

# Noc wina

Podczas kolacji zagłębimy się w symbolikę kuchni żydowskiej, dowiemy się co ma wspólnego bajgiel z krakowskim obwarzankiem i jak cabernet sauvignon ze Wzgórz Golan otworzył nowy rozdział izraelskiego winiarstwa.

Lechaim!

## Tradycje bliskie i dalekie. Wina z Golan Heights Winery

**8 listopada (piątek), godz. 19.00**

Restauracja ZaKładka Bistro de Cracovie, ul. Józefińska 2 w Krakowie

Spotkanie prowadzi

Marcelina Solińska Ormaniec – pilotka w firmie Podróże z winem, edukatorka winiarska

### *Menu i wina*

*Mus pomidorowo-paprykowy z domową brioszką*

*Mount Hermon White, Galilea, Izrael*



**Remulada selerowa z cytryną, zielone jabłko na dwa sposoby, orzech włoski, gorczyca**

*Gamla White Riesling, Galilea, Izrael*



**Kozi ser dojrzewający zapiekany z miodem akacjowym, sałatka z buraka pieczonego w folii, dżem figowy**

*Yarden Gewürztraminer, Galilea, Izrael*



**Kacze udko w naturalnym kaczym sosie, domowe kluski śląskie, purée z dyni piżmowej**

*Gamla Merlot Galilea, Izrael*

*Yarden Cabernet Sauvignon Galilea, Izrael*



**Crème brûlée**

*Yarden Heights Wine, Galilea, Izrael*



Cena 350 zł od osoby, **cena klubowa 300 zł\*** od osoby.

Rezerwacja i dodatkowe informacje: tel. **722 100 224**, e-mail [wycieczka@wine-service.pl](mailto:wycieczka@wine-service.pl)

\* Rabat w postaci „ceny klubowej” przysługuje członkom Klubu Domu Wina wraz z jedną osobą towarzyszącą.