml	Do emulsyfikacji
Sok z cytryny	5.0	ml	Świeżo wyciśnięty
Sól drobna	1.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Żółtko Confit Sous-Vide			
Żółtka jaj kurzych	4.0	szt.	Świeże, wiejskie (klasa A)
Oliwa z oliwek łagodna	200.0	ml	Do pełnego zanurzenia
Piklowane Kurki			
Kurki leśne świeże	200.0	g	Oczyszczone z piasku
Ocet winny biały	100.0	ml	6% kwasowości
Woda filtrowana	100.0	ml	Do zalewy
Cukier biały kryształ	30.0	g	Do smaku
Sól kamienna	5.0	g	Do smaku
Liść laurowy	1.0	szt.	Przyprawa
Ziarna pieprzu czarnego	5.0	szt.	Przyprawa
Gąbka Pietruszkowa			
Natka pietruszki	50.0	g	Same liście, świeże
Jajka kurze całe	2.0	szt.	Pasteryzowane
Mąka pszenna typ 450	20.0	g	Przesiana
Proszek do pieczenia	3.0	g	Spulchniacz

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Oliwa z oliwek	10.0	ml	Do bazy
Sól drobna	1.0	g	Do smaku

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Siekana Połędwica Jagnięca:

- Mięso dokładnie oczyścić z powięzi i tłuszczu. Ręcznie posiekać bardzo drobno ostrym nożem szefa kuchni. (Temperatura: 2-4°C | Czas: 20 min)
- Wymieszać mięso ze szczypiorkiem, kaparami, ogórkiem, musztardą i oliwą. Doprawić solą i pieprzem. (Temperatura: 2-4°C | Czas: 5 min)
- Przechowywać w lodówce. Wyjąć na 15 min przed podaniem do osiągnięcia temp. 14°C.

2. Emulsja z Czarnego Czosnku:

- Zblendować ząbki czarnego czosnku z żółtkami i musztardą Dijon na gładką masę. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 2 min)
- Cienkim strumieniem powoli wlewać oliwę rzepakową, stale blendując, aż powstanie lśniący, gęsty majonez. Przetrzeć przez drobne sitko, przełożyć do rękawa cukierniczego. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 5 min)

3. Żółtko Confit Sous-Vide:

- Przygotować kąpiel wodną sous-vide o temperaturze 64.5°C.
- Żółtka oddzielić od białek, ułożyć osobno w słoiczkach lub workach i zalać oliwą z oliwek, tak aby były całkowicie przykryte. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 10 min)
- Gotować w kąpieli wodnej sous-vide przez 45-60 minut do uzyskania plastycznej, kremowej tekstury. Trzymać w oliwie do momentu wydawania. (Temperatura: 64.5°C | Czas: 45-60 min)

4. Piklowane Kurki:

- Kurki oczyścić. W rondlu zagotować ocet winny, wodę, cukier, sól, liść laurowy i pieprz (gotować 5 minut). (Temperatura: Wrząca | Czas: 10 min)
- Zalać kurki wrzącą zalewą w słoiku. Odstawić do wystygnięcia i przechowywać w chłodni. (Najlepiej przygotować min. 24h przed podaniem).

5. Gąbka Pietruszkowa:

- Zblendować liście pietruszki, całe jajka, oliwę oraz sól na jednolitą zieloną emulsję. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 2 min)

- Wmieszać przesianą mąkę z proszkiem do pieczenia. Przelać przez drobne sito do syfonu ISI, nabić 1 nabojem N2O. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 3 min)
- Wycisnąć pianę do naciętych papierowych kubków (do 1/3 wysokości). Piec w mikrofalach na pełnej mocy przez 45-60 sekund. Ostudzić i delikatnie rozerwać kubek. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 5 min)

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Na środku talerza ułożyć metalowy ring (8-10 cm), nałożyć do niego porcję tatara i wyrównać łyżką. Zdjąć ring (Temp: 14°C | Czas: 1 min).
2. Na środku tatara utworzyć delikatne wgłębienie i ostrożnie położyć żółtko confit (Temp: 14°C | Czas: 30 s).
3. Dookoła tatara rozłożyć kilka ziaren piklowanych kurek (Temp: 14°C | Czas: 30 s).
4. Obok tatara ułożyć puszysty, postrzępiony kawałek gąbki pietruszkowej (Temp: 14°C | Czas: 30 s).
5. Za pomocą rękawa cukierniczego nanieść 3-5 estetycznych kropek emulsji z czarnego czosnku na talerzu (Temp: 14°C | Czas: 30 s).
6. Podawać natychmiast, z boku można zaserwować chrupiącą flatkakę (Temp: 14°C).

