



WENTZL

restauracja

od 1792

## Menu Degustacyjne Tradycyjnych Dań Restauracji Wentzl

Tatar z polskiej polędwicy wołowej

ogórek małosolny - sardynka - grzyby  
dym dębowy - brioszka z serem Bursztyn

Matże św. Jakuba

sos z zielonego groszku  
puder z pumpernikla

Krem z kiszanej kapusty

chipsy ze stoniny - wędzona oliwa

Filet z karmazyna

chips z atramentu kałamarnicy  
skorzonera z anyżem - sos rybny

Kotleciki z polskiej jagnięciny

pietruszkowa kruszonka  
gratin z batata - sos porter

Polędwica i policzek z dzika

pszenny knedlik - sos z czarnym bzem  
żółte buraki z czosnkiem niedźwiedzim

Mus z białej czekolady

czarna trufla - sorbet porzeczkowy  
orzechowa kruszonka

Cena menu 5-daniowego 159zł

Dania przyrządzane są z  
wyselekcjonowanych,  
regionalnych produktów

Szef Kuchni

*Janusz Biesiada*

Dobrowolny napiwek nie jest wliczony w cenę

Cena menu 7-daniowego 199zł

MICHELIN 2017

Gault&Millau

1792