

LATO

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy / zielony pieprz / chleb orkiszowy / lubczyk

56 PLN

Siekany tatar z polędwicy wołowej z klasycznymi dodatkami, podany z majonezem z marynowanego zielonego pieprzu, pieczywem orkiszowym oraz masłem lubczyku z hotelowego ogrodu | 90/180g

Pstrąg / złote buraki / koper / bławatek 

52 PLN

Wędzony na zimno pstrąg złocisty z Zielenicy podany z emulsją z kwiatów bławatka, marynowanymi żółtymi burakami oraz świeżym koprem | 90/180g

Pałucka coppa / gratin ziemniaczany / szafran / szalwia

46 PLN

Dojrzewająca karkówka wieprzowa podana na chrupiącej zapiekance ziemniaczanej z majonezem szafranowym oraz liśćmi szalwii lekarskiej | 80/220g

ZUPY

Szczaw / ziemniaki / jajko w lubczyku / crème fraîche 

32 PLN

Kremowa zupa ze szczawiu z hotelowego ogrodu podana z macerowanym w lubczyku jajkiem, ziemniakami w pesto szczawiowym oraz gęstą śmietaną crème fraîche | 350ml

Raki / vol-au-vent / szyski rakowe / seler naciowy

38 PLN

Krem z raków jeziornych i pieczonych pomidorów, podany z chrupiącą babeczką z ciasta francuskiego, wypełnioną musem z raków i marynowanymi szyskami rakowymi | 350ml



DANIA GŁÓWNE

Filet z halibuta / bałtyckie szprotki / assiette z pora

87 PLN

Pieczony filet z halibuta z maślaną skórką, podany ze smażonymi szprotkami bałtyckimi oraz porem w kilku odsłonach I 190/400g

Sandacz / strączki / 'nduja / tymianek

92 PLN

Smażony filet z sandacza podany z tymiankowymi chipsami ziemniaczanymi, pikantnym sosem z 'ndui oraz strączkami smażonymi w maśle I 170/390g

Jagnięcina / fenkuł / papryka / orzechy

72 PLN

Klasyczny gołąbek z mięsem jagnięcym w sosie pomidorowym podany z pieczonym koprem włoskim, chrupiącymi orzechami oraz mini papryką I 170/410g

Polędwica wołowa / tarta / salsa / sos jus

135 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z kruchą tartą wypełnioną ziemniakami i warzywami, ziołową salsą oraz mięsnym sosem jus I 200/400g

Kaczka / lawenda / ziemniaki / buraki

78 PLN

Wolno pieczona noga z kaczki w glazurze lawendowej, podana z kremowym purée ziemniaczanym oraz sałatką z buraków i marynowanej żurawiny I 200/410g

Perliczka / sałata rzymska / pomidory / sos Cezar / brioszka

78 PLN

Pierś z perliczki podana na chrupiącej sałacie rzymskiej w sosie Cezar, pieczonymi pomidorami oraz grzankami z maślanej broszki I 200/450g

LATO

DODATKI

DO DAŃ GŁÓWNYCH

Purée ziemniaczane 

18 PLN

Kremowe purée ziemniaczane, podane z masłem palonym | 170g

Knedle chlebowe / orzechy

16 PLN

Knedle chlebowe z orzechami | 150g

Sałata / sos mizeria 

18 PLN

Sałata podana z sosem mizeria | 150g

Frytki / sos aioli 

18 PLN

Klasyczne frytki podane z sosem aioli | 200g

Młode ziemniaki / koperek 

16 PLN

Młode ziemniaki podane z koperkiem | 150g



★★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

KUCHNIA *roślinna*

Pomidory / feta / bazylia / chleb orkiszowy 

46 PLN

Pieczone pomidory z czosnkiem, podane na musie z ubijanej koziej fety, pesto bazyliowym oraz chlebem orkiszowym I 350g

Tarta ziemniaczana / salsa / strączki 

47 PLN

Tarta wypełniona warzywami oraz purée ziemniaczanym, podana z ziołową salsą oraz smażonymi w maśle strączkami I 320g

Koper włoski / papryka / orzechy  

46 PLN

Pieczony koper włoski podany w sosie pomidorowym, obsypany prażonymi orzechami oraz marynowaną mini papryką I 350g



LATO

DESERY

Czekolada / truskawka / wanilia

44 PLN

Fondant czekoladowy podany z lodami truskawkowymi oraz sosem waniliowym | 240g

Malina / morela / migdały

39 PLN

Mus malinowy podany z prażonymi migdałami oraz lodami morelowymi | 220g

Sernik / jagody / czekolada Ruby

39 PLN

Pieczony sernik w stylu nowojorskim, wykończony sosem z leśnych jagód i chrupiącą różową czekoladą Ruby | 260g