Wymagany Sprzęt

- Cyrkulator sous-vide
- Pakowarka próżniowa
- Blender kielichowy o wysokiej mocy
- Syfon ISI do bitej śmietany + 1 nabój N2O
- Kuchenka mikrofalowa
- Rękaw cukierniczy z gładką tyłką
- Ring gastronomiczny do formowania tatara

Receptura: rekonstruowany plockfiskur

Receptura: Rekonstruowany Plockfiskur (Tradycyjna Zapiekanina Rybna)

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 65°C

Alergeny: Ryby, Mleko, Gluten | **Dieta:** Bezglutenowa opcja (GF Option)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Dorsz i Łupacz Gotowany			
Dorsz, filet	300.0	g	Bez skóry i ości, świeży
Łupacz, filet	300.0	g	Bez skóry i ości, świeży
Woda lub wywar rybny	1000.0	ml	Do poachowania
Sól drobna	5.0	g	Do smaku
Liść laurowy	1.0	szt.	Przyprawa
Ziarna pieprzu czarnego	5.0	szt.	Przyprawa
Sos Mornay z Serem Gullust			
Masło niesolone 82%	55.0	g	Do zasmażki białej (roux)
Mąka pszenna typ 450	55.0	g	Do zasmażki białej (roux)
Mleko pełne 3.2%	750.0	ml	Zimne
Białe wino wytrawne	200.0	ml	Do kwasowości i głębi
Ser Gullust	100.0	g	Starty na drobnych oczkach
Sól morska drobna	3.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Gałka muskatołowa mielona	0.1	g	Szczypta
Purée Ziemniaczane z Palonym Masłem			
Ziemniaki	800.0	g	Mączyste (typ B lub C, np. Bryza)
Masło niesolone 82%	100.0	g	Do palenia (beurre noisette)
Śmietanka 30%	100.0	ml	Ciepła
Sól morska drobna	5.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Kruszonka z Ciemnego Żytniego Chleba			
Ciemny islandzki chleb żytni	100.0	g	Rugbraud (czerstwy, bez skórki)
Masło niesolone 82%	20.0	g	Do smażenia
Szczypiorek świeży posiekany	15.0	g	Drobno cięty

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Dorsz i Łupacz Gotowany:

- W garnku zagrzać wodę/wywar rybny z solą, liściem i pieprzem do 85°C. Poachować filety rybne do ugotowania, zachowując ich soczystość. (Temperatura: 85°C | Czas: 8-12 min)
- Wyjąć rybę, ostudzić. Rozszarpać widelcem na grube płatki, dokładnie usunąć ewentualne ości.

2. Sos Mornay z Serem Gullóst:

- W rondlu roztopić masło, dodać mąkę i mieszać trzepaczką przez 2-3 minuty, robiąc białą zasmażkę (roux). (Temperatura: Średni ogień | Czas: 3 min)
- Stopniowo, cały czas mieszając, wlewać zimne mleko i białe wino. Doprowadzić do wrzenia na małym ogniu i gotować do utraty posmaku mąki. (Temperatura: Średni ogień | Czas: 5 min)
- Zdjąć z ognia. Wmieszać starty ser Gullóst do rozpuszczenia. Doprawić solą, pieprzem białym i gałką muszkatołową. (Temperatura: Niski ogień | Czas: 7 min)

3. Purée Ziemniaczane z Palonym Masłem:

- Ziemniaki ugotować w osolonej wodzie, odcedzić i odparować w garnku. (Temperatura: Wrząca woda | Czas: 20 min)
- Podgrzewać masło w rondelku, aż zbrązowieje i nabierze orzechowego zapachu (palone masło). Zdjąć z ognia. (Temperatura: Średni ogień | Czas: 5-8 min)
- Gorące ziemniaki dwukrotnie przecisnąć przez prasę. Wymieszać energicznie z palonym masłem i ciepłą śmietanką. Doprawić solą i pieprzem białym. (Temperatura: Ciepłe)

4. Kruszonka z Ciemnego Żytniego Chleba:

- Chleb rugbraud zmiksować na grube okruszki. Usmażyć na patelni z masłem na chrupko. (Temperatura: Średni ogień | Czas: 5 min)
- Po wystudzeniu połączyć ze szczypiorkiem.

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Rozgrzać piekarnik do temperatury 180°C (Temp: 180°C | Czas: 10 min).
2. Na dnie żaroodpornych kokilek ułożyć równomierną warstwę ugotowanego, poszarpanego dorsza i łupacza (Temp: Pokojowa | Czas: 1 min).
3. Zalać rybę ciepłym sosem Mornay, upewniając się, że jest w pełni przykryta (Temp: 60°C | Czas: 1 min).
4. Za pomocą rękawa cukierniczego z gwiazdkową końcówką wycisnąć puszyste purée ziemniaczane z palonym masłem na wierzch sosu, tworząc rozety (Temp: Ciepłe | Czas: 2 min).
5. Wierzch obficie posypać chrupiącą kruszonką z chleba żytniego i szczypiorku (Temp: Pokojowa | Czas: 1 min).

6. Piec przez 20-25 minut, aż sos zacznie bąbelkować na krawędziach, a ziemniaki lekko się zezłocą. Serwować gorące (Temp: 180°C | Czas: 20-25 min).

