

# Informacje o All Bar One w Porcie Lotniczym Edynburg (EDI)

**Wprowadzenie:** All Bar One w Porcie Lotniczym Edynburg (EDI) stanowi kluczowy punkt gastronomiczny dla podróżnych, oferując szeroki zakres usług od wczesnych śniadań po wieczorne koktajle i dania główne. Lokal ten jest ceniony za swoje zróżnicowane menu i stylową atmosferę, co pozwala mu sprostać potrzebom pasażerów o różnych porach dnia i z różnymi preferencjami kulinarnymi. Niniejszy raport przedstawia szczegółowe informacje dotyczące lokalizacji, godzin otwarcia oraz kompleksowej oferty gastronomicznej All Bar One, stanowiąc istotny element bazy wiedzy dla chatbota-przewodnika po lotnisku.

---

## 1. Lokalizacja All Bar One w Porcie Lotniczym Edynburg (EDI)

All Bar One dysponuje dwiema strategicznie rozmieszczonymi lokalizacjami w terminalu Portu Lotniczego Edynburg, co zapewnia łatwy dostęp dla podróżnych.

- **Lokalizacja 1: All Bar One Edinburgh Airport 1 West**
  - Położenie: Lokal ten znajduje się po kontroli bezpieczeństwa (airside), w pobliżu Bramki 6.
  - Adres: WFS Consolidation Centre, Cargo Village EH12 0AL.
  - Charakterystyka: Miejsce to jest opisywane jako idealny przystanek przed wylotem, oferujący "pyszne dania i ręcznie robione napoje", które mają pomóc w "rozpoczęciu wakacji w dobrym stylu".
- **Lokalizacja 2: All Bar One Edinburgh Airport 2 East**
  - Położenie: Ta lokalizacja również znajduje się po kontroli bezpieczeństwa (airside), w obszarze "2 East".
  - Adres: WFS Consolidation Centre, EH12 0AL.
  - Charakterystyka: Jest to drugi z dwóch punktów All Bar One dostępnych na lotnisku w Edynburgu.

Obecność dwóch punktów gastronomicznych tej samej marki, oba zlokalizowane po kontroli bezpieczeństwa, znacząco zwiększa ich dostępność dla pasażerów. Umieszczenie barów w strefie "airside" jest szczególnie istotne, ponieważ to właśnie tam pasażerowie spędzają najwięcej czasu przed wylotem. Precyzyjne wskazanie bramki (Bramka 6) dla jednej z lokalizacji jest niezwykle pomocne, umożliwiając dokładne nawigowanie użytkowników przez systemy informacyjne, takie jak chatbot. Posiadanie dwóch lokalizacji minimalizuje potrzebę długiego przemieszczania się po terminalu, co jest kluczowe w środowisku lotniskowym, gdzie czas często jest ograniczony. Takie strategiczne rozmieszczenie przyczynia się do poprawy ogólnego doświadczenia pasażerów, oferując im wygodny dostęp do szerokiej gamy usług gastronomicznych niezależnie od ich miejsca w terminalu. Dla chatbota oznacza to możliwość

dostarczania bardzo konkretnych wskazówek nawigacyjnych, co zwiększa jego użyteczność i satysfakcję użytkownika.

## 2. Ogólne Godziny Otwarcia All Bar One

All Bar One w Porcie Lotniczym Edynburg działa w stałych godzinach przez cały tydzień, co jest dostosowane do harmonogramu lotów.

- **Godziny Otwarcia:** Obie lokalizacje All Bar One (1 West i 2 East) są otwarte codziennie, od poniedziałku do niedzieli, w godzinach **04:00 - 22:00**.
- **Ważna uwaga:** Chociaż jeden z dostępnych materiałów sugerował zmienne godziny otwarcia w zależności od dnia tygodnia, oficjalne strony All Bar One konsekwentnie podają godziny 04:00 - 22:00 dla wszystkich dni. Informacje z oficjalnych źródeł są uznawane za bardziej wiarygodne i aktualne.
- **Wczesne Otwarcie:** Bar rozpoczyna serwowanie śniadań już od godziny 4:00 rano, co jest kluczowe dla pasażerów wylatujących wcześnie rano.

