



## Przystawki

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

## DESERY

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

## Dania Głównie

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 chips z atramentu katamarnicy 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

Szef kuchni

*Janusz Piesiada*

Dobrowolny napiwek nie jest wliczony w cenę

## 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