



WENTZL

restauracja

od 1792

Menu Degustacyjne

Matze św. Jakuba

boczek ~ jajko przepiórcze ~ olej z węgorka

Marmurek foire gras z kaczki

brioszka ~ galaterka Sauternes ~ kompot mango marakuja

Bulion z perliczki francuskiej

borowiki ~ foie gras ~ ravioli z perliczką confit

Turbot w sosie beurre blanc

wanilia ~ piklowana rzepa ~ sałata morską ~ cytryna

Comber z sarny w dzikiej róży

kwaszony burak ~ sos marsala ~ gorzka czekolada

Krem z orzechów laskowych

brandy ~ stony karmel ~ morela ~ muscovado

Cena za osobę: 200 zł.



Szef Kuchni

Zbigniew Siemieniec

Gault & Millau