Jednolite i rozszerzone godziny otwarcia All Bar One odzwierciedlają pełne dostosowanie do specyfiki funkcjonowania lotniska. Takie godziny pokrywają większość operacji lotniczych w Edynburgu, od wczesnych porannych lotów po późne wieczorne przyloty i odloty. Stałe godziny otwarcia eliminują niepewność pasażerów co do dostępności usług gastronomicznych, niezależnie od pory ich lotu. Wczesne otwarcie o 4:00 rano jest szczególnie ważne dla podróżnych, którzy muszą stawić się na lotnisku w środku nocy lub bardzo wcześnie rano i potrzebują dostępu do jedzenia i napojów przed lotem. Późne zamknięcie o 22:00 obsługuje pasażerów z opóźnionymi lotami lub późnymi przylotami. Dla chatbota, możliwość podania spójnych i niezmiennych godzin otwarcia dla wszystkich dni tygodnia upraszcza logikę odpowiedzi i zwiększa jej niezawodność. Ta niezawodność jest kluczowa w środowisku lotniskowym, gdzie podróżni często są zestresowani i potrzebują szybkich, precyzyjnych informacji. Dostępność usług o każdej porze, nawet wczesnym rankiem, znacząco poprawia komfort podróży.

## 3. Szczegółowa Oferta Gastronomiczna All Bar One

All Bar One oferuje bogate i zróżnicowane menu, obejmujące posiłki na każdą porę dnia, a także szeroki wybór napojów. Duży nacisk kładziony jest na opcje wegetariańskie i wegańskie.

**Ważna Informacja Dotycząca Alergenów:** Należy pamiętać, że wszystkie potrawy są przygotowywane w kuchni, gdzie może dojść do zanieczyszczenia krzyżowego, a opisy menu nie zawierają wszystkich składników. Pełne informacje o alergenach są dostępne na życzenie. W przypadku pytań, alergii pokarmowych lub nietolerancji, zaleca się poinformowanie personelu przed złożeniem zamówienia.

Wyraźne ostrzeżenie o alergenach i zanieczyszczeniach krzyżowych jest kluczowe dla bezpieczeństwa i zaufania pasażerów. All Bar One proaktywnie informuje o potencjalnych zagrożeniach dla osób z alergiami i nietolerancjami. W środowisku lotniskowym, gdzie podróźni mogą znajdować się pod presją czasu i mieć ograniczony dostęp do alternatywnych opcji, jasne komunikowanie polityki dotyczącej alergenów jest niezwykle ważne. Pozwala to pasażerom z alergiami podjąć świadomą decyzję i minimalizuje ryzyko niepożądanych reakcji. Jest to również element budowania zaufania do marki i lotniska, pokazując dbałość o bezpieczeństwo i potrzeby wszystkich klientów. Dla chatbota, włączenie tej informacji jest absolutnie niezbędne. Chatbot powinien być w stanie nie tylko wyświetlić menu, ale także, w odpowiedzi na zapytania o diety lub alergię, natychmiast przekazać to ostrzeżenie i zalecenie kontaktu z personelem. To przekształca chatbota z prostego informatora w narzędzie wspierające bezpieczeństwo i dobre samopoczucie podróżnych.

### 3.1. Menu Śniadaniowe (Serwowane od 4:00 rano)

All Bar One oferuje szeroki wybór dań śniadaniowych, od lekkich przekąsek po pełne posiłki, z uwzględnieniem opcji wegetariańskich (V) i wegańskich (VE). Śniadania serwowane są codziennie od 4:00 rano.

