



WENTZL

restauracja

od 1792

Menu Degustacyjne i selekcja win

Crémant d'Alsace

Crémant d'Alsace AOC, Domaine Runner et Fils

Małże św. Jakuba

boczek ~ jajko przepiórcze ~ olej z węgorka

Gewurztraminer Grand Cru Steinert

Grand Cru d'Alsace AOC, 2016, Domaine Runner et Fils

Marmurek foie gras z kaczki

brioszka ~ galaterka Sauternes ~ kompot mango - marakuja

Rosół z perliczki

borowiki ~ foie gras ~ pierożek z perliczką

Bourgogne Chardonnay

Bourgogne AOC, 2017, Jean Bouchard

Polędwica z żabnicy

krem z raków ~ warzywa duszone ~ grzyby

Emotion de Mauvesin-Barton

Moulis-en-Médoc AOC, 2011, Château Mauvesin-Barton

Udziec jagnięcy

pikantna kielbasa ~ sos z szatwii

Port Reserve Six Grapes, Graham's

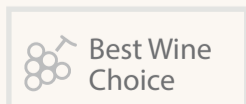
Tarta czekoladowa

mrożona czekolada z rozmarynem ~ czarne wiśnie

Menu 6 daniowe: 189 zł / 45 €

Menu 4 daniowe: 149 / 35 €

Selekcja win + 125 zł / 29 €



Head Chef

Zbigniew Siemianiec

Gault & Millau

