



★★★★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## WIOSNA

### PRZYSTAWKI

Śledź / śmietana / wątroba dorsza / garum 

Marynowany śledź z półwyspu helskiego podany z wędzoną śmietaną, majonezem na bazie garum oraz marynowaną wątrobą z dorsza | 90g / 180g

48 PLN

Wołowina / szparagi / anchois

Tatar z polskiej połówdicy wołowej z tradycyjnymi dodatkami podany w grzance z chleba, kiszonym zielonym szparagiem oraz masłem z anchois oraz kaparów | 85g / 140g

59 PLN

Pączek / dzik / młoda kapusta

Wytrawny drożdżowy pączek podany z duszonym mięsem z dzika z regionu Pałuk, majonezem z wędzonych papryczek, młodą zasananą kapustą oraz pudrem z młodej cebuli | 100g / 210g

49 PLN

### ZUPY

Zsiadłe mleko / botwina / ogórek / jajko

Tradycyjny chłodnik z botwiny oraz zielonego ogórka podany z gotowanym jajkiem oraz chipsami z wędzonego boczku wieprzowego | 400g

32 PLN

Dziczyszna / krokiet / kapusta / wieprzowina

Długo gotowany bulion z dziczyszny z regionu Pałuk podany z kiszoną kapustą oraz policzkiem wieprzowym od Kwiecińskich | 500g

38 PLN

Szczaw / jajko / rak / boczek 

Krem ze szczawiu podany z jajkiem od kur z wolnego wybiegu, marynowanymi szyjkami rzecznych raków oraz chrupiącym boczkiem od Kwiecińskich | 450g

32 PLN





★ ★ ★ ★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## WIOSNA

### DANIA GŁÓWNE

#### Sandacz / nowalijki / puree ziemniaczane / koperek

Pieczony w ziołach filet z sandacza podany z sosem koperkowym, puree ziemniaczanym oraz nowalijkami na kilka sposobów | 150g / 400g

76 PLN

#### Wołowina / cebula / boczniak / młode ziemniaki

Stek z polędwicy wołowej z Pniew podany z duszoną w demi-glace cebulą perłową, marynowanym boczniakiem oraz młodymi ziemniakami | 180g / 500g

129 PLN

#### Kaczka / knedle / białe szparagi / botwina

Filet z kaczki podany z chlebowymi knedlami, duszonymi białymi szparagami, surówką z botwiny oraz sosem demi-glace | 160g / 450g

79 PLN

#### Gładzica / fasolka / por / ryż / nori

Pieczony filet z gładzicy podany z pieczonym w nori porem, fasolką w dresingu chili oraz panierowanym czarnym ryżem w ziołowym chlebie | 150g / 450g

69 PLN

#### Cielęcina / kalarepa / szczaw / zacierki

Rolada cielęcina faszerowana karczochami podana z kluskami zacierkowymi w sosie kaparowym, gotowaną kalarepą oraz sałatką ze szczawiu z naszego ogrodu | 180g / 550g

69 PLN

#### Kurczak / sałaty / pomidor / anchois / grzanki

Filet z ekologicznego kurczaka podany na sałatach z dresingiem na bazie anchois z Helu oraz kaparów, pomidorami i ziołowymi grzankami | 170g / 400g

59 PLN





★★★★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## WIOSNA

### KUCHNIA *roślinna*

Sałata / ser / owoce leśne / rzepa arbużowa  

53 PLN

Selekcja sałat w dresingu z owoców leśnych podana z wędzonym serem podpuszczkowym, pieczonym pomidorem oraz marynowaną rzepą arbużową | 115g / 300g

Por / orzechy / czarny ryż 

52 PLN

Por pieczony w nori podany z fasolką w dresingu chili, orzechami, sosem porowym oraz panierowanym czarnym ryżem z kremowym serkiem | 350g

Knedle / szparagi / truskawka 

49 PLN

Chlebowe knedle smażone w maśle podane z duszonymi białymi szparagami, świeżą truskawką oraz małosolnymi zielonymi szparagami | 400g

Kalarepa / ziemniak / szczaw / boczniak 

53 PLN

Stek z gotowanej kalarepy podany z młodymi ziemniakami, marynowanym boczniakiem oraz sałatką z ogrodowego szczawiu | 350g





★★★★★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## WIOSNA

### DESERY

Czekolada / malina / wanilia 

Fondant czekoladowy podany z sosem malinowym oraz lodami waniliowymi | 280g

42 PLN

Rabarbar / truskawki / czekolada 

Konfitura z rabarbaru podana z chrupiącą białą czekoladą, lodami truskawkowymi oraz kremem chantil z wanilią | 270g

35 PLN

Beza / czarny bez / migdały  

Klasyczna beza szwajcarska podana z kremem na bazie owoców czarnego bzu oraz migdałowe ptasie mleczko | 220g

37 PLN