- **Klasyczne Śniadania:**
  - **Full Breakfast:** Brytyjskie kielbaski wieprzowe, wędzony bekon, jajka z wolnego wybiegu, pieczone pieczarki, pomidor, fasolka po bretońsku i tostowany chleb na zakwasie.
  - **The Scottish Breakfast:** Brytyjskie kielbaski wieprzowe, haggis, wędzony bekon, jajka Copper Maran, pieczone pieczarki, pomidor, fasolka po bretońsku i grillowany tattie scone.
- **Opcje Wegetariańskie (V) i Wegańskie (VE):**
  - **Veggie Breakfast (V):** Kielbaski Meatless Farm™, jajka z wolnego wybiegu, pieczone pieczarki, pomidor, fasolka po bretońsku, tostowany chleb na zakwasie i hash z buraków.
  - **The Scottish Veggie Breakfast (V):** Kielbaski Meatless Farm™, jajka Copper Maran, pieczone pieczarki, pomidor, fasolka po bretońsku, placuszki kukurydziane i grillowany tattie scone.
  - **Vegan Breakfast (VE):** Jajecznica z tofu ze szpinakiem, gulasz pomidorowo-ciecierzycowy, pieczarki, kielbaski Meatless Farm™, pieczone awokado i hash z buraków.
  - **Sweetcorn Fritters (VE):** Z rozgniecionym awokado i sałatką z rukwi wodnej i granatu.
- **Jajka i Tosty:**
  - **Eggs Benedict:** Tostowany angielski muffin z szynką i jajkami w koszulce, posypyany nasionami omega i sezamem, z sosem hollandaise cytrynowym.
  - **Eggs Royale:** Tostowany angielski muffin z wędzonym łososiem szkockim i jajkami w koszulce, posypyany nasionami omega i sezamem, z sosem hollandaise cytrynowym.

- **Eggs Florentine (V):** Tostowany angielski muffin ze szpinakiem i pieczonymi pieczarkami oraz jajkami w koszulce, posypyany nasionami omega i sezamem, z sosem hollandaise cytrynowym.
- **Truffled Scrambled Eggs:** Z wędzonym bekonem na maślanym chlebie na zakwasie, skropione olejem truflowym.
- **Smashed Avocado & Feta Sourdough (V):** Z chilli, cebulką dymką i kolendrą.
- **Shakshuka Baked Eggs (V):** Dwa jajka z wolnego wybiegu zapiekane w pikantnym gulaszu pomidorowo-ciecierzycowym ze szpinakiem i tostowanym chlebem na zakwasie. Możliwość dodania Chorizo lub Feta.
- **Smashed Avo On Toast (V):** Rozgniecione awokado na tostowanym chlebie na zakwasie z jajkiem w koszulce, chilli i cebulą.
- **Kanapki Śniadaniowe:**
  - **Bacon Sandwich:** Z sosem pomidorowym.
  - **Sausage Sandwich:** Z sosem pomidorowym.
  - **Veggie Sausage Sandwich (V):** Z sosem pomidorowym.
  - **Ultimate Bacon Sandwich:** Wędzony bekon, pikantny sos chilli chipotle i rukiew wodna na tostowanej focaccii.
- **Słodkie Opcje i Lżejsze Przekąski:**
  - **Croissant (V):** Z masłem i dżemem.
  - **Pain Au Chocolat (V):** Z nadzieniem czekoladowym.
  - **Banana & Berry Bowl (VE):** Granola, świeże owoce jagodowe i bezmleczny jogurt kokosowy.
  - **Sweet Belgian Waffles (V):** Syrop klonowy, truskawki, banan, kompot jagodowy i jogurt grecki.
  - **French Toast:** Z bekonem i syropem klonowym LUB z karmelizowanym bananem, jagodami, syropem klonowym, kompotem jagodowym i bezmlecznym jogurtem kokosowym.
  - **Acai Smoothie Bowl (VE):** Z granolą kokosowo-malinową, owocami jagodowymi i bezmlecznym jogurtem kokosowym.
- **Dla Dzieci:**
  - **The Little Scottish Breakfast:** Brytyjska kielbaska wieprzowa, wędzony bekon, jajko z wolnego wybiegu, fasolka po bretońsku i grillowany tattie scone.
  - **Little Veggie Breakfast (V):** Kielbaska Meatless Farm™, jajko Copper Maran, placuszki kukurydziane, fasolka po bretońsku i grillowany tattie scone.
- **Oferty Specjalne na Brunch:**
  - **Brunch With Us:** Możliwość wyboru dwóch dań brunchowych od 14 GBP do 12:00 codziennie.
  - **Bottomless Brunch:** Oferta od 32 GBP za osobę z nielimitowanymi napojami i jednym daniem do wyboru. Wymagana wcześniejsza rezerwacja. Napoje obejmują Prosecco, Gin & Tonic, Aperol Spritz, Pineapple Daiquiri i Strawberry Daiquiri. Istnieje możliwość ulepszenia oferty o Porn Star Martini, Espresso Martini i Long Island Iced Tea za dodatkowe 10 GBP.