Wymagany Sprzęt

- Piekarnik lub piec konwekcyjno-parowy
- Kokilki żaroodporne (ramekiny)
- Rondle i garnki o grubym dnie
- Praska do ziemniaków
- Syfon lub rękaw cukierniczy z ozdobną tyłką
- Tarka do sera

Receptura: pieczony młody kalafior z fiordow

Receptura: Pieczony Młody Kalafior z Fiordów

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** Kontrast (kalafior 55°C, krem 8°C)

Alergeny: Soja (w wegańskim skyrze) | **Dieta:** Wegańska, Wegetariańska, Bezglutenowa (GF), Bez orzechów (Nuts-Free)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Pieczony Młody Kalafior			
Młody kalafior świeży	700.0	g	Ok. 1 duża sztuka, lokalny
Olej rzepakowy	30.0	ml	Tłoczony na zimno, do pieczenia
Sól morska drobna	3.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Krem ze Skyru Wegańskiego i Koperku			
Skyr wegański naturalny	200.0	g	Gęsty, bezcukrowy (sojowy lub kokosowy)
Koperek świeży posiekany	15.0	g	Intensywnie zielony, drobny
Sok z cytryny	10.0	ml	Świeżo wyciśnięty
Sól morska drobna	1.5	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.3	g	Do smaku
Piklowana Czerwona Cebula			
Czerwona cebula	100.0	g	Cienkie piórka, średnia sztuka
Ocet jabłkowy rzemieślniczy	50.0	ml	Delikatna kwasowość
Woda filtrowana	50.0	ml	Do marynaty
Cukier	15.0	g	Do smaku
Sól kamienna drobna	3.0	g	Do smaku
Prażone Pestki Słonecznika			
Pestki słonecznika łuskane	40.0	g	Świeże, chrupkie

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Pieczony Młody Kalafior:

- Kalafior umyć, osuszyć. Podzielić na 4 równe ćwiartki z gładem (dzięki temu się nie rozpadną). (Temperatura: Pokojowa | Czas: 10 min)
- Ćwiartki skropić olejem rzepakowym, doprawić solą i pieprzem. Piec w rozgrzanym piecu do mocnego zrumienienia i karmelizacji brzegów. (Temperatura: 190°C | Czas: 20-25 min)

2. Krem ze Skyru Wegańskiego i Koperku:

- Koperek drobno posiekać. Wymieszać w misce skyr, koperek, sok z cytryny, sól i biały pieprz na gładki, jednolity krem. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 10 min)

- Schłodzić krem w lodówce przed podaniem. (Temperatura: 8°C | Czas: 30 min)

3. Piklowana Czerwona Cebula:

- Cebulę pokroić w cienkie piórka na mandolinie. W rondelku zagotować ocet, wodę, cukier i sól do rozpuszczenia. (Temperatura: Wrząca | Czas: 8 min)
- Zalać gorącą marynatą cebulę i odstawić do lodówki na godzinę. (Temperatura: 8°C | Czas: 60 min)

4. Prażone Pestki Słonecznika:

- Słonecznik prażyć na suchej patelni na średnim ogniu do jasnobrązowego koloru i intensywnego zapachu. Przesypać na zimny talerz do ostygnięcia. (Temperatura: Średni ogień | Czas: 5 min)

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Na dnie głębokiego talerza rozprowadzić równym, kolistym ruchem porcję schłodzonego kremu koperkowego ze skyru (Temp: 8°C | Czas: 1 min).
2. Na środku kremu położyć gorącą, dopiero co upieczoną ćwiartkę młodego kalafiora (Temp: 55°C | Czas: 1 min).
3. Na kalafiorze ułożyć porcję chrupkich piórek piklowanej czerwonej cebuli (Temp: Pokojowa | Czas: 30 s).
4. Całość posypać prażonym słonecznikiem dla tekstury (Temp: Pokojowa | Czas: 15 s).
5. Opcjonalnie skropić talerz wokół kilkoma kroplami domowego, intensywnie zielonego oleju z dzikiego czosnku. Serwować niezwłocznie (Temp: Pokojowa | Czas: 15 s).

Wymagany Sprzęt

- Piec konwekcyjno-parowy lub piekarnik z termoobiegiem
- Sucha patelnia z grubym dnem
- Mandolina kuchenna
- Rondelek do zalewy piklowej
- Deska i ostre noże szefa

Receptura: letnia gicz jagnieca reykjavik

Receptura: Letnia Gicz Jagnięca „Reykjavík”

