

ATRIUM

ZACHWYCA WŁOSKĄ KUCHNIĄ
I NOWYM DZIEDZIŃCEM



Atrium w starożytnych domach rzymskich to reprezentacyjne miejsce o charakterze dziedzińca, gdzie koncentrowały się najważniejsze wydarzenia.

W lubelskiej włoskiej restauracji Atrium takim niezwykłym zakątkiem jest patio pełne zieleni i kwiatów, schowane przed miejskim zgiełkiem. W upalne dni panuje tu przyjemny chłód, w

zimniejsze wieczory można ogrzać się przy ciepłych płomieniach lamp ogrodowych. Przed deszczem s kryje gości nowy rozkładany dach. To zabytkowe otoczenie o charakterze otwartego lub zamkniętego klimatycznego tarasu jest idealnym miejscem na zorganizowanie większych spotkań rodzinnych lub firmowych.

Restaurację Atrium stworzyła Iwona Baruk, która przez 10 lat uczyła się sztuki kulinarnej w różnych regionach



Włoch. Właścicielka stara się przekazać lublinianom nie tylko tradycyjne smaki, ale też współczesne spojrzenie na włoską kuchnię. W okresie wiosennym i letnim wzbogaca swoje menu o zioła, owoce i kwiaty z własnego ogrodu. Zaskakuje również sposobem podawania dań w intrygujących naczyniach, a także ciekawymi dodatkami.

Największym komplementem dla właścicielki Atrium jest obecność licznej klienteli włoskiej oraz słowa lublinian - czujemy się tu jak we Włoszech. Teraz do menu Atrium zawitała wiosna. Hitem jest delikatna pizza ze świeżą ricottą i bazylią. Królują szparagi zapiekane z szynką parmeńską i różnymi rodzajami sera. Ponadto warto skusić się na świeże owoce morza, w tym pięknie prezentującą się na talerzu grillowaną ośmiornicę z pomidorkami cherry.