Bogactwo opcji śniadaniowych, w tym tradycyjne brytyjskie i szkockie śniadania, a także liczne warianty wegetariańskie i wegańskie, świadczy o ukierunkowaniu All Bar One na zaspokojenie zróżnicowanych potrzeb pasażerów. Dostępność dań od wczesnych godzin porannych (4:00 rano) jest szczególnie korzystna dla osób podróżujących wczesnymi lotami, zapewniając im możliwość

spożycia pełnowartościowego posiłku przed podróżą. Oferty takie jak "Brunch With Us" i "Bottomless Brunch" dodatkowo wzbogacają doświadczenie, oferując bardziej relaksującą i rozrywkową opcję dla tych, którzy mają więcej czasu przed lotem. Ta różnorodność menu, połączona z elastycznymi ofertami, przyczynia się do zwiększenia komfortu i satysfakcji pasażerów na lotnisku, co jest kluczowe dla budowania pozytywnego wizerunku obiektu i jego usług.

### 3.2. Menu Lunchowe i Dania Główne

Menu lunchowe i dania główne w All Bar One obejmują szeroki wybór od burgerów po dania inspirowane kuchniami świata, z licznymi opcjami dla różnych preferencji.

- **Burgery:**
  - **6oz# Beef Burgers:** Podawane w bułce brioche z sałatą, pomidorem, piklami, sosem burgerowym i frytkami. Opcje obejmują:
    - **Beef Classic:** Z roztopionym serem Monterey Jack i bekonem.
    - **Pulled Barbacoa:** Z roztopionym serem Monterey Jack i szarpaną wołowiną Barbacoa.
    - **Mighty One:** Z krążkami cebulowymi, hash brownem, sosem serowym nacho i sosem jalapeño.
  - **Chicken Burgers:** Podawane w bułce brioche z sałatą, majonezem i frytkami. Opcje obejmują:
    - **Chicken Classic:** Z grillowaną pierśią kurczaka, serem Monterey Jack i bekonem.
    - **Chicken Stacker:** Z panierowanymi filetami kurczaka, hash brownem, pączkami serowo-jalapeño i sosem jalapeño.
    - **Peri-Peri Crave:** Z panierowanymi filetami kurczaka, peri-slaw i peri-majonezem.
    - **Southern BBQ Crunch:** Z panierowanymi filetami kurczaka, serem Monterey Jack, krążkami cebulowymi i sosem BBQ.
  - **Veggie 'N' Vegan Burgers:** Podawane w bułce brioche z sałatą, pomidorem, piklami, sosem burgerowym i frytkami. Opcje obejmują:
    - **Chipotle Rainbow (V):** Burger warzywny z krążkami cebulowymi, sosem serowym nacho i sosem ranch z szalwią i cebulą.
    - **Smashed Beyond Burger®(VE):** Smash patties Beyond Burger® z krążkami cebulowymi, hash brownem i roślinnym serem Cathedral City®.
- **Dania Główne (Mains):**
  - **Pan-Fried Sea Bass:** Z żółtym sosem curry tajskim z owocami morza (homar, krewetki), ryżem jaśminowym, brokułami i salsą pomidorową.
  - **Fish & Chips:** Panierowany dorsz z groszkiem miętowym, sosem tatarskim i przyprawionymi frytkami.
  - **Chicken Milanese:** Chrupiąca pierś kurczaka z sałatką z rukoli, majonezem z pieczonej papryki i przyprawionymi frytkami.
  - **10oz Ribeye Steak:** 21-dniowa sezonowana polędwica Ribeye z sosem z tłuszczu wołowego i tymianku, rukwią wodną i przyprawionymi frytkami.