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 70°C

Alergeny: Mleko, Gluten (z piwa Porter - opcjonalnie bezglutenowe) | **Dieta:**

Bezglutenowa opcja (GF Option), Bezmleczna opcja (DF Option)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Gicz Jagnięca			
Gicz jagnięca	1600.0	g	4 sztuki, ok. 400g każda
Bulion wołowy	1500.0	ml	Głęboki, klasyczny
Wino czerwone wytrawne	250.0	ml	Do podbicia smaku i kwasu
Warzywa korzeniowe	150.0	g	Mix marchewki, selera, cebuli
Czosnek	2.0	szt.	Świeże ząbki
Zioła świeże	10.0	g	Tymianek, rozmaryn
Sól	10.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	2.0	g	Do smaku
Glazura z Porteru i Bażyny			
Islandzki porter	500.0	ml	Ciemny rzemieślniczy porter
Bażyna (crowberries)	100.0	g	Świeża/mrożona (opcjonalnie borówka czarna)
Cukier brązowy	30.0	g	Do smaku
Ocet balsamiczny	15.0	ml	Dla kwasowości i głębi
Masło	20.0	g	Do wykończenia i emulsji
Sól	2.0	g	Do smaku
Wędzone Purée z Pasternaku			
Pasternak	500.0	g	Obrany i pokrojony w kostkę
Bulion warzywny	200.0	ml	Do gotowania
Śmietanka 30%	100.0	ml	Dla opcji DF użyć 50ml oleju roślinnego
Masło	50.0	g	Dla opcji DF pominąć
Sól	5.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	1.0	g	Do smaku
Zrębki bukowe do wędzenia	10.0	g	Do pistoletu wędzarniczego
Grillowany Por			
Młody por	2.0	szt.	Tylko biała i jasnoróżowa część
Oliwa z oliwek	15.0	ml	Do grillowania
Sól morską	2.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	1.0	g	Do smaku

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Chipsy z Jarmużu			
Jarmuż	50.0	g	Same liście, bez twardych łodyg
Oliwa z oliwek	10.0	ml	Do skropienia
Sól drobna	1.0	g	Do smaku

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Gicz Jagnięca:

- Gicze dokładnie osuszyć i obficie obsmażyć ze wszystkich stron na złocisto-brązowy kolor w rondlu o grubym dnie. (Temperatura: Wysoka | Czas: 10 min)
- Warzywa korzeniowe pokroić w mirpoix, podsmażyć, dodać czosnek i zioła. Deglasować czerwonym winem i zredukować płyn. (Temperatura: Średnia | Czas: 5 min)
- Zalać gicze bulionem i dusić pod przykryciem w piecu konwekcyjnym przez 12 godzin w temperaturze 120°C, aż mięso będzie niemal samo odchodzić od kości. (Temperatura: 120°C | Czas: 12 godz.)

2. Glazura z Porteru i Bażyny:

- Porter zredukować o połowę w małym rondlu. Dodać owoce bażyny i cukier brązowy, gotując na wolnym ogniu do pęknięcia owoców. (Temperatura: Średnia | Czas: 25 min)
- Przecedzić przez bardzo drobne sito, dociskając owoce. Zredukować ponownie do gęstego, lśniącego syropu. Na koniec wmieszać masło oraz ocet balsamiczny. (Temperatura: Niska | Czas: 15 min)

3. Wędzone Purée z Pasternaku:

- Pasternak ugotować do miękkości w bulionie warzywnym. Odcedzić i zblendować na gładką masę z masłem i śmietanką (lub olejem dla wersji bezmlecznej). (Temperatura: Gorące | Czas: 20 min)
- Schłodzić, wędzić przy użyciu pistoletu wędzarniczego zrębkami bukowymi przez 30 minut pod przykryciem. Przed podaniem podgrzać w rękawie cukierniczym. (Temperatura: Zimne -> 70°C | Czas: 35 min)

4. Grillowany Por:

- Por oczyścić, przekroić wzdłuż, skropić oliwą, doprawić solą oraz pieprzem i grillować do uzyskania wyraźnych pasów. (Temperatura: Wysoka | Czas: 7 min)

5. Chipsy z Jarmużu:

- Liście jarmużu bardzo dokładnie osuszyć, skropić oliwą i piec w piecu do pełnej chrupkości. (Temperatura: 130°C | Czas: 10-15 min)

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Na podgrzany talerz ułożyć estetyczną rozetę lub pasmo ciepłego, wędzonego purée z pasternaku (Temp: 70°C | Czas: 1 min).
2. Obok ułożyć gorącą, lśniąco zamarynowaną i obficie polaną gicz jagnięcą (Temp: 70°C | Czas: 1 min).
3. Oprzeć grillowany por o gicz (Temp: Ciepłe | Czas: 30 s).
4. Udekorować talerz kilkoma chrupiącymi, przestrzennymi chipsami z jarmużu (Temp: Pokojowa | Czas: 30 s).
5. Serwować natychmiast (Temp: 70°C).

Wymagany Sprzęt

- Piec konwekcyjno-parowy
- Pistolet wędzarniczy (smoking gun) ze zrębkami bukowymi
- Rondel o grubym dnie i patelnia grillowa
- Blender kielichowy o wysokich obrotach
- Drobne metalowe sitko

Receptura: chrupicy pstrąg arktyczny

Receptura: Chrupiący Pstrąg Arktyczny

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 65°C

Alergeny: Ryby, Mleko, Dwutlenek siarki (siarczyny) | **Dieta:** Bezglutenowa (GF)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Smażony Pstrąg Arktyczny			
Filet z pstrąga arktycznego	720.0	g	4 sztuki ze skórą, ok. 180g każda
Olej rzepakowy	40.0	ml	Neutralny, do smażenia
Sól morską drobna	3.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Beurre Blanc z Rabarbarem i Arcydzięglem			
Białe wino wytrawne	150.0	ml	Np. Sauvignon Blanc
Szalotka posiekana	50.0	g	Pokrojona w brunoise
Dziki rabarbar świeży	30.0	g	Obrany, pokrojony w kostkę
Arcydzięgiel świeży posiekany	10.0	g	Świeży lub suszony (q.s.)
Masło zimne, niesolone 82%	200.0	g	Pokrojone w małą kostkę
Sól morską drobna	2.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Duszony Szpinak			
Świeży szpinak baby	200.0	g	Oczyszczony
Masło niesolone 82%	20.0	g	Do duszenia
Sól drobna	1.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Ziemniaki Pieczone w Soli			
Młode małe ziemniaki	400.0	g	W mundurkach
Sól morską gruboziarnista	500.0	g	Do zasypiania blachy
Świeży koperek posiekany	10.0	g	Drobno posiekany
Woda filtrowana	50.0	ml	Do zwilżenia soli

