

Noc wina

Miło nam zaprosić Państwa na kolację potączoną z degustacją znakomitych włoskich win.

Dievole – emblematyczna Toskania



Restauracja Przystań & Marina
przy ul. Księcia Witolda 2 we
Wrocławiu



20 lutego (piątek)
godz. 19.00

Spotkanie prowadzi:

Justyna Korn

– dziennikarka winiarska, pilotka wycieczek
enoturystycznych w Podróże z winem

Menu i wina

Le Due Arbie Bianco, IGT Toscana, Toskania, Włochy

Marynowana troć fiordowa / buraki / koperek / chrzan

Tenuta Le Colonne Vermentino, IGT Costa Toscana,
Toskania, Włochy

**Risotto z leśnymi grzybami / owczy ser / grillowane
warzywa z ziołami**

Dievole Chianti Classico, DOCG Chianti Classico, Toskania,
Włochy

Dievole Novecento Chianti Classico Riserva, DOCG Chianti
Classico Riserva, Toskania, Włochy

**Długo gotowane żebro z jałówki / krokiet
grzybowy / ragoût / sos własny z żurawiną**

Tenuta Le Colonne Bolgheri, DOC Bolgheri, Toskania,
Włochy

Poggio Landi Brunello di Montalcino, DOCG Brunello di
Montalcino, Toskania, Włochy

**Mus z drzewa sakura / crèmeux z jogurtu
śródziemnomorskiego / kompot z wiśni / galaretką
z kwiatów róży / sable / czips czekoladowy**



Cena 400 zł od osoby, cena klubowa 350 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