- **Surf & Turf:** Polędwica Ribeye z krewetkami królewskimi, sosem z tłuszczu wołowego i tymianku, rukwią wodną i przyprawionymi frytkami.
- **Pad Thai (V):** Makaron ryżowy, jajko, pak choi, młoda kukurydza, brokuły, groszek cukrowy, kiełki fasoli, słodkie chilli i orzeszki piniowe. Do wyboru sos sojowy lub sriracha.
- **Chicken Katsu:** Kurczak Firecracker z ryżem i pikantnym sosem curry kokosowym.
- **Plant-Based Lasagne (VE):** Zapiekaną z dynią piżmową, papryką i cukinią.
- **Supergreen Noodle Laksa (VE):** Makaron vermicelli, pikantny sos kokosowy z pak choi, brokułami, szpinakiem i kiełkami fasoli.
- **Lunch Bites (Serwowane od poniedziałku do soboty, 12:00-17:00):** Podawane z frytkami lub sałatką.
  - **Ham & Cheese Melt:** Klasyczny melt z szynką, serem Cheddar i sosem musztardowym w tostowanej focaccii.
  - **Open Steak Sandwich:** Delikatne plastry steku z pieczarkami i sosem pieprzowym na tostowanej focaccii.
  - **Our Fish Finger Sandwich:** Chrupiące paluszki rybne z dorsza, groszek puree i sos tatarski w tostowanej focaccii.
  - **Falafel Salad Wrap (V/VE):** Falafel ze słodkich ziemniaków, ciecierzycy i moreli, pomidor, sałatka i sos chilli chipotle w placku.
  - **Chicken, Bacon & Avocado Wrap:** Grillowany kurczak, bekon i awokado z sałatą w placku.
  - **Chicken Quesadilla:** Grillowana tortilla z piersią kurczaka, pieczoną papryką, pikantnym sosem pomidorowym, serem Cheddar i kwaśną śmietaną, z przyprawionymi frytkami.
  - **Halloumi & Roasted Veg Focaccia (V):** Grillowane halloumi, papryka, pieczony bakłażan i awokado na tostowanej focaccii, z przyprawionymi frytkami.
  - **Mushroom & Applewood Quesadilla (VE):** Grillowana tortilla chia z pieczarkami, plasterkami Applewood i awokado, z salsą pomidorową i frytkami ze słodkich ziemniaków.
  - **Salmon & Dill Fishcake:** Podawane z jajkiem w koszulce, sosem hollandaise i przyprawionymi frytkami.
- **Dodatki (Bit On The Side):**
  - Kamienny chleb czosnkowy z pesto (V).
  - Frytki ze słodkich ziemniaków (VE).
  - Przyprawione frytki (VE).
  - Frytki z serem Gran Moravia, olejem truflowym i rozmarynem (V).
  - Sałatka domowa (VE).
  - Mac & Cheese (V).
  - Mac & Cheese z szarpaną wołowiną BBQ.
  - Krążki cebulowe (VE).

### 3.3. Tapas i Małe Talerze

All Bar One oferuje różnorodne małe talerze, idealne do dzielenia się lub jako samodzielna przekąska.

- **Opcje Tapas:**
  - **Beef Brisket Tacos:** Szarpana wołowina w sosie gochujang z awokado, marynowaną różową cebulą, sałatą i chilli.
  - **Karaage Sticky Chicken:** Z prażonym sezamem, chilli, cebulką dymką i dżemem chipotle.
  - **Halloumi Fries (V):** Z przyprawą Southern fried i majonezem z papryki wędzonej i szafranu.
  - **Houmous & Flatbread (VE):** Z ciecierzycą prażoną Ras-El-Hanout.
  - **Crispy Cauliflower Bites (VE):** Z sosem sweet chilli i limonką.
  - **Burrata (V):** Z grzankami żurawinowo-rodzynekowymi, burakami glazurowanymi balsamicznie i sałatką z rukoli i granatu.
  - **Duck Gyoza:** Gotowane na parze z sosem imbirowo-sojowym, chilli i cebulką dymką.
  - **Garlic & Chilli King Prawns:** Krewetki królewskie smażone na patelni z masłem czosnkowo-chilli, podawane z tostowanym chlebem na zakwasie do maczania.
  - **Salt & Pepper Calamari:** Z sosem sweet chilli i limonką.
  - **Bumbu Bali Chicken Skewers:** Grillowane szaszłyki z kurczaka w indonezyjskiej marynacie, z surówką i słodko-kwaśną marynowaną różową cebulą.
  - **Mushroom Arancini (V):** Chrupiące arancini z grzybów Porcini i sera Cheddar, podawane z pesto z lubczyku.
  - **Antipasto Meat Selection:** Wybór wędlin: Coppa, Salami Fennel i Milano.
- **Deski do dzielenia:**
  - **Charcuterie Board:** Zapiekaný camembert z chutneyem morelowo-imbirowym, wybór wędlin, tostowana focaccia i oliwki Nocellera.
  - **Nachos (V):** Ser Cheddar, salsa pomidorowo-kolendrowa, kwaśna śmietana, rozgniecione awokado i jalapeño (dla dwóch osób).
  - **All Bar One Favourites Board:** Szaszłyki z kurczaka Bumbu Bali, kalmary solone z pieprzem, chrupiące kawałki kalafiora i arancini grzybowe.
  - **Trio of Fries (V):** Frytki z majonezem z papryki wędzonej i szafranu, frytki z serem Gran Moravia, olejem truflowym i rozmarynem oraz frytki ze słodkich ziemniaków z kwaśną śmietaną i przyprawami Ras-El-Hanout.