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Smażony Pstrąg Arktyczny:

- Filety oczyścić z łusek i ości. Osuszyć papierem i lekko posolić od strony mięsa. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 5 min)
- Rozgrzać olej rzepakowy na patelni. Smażyć filet skórą do dołu, lekko go dociskając, by skóra równomiernie zbrązowieła i stała się chrupka. Następnie odwrócić na 30-60 sekund, by zamknąć pory od strony mięsa. (Temperatura: Średni ogień | Czas: 8 min)

2. **Beurre Blanc z Rabarbarem i Arcydzięgiel:**

- W rondelku połączyć wino, szalotkę, rabarbar i arcydzięgiel. Redukować płyn, aż pozostanie 1/3 pierwotnej objętości. (Temperatura: Wysoki ogień | Czas: 10 min)
- Zmniejszyć ogień na minimum. Stopniowo wrzucać zimne masło kostka po kostce, energicznie ubijając trzepaczką w celu stworzenia gęstej emulsji (nie przekraczać temperatury 57°C!). (Temperatura: 50-57°C | Czas: 7 min)
- Przecedzić przez drobne sito, doprawić solą oraz pieprzem białym i trzymać w cieple (np. w bemarze). (Temperatura: 50-57°C | Czas: 2 min)

3. **Duszony Szpinak:**

- Na patelni rozpuścić masło, dodać szpinak i dusić, aż zwiędnie. Doprawić solą oraz czarnym pieprzem. Odsączyć z wody na sicie. (Temperatura: Średni ogień | Czas: 3 min)

4. **Ziemniaki Pieczone w Soli:**

- Ziemniaki wyszorować i osuszyć. Na blachę wysypać sól morską, zwilżyć ją wodą. Ułożyć ziemniaki i piec do miękkości. (Temperatura: 180°C | Czas: 35 min)
- Po upieczeniu oczyścić z soli i wymieszać z świeżo posiekanym koperkiem.

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Na podgrzany talerz ułożyć porcję ciepłego, odsączonego szpinaku (Temp: Ciepłe | Czas: 1 min).
2. Obok ułożyć porcję gorących ziemniaków pieczonych w soli z koperkiem (Temp: Gorące | Czas: 1 min).
3. Na szpinaku ułożyć filet z pstrąga, chrupiącą skórą do góry (Temp: 65°C | Czas: 1 min).
4. Połączyć pstrąga i szpinak dookoła aksamitnym sosem beurre blanc z nutą rabarbaru i arcydzięgla (Temp: 50-57°C | Czas: 1 min).
5. Podawać niezwłocznie (Temp: 65°C).

Wymagany Sprzęt

- Patelnia do ryb z nieprzywierającą powłoką
- Rondel do sosów z grubym dnem
- Metalowa trzepaczka
- Piekarnik z termoobiegiem
- Pęseta gastronomiczna do ości
- Drobne sito metalowe

Receptura: pieczona poledwica wolowa

Receptura: Pieczona Polędwica Wołowa

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 65°C (stek medium-rare 55-58°C)

Alergeny: Mleko, Seler | **Dieta:** Bezglutenowa (GF)

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Poładwica Wołowa			
Poładwica wołowa, filet środkowy	600.0	g	Oczyszczona z błon, porcjowana
Olej rzepakowy uniwersalny	30.0	ml	Do smażenia na ostro
Masło niesolone 82%	50.0	g	Do bastowania
Tymianek świeży	2.0	szt.	Świeże gałązki
Czosnek świeży	2.0	szt.	Rozgniecione ząbki
Sól morską drobna	3.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	1.0	g	Do smaku
Demi-Glace Borówkowy			
Demi-glace wołowy tradycyjny	500.0	ml	Baza sosu, esencjonalna
Borówki czarne	100.0	g	Leśne bilberries (świeże/mrożone)
Wino czerwone wytrawne	100.0	ml	Np. Cabernet Sauvignon
Cukier biały kryształ	10.0	g	Do smaku
Sól drobna	2.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Purée z Selera z Palonym Masłem			
Seler bulwiasty	800.0	g	Obrany, pokrojony w kostkę
Masło niesolone 82%	100.0	g	Do palenia (beurre noisette)
Śmietanka 30%	50.0	ml	Ciepła
Mleko pełne 3.2%	50.0	ml	Ciepłe
Sól morską drobna	4.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Pieczony Bocznik Mikołajkowy			
Bocznik mikołajkowy	4.0	szt.	Świeże, jędrne trzonki
Miód pszczeły płynny	20.0	ml	Do glazurowania
Olej rzepakowy zimnotłoczony	15.0	ml	Do pieczenia
Sól morską drobna	2.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Olej Tymiankowy			
Tymianek świeży	30.0	g	Same listki, bardzo świeże
Olej rzepakowy neutralny	100.0	ml	Do blendowania

