



WENTZL
restauracja
od 1792

Menu Degustacyjne Tradycyjnych Dań Restauracji Wentzl

Tatar z polędwicy wołowej z Mazowsza
ogórek mątosolny ~ smażone prawdziwki
brioszka z serem bursztynowym ~ sardynka ~ dębowy dym

Małże św. Jakuba
atlantycki tosoś wędzony ~ ratatouille ~ sałaty ~ pesto

Krem z białej rzepy
grzanki ~ mango

Filet z sandacza mazurskiego
carpaccio z buraka ~ purée ziemniaczane z chrzanem
sos z białego wina

Kaczka z Roztocza
jabłka w cieście ~ mus marchewkowy ~ sos majerankowy
kwaśna śmietana

Polędwiczkę z dzika z Puszczy Niepołomickiej
topinambur ~ sakiewka z jarzębiną i gruszką ~ sos z jałowca

Mus śmietanowy
sorbet ~ świeża gruszka ~ rozmaryn

Cena menu 5-daniowego: 139zł / 35€

Cena menu 7-daniowego: 179zł / 45€



Szef Kuchni

Pawet Twardosz

Gault & Millau

Recommended in the
MICHELIN
guide 2017