

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. 19.15

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

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