### 3.4. Koktajle i Wina

All Bar One oferuje szeroki wybór napojów, w tym klasyczne i autorskie koktajle, bogatą kartę win oraz opcje bezalkoholowe.

- **Koktajle – Autorskie (Signatures):**
  - **Champagne Kiss:** Wódka Chase, truskawka, odrobina cytryny, z dodatkiem Moët & Chandon Imperial Brut – musujący i pełen smaku.
  - **Azure Martini:** Wódka Discarded Grape Skin, niebieska malina, marakuja i limonka.
  - **Dragon Fruit Cooler:** Wódka Reyka z proszkiem Dragon Fruit, cytryną i maliną na kuleczkach boba jagodowych.
- **Koktajle – Wariacje Barmańskie (Bartender Twists):**

- **Salted Caramel Old Fashioned:** Bourbon Woodford Reserve, Angostura Bitters i syrop solonego karmelu.
- **Banana Mai Tai:** Rum Discarded Banana Peel, sok z limonki i syrop Orgeat.
- **Mango Picante:** Tequila Casamigos Blanco z mango, limonką meksykańską i likierem Ancho Reyes Green Chilli.
- **Berry Melon:** Wódka Grey Goose, syrop malinowy i melonowy.
- **Elderflower & Cucumber Fizz:** Gin Hendrick's, Prosecco, syrop z czarnego bzu i soda z nutami cytryny i ogórka.
- **Clover Club:** Gin Sipsmith London Dry, cytryna i malina.
- **Bakewell Sour:** Disaronno, Montzi Sour Cherry i cytryna.
- **Cuban Punch:** Havana Cuban Spiced, sok ananasowy, mango i malina.
- **Peach & Pineapple Spritz:** Likier Montzi peach, Fever-Tree White Grape & Apricot soda i syrop ananasowy.
- **Koktajle – Klasyki:**
  - **Negroni:** Campari, Martini Rosso, gin Tanqueray.
  - **French Martini:** Wódka Cîroc Pineapple, likier malinowy Chambord i sok ananasowy.
  - **Daiquiri (Pineapple/Strawberry):** Rum Bacardi Carta Blanca, agave i sok z limonki.
  - **Pina Colada:** Bacardi Coconut, rum Havana Club Especial, kokos i sok ananasowy.
  - **Classic Collins:** Tanqueray No. TEN, cytryna, soda i różowy grejpfrut.
  - **Tommy's Margarita:** Tequila Olmeca Altos, limonka meksykańska, cukier i sól morską.
  - **Patron Paloma:** Tequila Patron Silver, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda, limonka i świeży różowy grejpfrut.
  - **Long Island Iced Tea:** Wódka Chase, gin Tanqueray, tequila Olmeca Altos, rum Bacardi Carta Blanca, Cointreau, cytrusy i Pepsi Max.
  - **Espresso Martini:** Wódka Chase, likier kawowy Kahlua, kawa Arabica i Robusta oraz syrop cukrowy.
  - **Conscious Cosmo:** Wódka Absolut Citron, Cointreau, limonka i sok żurawinowy.
  - **Pornstar Martini:** Wódka Absolut Vanilia, marakuja i shot Prosecco.
  - **Mojito (Classic/Strawberry):** Rum Bacardi Carta Blanca, świeża mięta, limonka, cukier i soda.
  - **Aperol Spritz:** Aperol, Prosecco i soda.
- **Koktajle do Dzielenia (Sharers):**
  - **Aperol Spritz Tree:** Cztery Aperol Spritze.
- **Wina Czerwone:**
  - **Le Bijou Cabernet Sauvignon (Francja):** Miękkie i eleganckie, z nutami owoców letnich, kakao i przypraw.
  - **Castello Di Abola Acciaiole (Włochy):** Mieszanka Cabernet Sauvignon i Sangiovese, z aromatami ciemnych owoców, egzotycznych przypraw i francuskiego dębu.
  - **Errazuriz Merlot (Chile):** Obfite i owocowe, z delikatnymi nutami kawy, czekolady i tostowanego dębu.



