



WENTZL

restauracja

od 1792

PRZYSTAWKI

| | |
|---|-------|
| Szparagi białe i zielone wędzony pstrąg pianka z lubczykiem | 28 zł |
| Małże św. Jakuba sos z zielonego groszku puder z pumpernika | 56 zł |
| Mus z wątróbki drobiowej kruche ciasto z czarnuszką galaretka malinowa z rozmarynem sorbet rabarbarowy | 32 zł |
| Sałatka z rukoli bundz - gruszka - botwinka | 34 zł |
| Boczek gotowany confit karmelizowany rabarbar z lawendą chips z pasternaku - lody chrzanowe | 36 zł |
| Tatar z polskiej polędwicy ogórek małosolny - sardynka brioszka z serem Bursztyn grzyby - dym dębowy | 52 zł |
| Selekcja regionalnych serów i wędlin żurawina - sos miodowy | 48 zł |

Szef kuchni

Janusz Piysiada

Dobrowolny napiwek nie jest wliczony w cenę

Dania Główne

| | |
|---|--------|
| Filet z perliczki kasza gryczana z twarogiem chips z szynki dojrzewającej | 56 zł |
| Polędwica i policzek z dzika pszenny knedlik - sos z czarnym bzem żółte buraki z czosnkiem niedźwiedzim | 78 zł |
| Kotleciki z polskiej jagnięciny pietruszkowa kruszonka gratin z batata - sos porter | 82 zł |
| Polędwica argentyńska strudel ziemniaczany - grzyby sos z gorzkiej czekolady | 119 zł |
| Filet z karmazyna zielone szparagi skorzonera z anyżem - sos rybny | 66 zł |
| Filet z suma waniliowe purée z selera - przegrzebki ricotta z bazylią - sos rybny | 72 zł |
| Lasagne z batatów szpinak - suszone pomidory sos béchamel | 44 zł |

DESERY

| | |
|---|-------|
| Czekoladowa trufla w cieście piwnym pomarańcz - lody miętowe | 22 zł |
| Mus z białej czekolady czarna trufla - sorbet porzeczkowy orzechowa kruszonka | 27 zł |

Tradycyjne dania Wentzla

| | |
|---|-------|
| Tatar z wędzonego węgorka suszone pomidory - zielone jabłko prażone ziarna słonecznika | 42 zł |
| Zupa rakowa szyjki rakowe | 26 zł |
| Pół kaczki marynowane w jabłkach i pomarańczach pierogi z modrą kapustą pieczone jabłko z żurawiną sos piernikowy | 68 zł |
| Czekoladowy suflet lody waniliowe | 22 zł |

ZUPY

| | |
|---|-------|
| Krem z kiszanej kapusty chipsy ze stoniny - wędzona oliwa | 23 zł |
| Chłodnik z botwiny przepiórcze jajko - kwaśna śmietana marynowany ogórek z kolendrą | 23 zł |
| Bulion grzybowy polędwiczka z dorsza - szafran | 26 zł |

MICHELIN 2017

Gault & Millau

Dania przyrządzane są z wyselekcjonowanych, regionalnych produktów