

Przystawki

Sałatka z grillowanym
oscypkiem podhalańskim
żurawina ~ konfitura z gruszki ~ sałaty
28 zł / 6 €

Sałatka z krewetkami w niecce z ciasta filo
sos jogurtowy i balsamiczny ~ sałaty
38 zł / 9 €

Polędwiczka wieprzowa
kapusta kiszona z Chrasznicy ~ sos kminkowy
34 zł / 8 €

Tatar z polędwicy wołowej z Mazowsza
sardynka ~ smażone prawdziwki
brioszka z serem bursztynowym
ogórek maołsolny ~ dębowy dym
45 zł / 10 €

Matze św. Jakuba
atlantycki łosoś wędzony
ratatouille ~ sałaty ~ pesto
56 zł / 13 €

Foie gras
jabłka smażone w białym winie
tost razowy ~ sos majerankowy
54 zł / 12 €

Zupy

Krem z białej rzepy
grzanki ~ mango
19 zł / 4 €

Consommé wołowe
pieczony rostbef ~ spaghetti jarzynowe
25 zł / 6 €

Bulion grzybowy
polędwiczka z dorsza ~ szafran
26 zł / 6 €

Desery

Czekoladowa delicia
sos miodowy ~ lody miętowe
26 zł / 7 €

Ciepły torcik jabłkowy
sos waniliowy ~ lody bananowe
24 zł / 6 €

Mus śmietanowy
sorbet ~ świeża gruszka ~ rozmaryn
22 zł / 5 €

Kompozycja lodów

Dania Głównie

Filet z sandacza mazurskiego
purée ziemniaczane z chrzanem ~ carpaccio z buraka
sos z białego wina
66 zł / 15 €

Okoń morski w papilocie
duszone warzywa ~ masło ziołowe
65 zł / 15 €

Filet z perliczki roztockańskiej
kasza gryczana z twarogiem ~ chipsy z szynki dojrzewającej
56 zł / 13 €

Kaczka z Roztocza
jabłka w cieście ~ mus marchewkowy
sos majerankowy ~ kwaśna śmietana
68 zł / 16 €

Gicz jagnięca z Połoniny z kością
karmel miodowy ~ kasza gryczana ~ mus selerowy ~ marchew w maśle
79 zł / 19 €

Polędwiczki z dzika z Puszczy Niepołomickiej
sakiewka z jarzębiną i gruszką ~ topinambur ~ sos z jałowca
79 zł / 19 €

Stek z polędwicy wołowej z mazowieckich pastwisk
grzanka ~ foie gras ~ sos grzybowy ~ torcik szpinakowy ~ ziemniak opiekany
89 zł / 21 €

Sakiewka z prawdziwkami z Beskidu Niskiego
sos z gorgonzoli
45 zł / 10 €



Szef Kuchni

Pawel Twardosz



Gault & Millau

WENTZL
HOTEL ★★★★★

Dla Gości Hotelu Wentzl 11 % rabatu



TASTING MENU