

PRZEDWIOŚNIE

PRZYSTAWKI

Liść laurowy / boczek wieprzowy / kiszone zielone jabłko / kaszanka 49 PLN

Długo pieczony, następnie prasowany boczek z regionalnej masarni Kwiecieńskich, podany z tartaletką wypełnioną kaszanką i kiszonym jabłkiem, sosem imbirowym oraz olejem z liścia laurowego |

110/300g

Peter & Peter Riesling Feinherb / Niemcy / Mosela / Qualitätswein Mosel / Riesling / 11% 10cl 24pln

Chrzan / twaróg / pstrąg / ryż w liściu winorośli  54 PLN

Tatar z wędzonego na zimno pstrąga z Zielenicy, zawinięty w ziołowy twaróg z lokalnej serowni Jasiurkowskich, podany z kiszonym liściem winogron nadziewanym ryżem oraz kawiolem wasabi

90/260g

Kaltern Sauvignon Blanc / Włochy / Górna Adyga DOC Alto Adige - Südtirol / Sauvignon Blanc 13% 10cl 32pln

Musztardowiec / wołowina / masło kwiatowe / pieczywo 64 PLN

Klasycznie doprawiony tatar wołowy podany z kiszonym musztardowcem oraz masłem kwiatowym i pieczywem | 90/240g

Bolzano Pinot Noir / Włochy / Górna Adyga / DOC alto adige / Pinot Noir / 13% 10cl 33pln

PRZEDWIOŚNIE

ZUPY

Szczaw / jajko w lubczyku / śmietana / żółtko / ziemniaki 

36 PLN

Krem ze szczawiu zebranego w hotelowym ogrodzie podany z jajkiem macerowanym w lubczyku, świeżą śmietaną z lokalnego gospodarstwa Swędowskich oraz chipsami ziemniaczanymi ze startym żółtkiem I 350g

Lubczyk / rosół / bażant / natka / marchew paryska

36 PLN

Klasyczny rosół gotowany na wielu mięsach, podany z mięsem z bażanta, ręcznie robionym makaronem, marchewką paryską oraz świeżym lubczykiem i natką I 350g



★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

PRZEDWIOŚNIE

DANIA GŁÓWNE

Rozmaryn / jagnięcina / bakłażan / gruszka / dziki brokuł

109 PLN

Stek z marynowanej białej jagnięcej podany z puree z pieczonego bakłażana, tortellini faszerowanymi gruszką i ricottą, palonym dzikim brokulem oraz sosem rozmarynowym I 190/440g

Luigi Bosca Malbec / Argentyna / Mendoza / Mendoza / Malbec / 14% 10cl 39pln

Mięta / królik / groszek cukrowy / cukinia / kiełbasa / chleb

78 PLN

Duszony w winie skok z królika podany z miętowym puree z zielonego groszku, smażoną cukinią, chlebowymi knedlami oraz sosem z pikantnej kiełbasy z lokalnej masarni Kwieciński I 260/490g

Baie Orientale / Francja / Sud-Quest IGP Comte Tolosan / Viognier, Muscat, Muscadelle, Riesling, Gewurztraminer / 12% 10cl 31pln

Koper włoski / szczupak / karp / wino / por

71 PLN

Balotyna ze szczupaka podana ze smażonym karpem, sosem na bazie wina Riesling z pałuckiej winnicy Braci Czart, assiette z pora oraz pieczonym koper włoski. I 220/460g

Winnica Braci Czart / Polska / Pałuki / Riesling 12% 10cl 28pln

Szałwia / perliczka / trufła / dziki brokuł

66 PLN

Ravioli z mięsem perliczki i truflą, podane w sosie szalwiowym z kruszonką z pikantnej kiełbasy oraz palonym dzikim brokulem I 380g

Bolzano Pinot Noir / Włochy / Górna Adyga / DOC Alto Adige / Pinot Noir / 13% 10cl 33pln

Lawenda /kaczka / burak / kluski

75 PLN

Długo pieczone udko z kaczki podane z kluskami śląskimi, buraczkami z żurawiną oraz sosem lawendowym I 180/420g

Gnarly Head Old Vine Zinfandel / USA / California / AVA Lodi / Zinfandel / 15% 10cl 34pln

Tymianek / wołowina / sałata rzymska / frytki / zioła

149 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z sosem tymiankowym, sałatą rzymską z sezonowymi warzywami oraz frytkami i autorskim sosem ziołowym I 200/450g

Luigi Bosca Malbec Argentyna / Mendoza / Mendoza / Malbec / 14% 10cl 39pln

Koperek / sandacz / puree ziemniaczane / kalafior

89 PLN

Smażony filet z sandacza podany z sosem koperkowym, puree ziemniaczanym oraz kalafior w sosie polskim. I 180/450g

Kaltern Sauvignon Blanc Włochy / Górna Adyga DOC Alto Adige - Südtirol / Sauvignon Blanc / 13% 75cl 199pln



PRZEDWIOŚNIE

KUCHNIA roślinna

Szałwia / pierożki z gruszką i ricottą / kalafior / orzechy 

52 PLN

Tortellini faszerowane gruszką i ricottą podane z kalafiozem w sosie polskim, sosem szałwiowym oraz prażonymi orzechami | 320g

Peter & Peter Riesling Feinherb / Niemcy / Mosela / Qualitätswein Mosel / Riesling / 11% 10cl 24pln

Mięta / koper włoski / cukinia / groszek 

46 PLN

Pieczony koper włoski podany z puree z groszku z miętą, smażoną cukinią, groszkiem cukrowym oraz ziołową oliwą | 380g

Baie Orientale / Francja / Sud-Quest IGP Comte Tolosan / Viognier, Muscat, Muscadelle, Riesling, Gewurztraminer / 12% 10cl 31pln

Lawenda / chleb / orzechy / bakłażan / por 

44 PLN

Chlebowe knedle w sosie lawendowym podane z puree z pieczonego bakłażana oraz assiette z pora | 330g

Santa Carolina Gran Reserva / Chile/Casablanca Valley/ Chardonnay / 13,5% 10cl 28pln



— ★ ★ ★ ★ —
HERBARIUM
HOTEL & SPA

PRZEDWIOŚNIE

DESERY

Czarny bez / sernik / owoce 

39 PLN

Sernik w stylu nowojorskim podany z kremem z owoców czarnego bzu oraz sezonowymi owocami | 250g

Wanilia / fondant / czarna porzeczka

42 PLN

Czekoladowy fondant na ciepło podany z sosem waniliowym oraz konfiturą z czarnej porzeczki | 220g

Werbena / crème brûlée / rokitnik / migdały

39 PLN

Klasyczne crème brûlée z werbeną cytrynową, podane z kruszonką migdałową oraz puree z pieczonych pomarańczy z rokitnikiem | 150ml