- **Mark West Pinot Noir (Stany Zjednoczone):** Aromaty czarnej wiśni, truskawki i śliwki.
- **Tondeluna Rioja (Hiszpania):** Młode, czyste i jasne, z owocowymi smakami.
- **Halton Estate Merlot (RPA):** Bogate, ciemne owoce i długi, zrównoważony finisz z pikantnymi taninami.
- **Silverland Malbec:** Równowaga owoców leśnych, śliwki i czekolady.
- **Terrazas De Los Andes Malbec:** Świeże, żywe i warstwowe, z aksamitnymi taninami i jedwabistą teksturą.
- **Apulo Rosso Primitivo (Włochy):** Intensywny czerwony kolor, nuty dojrzałych czerwonych owoców, dżemu śliwkowego i czarnej wiśni.
- **Kindred Spirits Barossa Shiraz (Australia):** Odważny i wyrazisty Shiraz, pełen smaków dojrzałych jeżyn, nuty przypraw i gładkiego, aksamitnego finiszu.
- **Mouton Cadet Rouge (Francja):** Klasyczne wino Bordeaux.
- **Penfolds Max's Shiraz Cabernet (Australia):** Pełne, z nutami jagód, morwy i migdałów, gładkimi taninami i jedwabistym finiszem.
- **Wina Różowe:**
  - **Whispering Angel Provence (Francja):** Klasyczne Côtes de Provence rosé, z aromatami jabłka, różowego grejpfruta, brzoskwini i śmietany.
  - **Minuty M Rosé:** Wyjątkowe rosé z Prowansji o silnym wyrazie aromatycznym, świeżości i elegancji.
  - **Discovery Beach White Zinfandel (Stany Zjednoczone):** Kalifornijskie rosé z aromatami świeżych wiśni i arbuza, z nutami soczystych truskawek i słodkich cukierków.
  - **Luisella Pinot Grigio Blush (Włochy):** Jasnoróżowe z aromatami świeżych truskawek i subtelnych czerwonych owoców.
  - **Le Bijou Rose (Francja):** Pięknie blade, łososiowe rosé z nutami jagód letnich i eleganckim finiszem.
- **Wina Musujące:**
  - **Moet et Chandon Brut Imperial NV (Francja):** Klasyczny Szampan z nutami gruszki, białej brzoskwini i jabłka.
  - **Freixenet Prosecco DOC (Włochy):** Świeże i owocowe Prosecco.
  - **Mionetto Rosé Prosecco (Włochy):** Piękne jasnoróżowe, owocowe i stylowe Prosecco Rosé.
  - **Laurent Perrier Rosé (Francja):** Bogaty, elegancki i złożony różowy Szampan, z nutami cytrusów i czerwonych jagód.
  - **Montecampo:** Lekkie, orzeźwiające Prosecco z żywymi bąbelkami i subtelnymi nutami owocowymi.
  - **Chapel Down Brut NV (Wielka Brytania):** Wyprodukowane w Kent, z aromatami czerwonego jabłka, trawy cytrynowej i świeżo upieczonego chleba.
  - **Moet et Chandon Brut Rosé NV (Francja):** Różowy Szampan, z nutami truskawek, malin, czerwonych porzeczek, brzoskwini i subtelną nutą eukaliptusa.
- **Kawy Mrożone:**
  - Tiramisu Iced Coffee.
  - Vanilla Iced Latte.
  - Iced Biscoff® Latte.
- **Napoje Bezalkoholowe:**

