



WENTZL TERRACE

od 1792

PRZYSTAWKI

Małże św. Jakuba sos z zielonego groszku puder z pumpernikla	49 zł
Mus z wątróbki drobiowej kruche ciasto z czarnuszką galaretka malinowa z rozmarynem sorbet rabarbarowy	29 zł
Sałatka z rukoli bundz - gruszka - botwinka	29 zł
Boczek gotowany confit karmelizowany rabarbar z lawendą chips z pasternaku - lody chrzanowe	32 zł
Tatar z polskiej polędwicy ogórek małosolny - sardynka brioszka z serem Bursztyn grzyby - dym dębowy	47 zł
Selekcja regionalnych serów i wędlin żurawina - sos miodowy	43 zł

DESERY

Czekoladowa trufla w cieście piwnym pomarańcz - lody miętowe	19 zł
Mus z białej czekolady czarna trufla - sorbet porzeczkowy orzechowa kruszonka	24 zł

Dania Głównie

Filet z perliczki kasza gryczana z twarogiem chips z szynki dojrzewającej	49 zł
Polędwica i policzek z dzika pszenny knedlik - sos z czarnym bzem żółte buraki z czosnkiem niedźwiedzim	68 zł
Kotleciki z polskiej jagnięciny pietruszkowa kruszonka gratin z batata - sos porter	74 zł
Polędwica argentyńska strudel ziemniaczany - grzyby sos z gorzkiej czekolady	98 zł
Filet z karmazyna chips z atramentu kałamarnicy skorzonera z anyżem - sos rybny	59 zł
Filet z suma waniliowe purée z selera - przegrzebki ricotta z bazylią - sos rybny	65 zł
Lasagne z batatów szpinak - suszone pomidory sos béchamel	39 zł

Szef kuchni

Janusz Biesiada

Dobrowolny napiwek nie jest wliczony w cenę

Tradycyjne dania Wentzla

Tatar z wędzonego węgorka suszone pomidory - zielone jabłko prażone ziarna słonecznika	38 zł
Zupa rakowa szyjki rakowe	23 zł
Pół kaczki marynowane w jabłkach i pomarańczach pierogi z modrą kapustą pieczone jabłko z żurawiną sos piernikowy	61 zł
Czekoladowy suflet lody waniliowe	19 zł

Zupy

Krem z kiszanej kapusty chipsy ze stoniny - wędzona oliwa	21 zł
Chłodnik z botwiny przepiórcze jajko - kwaśna śmietana marynowany ogórek z kolendrą	21 zł
Bulion grzybowy polędwiczka z dorsza - szafran	23 zł

MICHELIN 2017

Gault & Millau

Dania przyrządzane są z wyselekcjonowanych,
regionalnych produktów