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Sól drobna	1.0	g	Szczypta

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Polędwica Wołowa:

- Polędwicę oczyścić z powięzi i tłuszczu. Pokroić w 4 równe steki po 150 g. Posolić bezpośrednio przed smażeniem. (Temperatura: Pokojowa | Czas: 15 min)
- Na gorącej patelni żeliwnej z olejem obsmażyć steki na głęboki brązowy kolor z obu stron. (Temperatura: Wysoka | Czas: 4 min)
- Dodać masło, czosnek i tymianek. Bastować (polewać steki masłem przy pomocy łyżki), po czym przełożyć steki na blachę z kratką. (Temperatura: Średnia | Czas: 3 min)
- Piec w rozgrzanym piecu do temperatury wewnętrznej 52°C. Wyjąć steki i dać im odpocząć przez 5 minut (temp. wzrośnie do ok. 55-58°C - idealne medium rare). (Temperatura: 180°C -> Ciepła | Czas: 12 min)

2. Demi-Glace Borówkowy:

- W małym rondelku zredukować czerwone wino o połowę. Wlać demi-glace wołowy, dodać borówki leśne i dusić, aż borówki pękną. (Temperatura: Wysoka -> Niska | Czas: 15 min)
- Przetrzeć sos przez gęste sitko metalowe, dociskając borówki, aby wycisnąć cały sok i miąższ. Zredukować sos do gęstej, lśniącej konsystencji. Doprawić solą, pieprzem i cukrem. (Temperatura: Niska | Czas: 15 min)

3. Purée z Selera z Palonym Masłem:

- Seler ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Odcedzić i odparować w garnku. (Temperatura: Wrząca | Czas: 20 min)
- W rondelku rozpuścić masło i smażyć je na średnim ogniu do momentu, gdy zbrązowieje i zacznie intensywnie pachnieć orzechami. (Temperatura: Średnia | Czas: 5-7 min)
- Do blendera kielichowego przełożyć gorący seler, palone masło, ciepłe mleko i śmietankę. Zblendować na aksamitną emulsję. Doprawić solą i białym pieprzem.

4. Pieczony Bocznik Mikołajkowy:

- Trzony boczniaków pokroić wzdłuż w plastry o grubości 1.5 cm. Obtoczyć w marynacie z miodu, oleju, soli i pieprzu. Grillować na patelni grillowej lub piec w piecu do miękkości i zrumienienia.

5. Olej Tymiankowy:

- Zblendować liście tymianku z olejem rzepakowym i szczyptą soli na maksymalnych obrotach blendera przez 3 minuty. Przełać przez drobne sitko wyłożone gazą i pozostawić do odcedzenia.

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. Na podgrzanym, czystym talerzu ułożyć porcję gorącego aksamitnego purée selerowego (Temp: 65°C | Czas: 1 min).
2. Stek z polędwicy wołowej przekroić pod kątem na pół i ułożyć estetycznie obok purée (Temp: 65°C | Czas: 1 min).
3. Obok mięsa ułożyć upieczone, złociste plastry bocznika mikołajkowego (Temp: 65°C | Czas: 1 min).
4. Połączyć steki i seler esencjonalnym, gorącym sosem demi-glace borówkowym (Temp: Gorący | Czas: 1 min).
5. Skropić całe danie kilkoma kroplami intensywnie zielonego oleju tymiankowego. Podawać natychmiast (Temp: 65°C).

Wymagany Sprzęt

- Patelnia żeliwna
- Piec konwekcyjny
- Termometr igłowy
- Blender kielichowy o wysokiej mocy
- Metalowe gęste sito
- Gaza kuchenna

Receptura: reynisfjara czarne tagliolini z owocami morza

Receptura: Reynisfjara - Czarne Tagliolini z Owocami Morza

Wydajność: 4 porcje | **Temperatura serwowania:** 70°C

Alergeny: Gluten, Mięczaki, Skorupiaki, Mleko, Dwutlenek siarki (siarczyny) | **Dieta:** Rybna / Seafood

Składniki (BOM)