- Peroni 0.0% Lager.
- Lucky Saint 0.5 Lager.
- Big Drop Pine Trail 0.5% Pale Ale.
- Rekorderlig Strawberry-Lime 0.0% Cider.
- **Smoothies i Shoty Zdrowotne:**
  - **Avo-Go-Go Smoothie (VE):** Szpinak, awokado, imbir i limonka.
  - **Berry Blast Smoothie (VE):** Truskawka, malina i jeżyna.
  - **Super C Smoothie (VE):** Marakuja, ananas i mango.
  - **Turmeric Recovery (VE):** Pomarańcza, kurkuma i pieprz cayenne.
  - **Ginger Immunity:** Imbir, jabłko, cytryna i ocet jabłkowy.
- **Ciepłe Napoje:**
  - Kawa 100% Arabica (Cappuccino, Flat White, Latte, Mocha, Espresso).
  - Gorąca czekolada.
  - Herbaty (Breakfast, Earl Grey, Rooibos, Camomile, Peppermint, Green).
  - Możliwość dodania syropów (waniliowy, karmelowy, orzechowy).
- **Ciasta:**
  - Sticky Ginger Loaf (V).
  - Blueberry Muffin (V).
  - Triple Chocolate Brownie (V).

### 3.5. Desery

All Bar One oferuje różnorodne słodkie zakończenia posiłku, w tym opcje wegetariańskie i wegańskie.

- **Desery:**
  - **Churros:** Podawane z dulce de leche.
  - **Belgian Chocolate Brownie:** Podawane z lodami waniliowymi bourbon.
  - **Coconut & Raspberry Sorbets (VE):** Podawane z jagodami i miętą.
  - **Biscoff Cheesecake:** Podawane z bananem i sosem toffee.
  - **Raspberry, Hazelnut & Chocolate Cheesecake (V):** Deser stworzony przez szefa kuchni All Bar One York.
  - **Blueberry & Lemon Torte (VE):** Z truskawkami, bezmlecznym jogurtem kokosowym i sosem z mieszanych jagód.

---

## Wnioski

All Bar One w Porcie Lotniczym Edynburg wyróżnia się jako kompleksowa oferta gastronomiczna, która skutecznie zaspokaja zróżnicowane potrzeby podróżnych. Dwie strategicznie rozmieszczone lokalizacje po kontroli bezpieczeństwa zapewniają wygodny dostęp do usług, minimalizując konieczność przemieszczania się po terminalu i optymalizując czas pasażerów przed wylotem. Jednolite godziny otwarcia, od wczesnego ranka (4:00) do późnego wieczora (22:00), świadczą o pełnym dostosowaniu do operacji lotniskowych, zapewniając dostępność posiłków i napojów niezależnie od pory lotu.

Menu All Bar One jest bogate i zróżnicowane, oferując szeroki wybór dań śniadaniowych, lunchowych, dań głównych oraz tapas. Szczególnie zauważalna jest dbałość o różnorodność dietetyczną, z licznymi opcjami wegetariańskimi i wegańskimi, co odpowiada na rosnące zapotrzebowanie pasażerów na spersonalizowane posiłki. Oferty specjalne, takie jak "Bottomless Brunch", dodatkowo wzbogacają doświadczenie podróży, oferując opcje relaksu i rozrywki.

Kwestia bezpieczeństwa żywnościowego jest traktowana priorytetowo, o czym świadczy wyraźne ostrzeżenie dotyczące alergenów i ryzyka zanieczyszczeń krzyżowych. Ta przejrzystość informacji jest niezwykle ważna w środowisku lotniskowym, gdzie podróżni mogą znajdować się pod presją czasu i potrzebować szybkich, wiarygodnych danych.

Dla chatbota-przewodnika po lotnisku, zebrane informacje stanowią solidną bazę wiedzy. Pozwalają one na precyzyjne wskazywanie lokalizacji, podawanie dokładnych godzin otwarcia oraz szczegółowe opisywanie oferty menu, w tym opcji dietetycznych. Możliwość przekazania klauzuli o alergenach dodatkowo zwiększa użyteczność chatbota, przekształcając go w narzędzie wspierające bezpieczeństwo i komfort podróżnych. Całokształt oferty All Bar One, w połączeniu z dostępnością szczegółowych danych, znacząco przyczynia się do poprawy ogólnego doświadczenia pasażerów na lotnisku w Edynburgu.