



Noc wina

Miło nam zaprosić Państwa na kolację połączoną
z degustacją znakomitych win ze Słowenii

Słowenia między Alpami a Adriatykiem



Hotel Branicki
ul. Zamenhofa 25 w Białymstoku



28 marca (piątek)
godz. 19.00

Spotkanie prowadzi:

Wojciech Giebuta – przewodnik enoturystyczny w firmie Podróże z winem,
autor książki *Kuchnia i wino. O sztuce łączenia win z potrawami*

Menu i wina

Aperitif

Quercus Sauvignon Blanc, Goriška Brda, Słowenia

Tatar ze śledzia z warzywami i opiekanką bagietką

Quercus Pinot Grigio, Goriška Brda, Słowenia
Bagueri Chardonnay, Goriška Brda, Słowenia

Tarta grzybowa, śmietana, ser grana padano

Bagueri Rebula, Goriška Brda, Słowenia

**Policzki wieprzowe duszone w trójniaku
z suską sechlońską, purée ziemniaczane
z nutą chrzanu, oliwa truflowa i grillowane
warzywa z boczniakiem**

**wersja wege: łosoś z pieca, purée ziemnia-
czane z nutą chrzanu, oliwa truflowa
i grillowane warzywa z boczniakiem**

Quercus Merlot, Goriška Brda, Słowenia

Bagueri Merlot, Goriška Brda, Słowenia

Tartaletka lemon curd



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