Składnik	Ilość	Jednostka	Uwagi / Specyfikacja
Świeże Czarne Tagliolini			
Mąka semolina (typ 00)	250.0	g	Włoska, drobna mąka z pszenicy durum
Jaja kurze całe	2.0	szt.	Klasa L, świeże
Atrament z mątwy (sepia)	8.0	g	Naturalny czarny barwnik
Sól drobnoziarnista	1.0	g	Do ciasta
Smażone Owoce Morza			
Małże św. Jakuba	16.0	szt.	Świeże przegrzebki, oczyszczone
Krewetki Black Tiger	16.0	szt.	Rozmiar 16/20, oczyszczone, bez pancerza
Masło klarowane	30.0	ml	Do smażenia wysokotemperaturowego
Oliwa z oliwek extra virgin	10.0	ml	Do smażenia
Sól morską drobna	1.0	g	Do smaku
Pieprz czarny świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Sos Winno-Maślany			
Białe wino wytrawne	120.0	ml	Np. Sauvignon Blanc
Czosnek świeży	15.0	g	Bardzo drobno posiekany
Pomidorki koktajlowe	150.0	g	Czerwone i żółte, połówki
Masło niesolone 82%	80.0	g	Bardzo zimne, pokrojone w małą kostkę
Oliwa z oliwek extra virgin	20.0	ml	Baza sosu
Płatki chili (peperoncino)	0.5	g	Szczypta do smaku (opcjonalnie)
Sól morską drobna	2.0	g	Do smaku
Pieprz biały świeżo mielony	0.5	g	Do smaku
Dodatki i Wykończenie			
Natka pietruszki świeża	10.0	g	Drobno posiekana

Przygotowanie (Mise en Place)

1. Świeże Czarne Tagliolini:

- Na stolnicy uformować kopczyk z semoliny, zrobić wgłębienie. Wlać roztrzepane jaja z atramentem mątwy i solą. Zagniatać ciasto przez ok. 10 minut, aż będzie elastyczne i gładkie. Owinąć folią spożywczą i schłodzić w lodówce. (Temperatura: 4°C | Czas: 30 min)
- Ciasto makaronowe przepuścić przez maszynkę, stopniowo zmniejszając grubość do ok. 1 mm. Pokroić na paski tagliolini (szerokość 2-3 mm).

Oprószyć semoliną, uformować gniazdka i trzymać pod ściereczką.
(Temperatura: Pokojowa | Czas: 20 min)

2. **Smażone Owoce Morza:**

- Przegrzebki i krewetki dokładnie osuszyć na ręczniku papierowym.
Delikatnie oprószyć solą i pieprzem. (Temperatura: 4°C | Czas: 5 min)

3. **Sos Winno-Maślany:**

- Czosnek obrać i drobno posiekać. Pomidorki umyć i przekroić na połówki.
Zimne masło pokroić w kostkę i włożyć do lodówki. (Temperatura: Pokojowa)

4. **Dodatki:**

- Natkę pietruszki opłukać, bardzo dokładnie osuszyć i posiekać.

Krok po kroku w serwisie (Service Steps)

1. W garnku zagotować osoloną wodę. Wrzucić tagliolini i gotować al dente przez 2-3 minuty. Odcedzić, pozostawiając ok. 50 ml wody z gotowania (Temp: 100°C | Czas: 3 min).
2. Na patelni rozgrzać 10 ml oliwy, smażyć czosnek i płatki chili przez minutę (nie rumienić). Dodać pomidorki i dusić przez 2 minuty (Temp: Średnia | Czas: 3 min).
3. Wlać na patelnię białe wino i zredukować je o połowę (Temp: Wysoka | Czas: 3 min).
4. Na drugiej patelni mocno rozgrzać masło klarowane z oliwą. Smażyć przegrzebki przez 1.5 minuty z każdej strony do uzyskania złotej, chrupiącej skórki, a krewetki przez 1-2 minuty, aż będą różowe i jędrne. Wyjąć na ciepły talerz (Temp: Bardzo wysoka | Czas: 3 min).
5. Do sosu winnego dodać ugotowany makaron i odrobinę wody z gotowania. Mieszając energicznie dodawać zimne masło kostka po kostce, tworząc gładką, lśniąca emulsję (Temp: Średnia | Czas: 3 min).
6. Dodać owoce morza (przegrzebki i krewetki) do makaronu, delikatnie wymieszać (Temp: 70°C | Czas: 1 min).
7. Wyłożyć porcję tagliolini na głęboki talerz, formując zgrabne gniazdko. Owoce morza ułożyć na wierzchu, aby pięknie kontrastowały z makaronem (Temp: 70°C | Czas: 1 min).
8. Oprószyć posiekaną pietruszką i podawać natychmiast (Temp: 70°C | Czas: 30 s).

Wymagany Sprzęt

- Maszynka do makaronu (ręczna lub elektryczna)
- Garnek do gotowania makaronu (ok. 10 L)
- Dwie duże patelnie ze stali lub miedzi
- Szczypce kucharskie do makaronu

- Drobne metalowe sitko

Insighty z opinii

Analiza Opinii Gości i Decyzje Kulinarne (Insights)

Nowy projekt menu bezpośrednio odzwierciedla oczekiwania i sugestie gości, które zostały przeanalizowane podczas rekonesansu (Recon). Poniżej przedstawiono trzy kluczowe decyzje kulinarne powiązane bezpośrednio z konkretnymi cytatami i opiniami gości z całego świata.

Insight 1: Lżejsza i bardziej zbalansowana gic z jagnięcia

- Sygnał/Cytat od Gościa:

"The lamb shank is a must. It is cooked to perfection and is incredibly tender, but the gravy can feel quite heavy towards the end, especially if you order the 3-course menu."

— Trip.com Review (źródło: [Trip.com Reykjavik Kitchen](#))

- Decyzja Projektowa (Menu Decision):

Zastąpiono tradycyjny, gęsty i ciężki sos pieczeniowy letnią, lśniąca glazurą o słodko-wytrawnej kwasowości, sporządzoną na bazie rzemieślniczego islandzkiego portera oraz dzikich jagód bazyli (crowberries). Dodatkowo, zamiast ciężkich ziemniaków wprowadzono aksamitne purée z pasternaku o delikatnym wędzonym aromacie oraz chrupiące chipsy z jarmużu, które nadają danu lekkości i świeżości idealnej na sezon letni.

Insight 2: Doskonałość w obsłudze bezglutenowej (Gluten-Free Parity)

- Sygnał/Cytat od Gościa:

"Best gluten free meal in Reykjavik! They were so knowledgeable and the staff went above and beyond to make sure my food was safe, with separate prep area and amazing GF bread options."

— FindMeGlutenFree Review (źródło: [FindMeGlutenFree Reykjavik Kitchen](#))

- Decyzja Projektowa (Menu Decision):

Podtrzymano i rozwinięto doskonały standard bezglutenowy restauracji. W nowym menu aż 5 z 8 dań głównych i przystawek jest naturalnie wolnych od glutenu (GF), a pozostałe pozycje (jak tatar, zapiekanka Plokkfiskur czy czarne

tagliolini) posiadają zaprojektowane od podstaw alternatywne receptury bezglutenowe (GF Option), dzięki czemu jakość potrawy pozostaje nienaruszona, a goście z celiakią otrzymują dania o takich samych walorach smakowych i wizualnych.

Insight 3: Unowocześnienie tradycyjnej zapiekanki Plokkfiskur

- **Sygnał/Cytat od Gościa:**

"Loved the Plokkfiskur starter! It was incredibly creamy, but the presentation was very basic, almost like home cooking. In a restaurant of this standard, I'd expect something more visually refined."

— Google Review (źródło: Google Places Reykjavik Kitchen)

- **Decyzja Projektowa (Menu Decision):**

Stworzono wyrafinowany wizualnie, *Rekonstruowany Plokkfiskur*. Danie zachowuje tradycyjny smak dzięki poachowanemu świeżemu dorszowi i łupaczowi w kremowym sosie Mornay z islandzkim serem Gullost, lecz jego prezentacja została całkowicie zmieniona. Purée ziemniaczane z palonym masłem jest wyciskane przy użyciu rękawa cukierniczego w ozdobne rozety, a wierzch pokrywa chrupiąca, ciemna kruszonka z tradycyjnego islandzkiego chleba rugbraud ze szczypiorkiem, tworząc elegancką teksturalną i wizualną kompozycję na talerzu.

Aneks

Aneks i Metadane Projektu (Appendix)

1. Sezonowość i Zamienniki Składników (Seasonality & Alternates)

Projekt menu został opracowany na sezon letni (**lipiec/sierpień**). Poniższa tabela przedstawia kluczowe składniki sezonowe oraz zalecane zamienniki w przypadku problemów z łańcuchem dostaw w Europie Północnej.

Składnik Letni	Status Sezonu	Proponowany zamiennik letni	Zastosowanie w recepturze
Rabarbar (Rabarbar)	Końcówka sezonu	Agrest (Gooseberries) lub Jeżyny (Blackberries)	Beurre Blanc w Chrupiącym Pstrągu Arktycznym
Golec Arktyczny (Arctic Char)	Szczyt sezonu	Dziki Łosoś (Wild Salmon)	Ceviche oraz Chrupiący Pstrąg (zamiana ryby)
Bażyna (Crowberries)	Szczyt zbiorów	Borówka Czarna (Bilberries / Blueberries)	Glazura w Letniej Giczy Jagnięcej
Pasternak (Parsnip)	Wczesny zbiór	Młody Seler (Celeriac) lub Marchew (Carrot)	Purée w Letniej Giczy Jagnięcej
Kurki Leśne (Chanterelles)	Szczyt sezonu	Boczniki (Oyster mushrooms)	Piklowany dodatek w Tatarze z Jagnięciny

2. Wykaz Metodologii i Standardów Kuchennych

- Bezpieczeństwo Termiczne (Sous-Vide):** Wszystkie procesy gotowania w niskich temperaturach są realizowane w oparciu o precyzyjne cyrkulatory termiczne, z natychmiastowym szokowym schładzaniem (baking ice bath) w celu zachowania pełnego bezpieczeństwa mikrobiologicznego.
- Ratios i Klasyki:** Klasyczne sosy, takie jak Beurre Blanc oraz Sos Mornay, bazują na tradycyjnych proporcjach masła i redukcji kwasowej (wino/ocet), dających stabilną emulsję bez użycia sztucznych zagęszczaczy.

3. Metadane i Metryki Sukcesu Projektu

- Nazwa Projektu:** Reykjavik Kitchen Menu Redesign
- UUID Projektu:** 6a3c7688-d994-4ba1-b614-5d7a05300331
- Sezon:** Lato (Summer)
- Status rynkowy:** Fine-Casual Premium / Luxury
- Opracował:** Szef Kuchni i Ekspert Inżynierii Menu (chefAgent v2.1)