



★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

PRZYSTAWKI

Polędwica wołowa / lubczyk / cebula / szpik  41 PLN

Tatar z polędwicy wołowej z ubijanym szpikiem, marynowaną cebulą oraz liście lubczyku

Lawson's Dry Hills White Label Pinot Noir Marlborough 169 PLN/ 75 CL 27 PLN / 10 CL

Węgorz / kolendra / gruszka / mirabelka   43 PLN

Wędzony węgorz doprawiony palonym masłem z majonezem kolendrowym podany z marynowaną gruszką, musem z ryb oraz sosem z mirabelki

Cusumano Insolia Terre Siciliane IGT 109 PLN / 75 CL

Policzki wieprzowe / musztardowiec / por / dynia  39 PLN

Szarpane policzki wieprzowe marynowane w czerwonym winie podane ze smażonym porem, piklowaną dynią oraz pesto z musztardowca

Corte Giara "La Groletta" Valpolicella Ripasso DOC 185 PLN/ 75 CL

Raki / czosnek niedźwiedzi / ogórek / jajko   44 PLN

Sałatka z raków przyprawiona majonezem z czosnku niedźwiedziego podana z kompresowanym ogórkiem oraz marynowanym jajkiem

Benito Santos Albariño Rias Baixas 139 PLN/ 75 CL 22 PLN / 10 CL





★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

ZUPY

Szczaw / ziemniak / boczek



22 PLN

Krem ze szczawiu z pieczonymi ziemniaki, confitowanym boczkiem oraz marynowanym jajkiem

Ryba słodkowodna / pomidor / zioła



24 PLN

Klasyczna zupa rybna z ryb słodkowodnych z lanymi kluskami i ziołami

Pomidor / mozzarella / bazylia



21 PLN

Chłodnik z pomidorów podany z mozzarellą oraz oliwą bazyliową





★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

DANIA GŁÓWNE

Sandacz / dzika róża / agrest / kalafior / wegański ser  59 PLN

Filet z sandacza podany z pieczonym kalafiolem, wegańskim serem, marynowanym agrestem oraz sosem na bazie kalafiora i dzikiej róży

Argiolas Meri Vermentino di Sardegna DOC 159 PLN / 75 CL

Sum / szczaw / kurki / risotto / morela   59 PLN

Smażony filet z suma z risotto kurkowym, marynowaną morelą oraz sałatką ze szczawiu polnego

Dario Prinčič Ribolla Gialla 350 PLN / 75 CL 25 PLN / 10 CL

Perliczka / mięta / marchew / bób / groszek / kasza jaglana  62 PLN

Roladka z piersi perliczki z sosem miętowym, pieczoną marchwią oraz groszkiem i bobem w maślanym sosie podana na kaszy jaglanej

Terlan Sauvignon Winkl Alto Adige 219 PLN / 75 CL 35 PLN / 10 CL

Filet z kaczki / majeranek / wiśnie / burak 62 PLN

Filet z kaczki podany z kopytkami z majerankiem, duszonymi wiśniami oraz karmelizowanym burakiem

Rabl Blauer Zweigelt Vinum Optimum 135 PLN / 75 CL 22 PLN / 10 CL

Karkówka wieprzowa / tymianek / młoda kapusta  56 PLN

ziemniaki z ogniska

Długo gotowana karkówka wieprzowa podana z pieczonymi w ognisku ziemniakami, duszoną młodą kapustą oraz sosem tymiankowym

Niepoort Lagar De Baixo Baga 215 PLN / 75 CL

Polędwica wołowa / jałowiec / oberżyna / cebula / kasza gryczana  92 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany z puree z oberżyny, pieczoną cebulą w jałowcu oraz krokietem z kaszy gryczanej

Catena Malbec Mendoza 159 PLN / 75 CL 25 PLN / 10 CL





★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

SALATKI

Arbuz / nasturcja / ser solankowy / czerwona cebula  32 PLN

Kompresowany arbuz z piklowaną czerwoną cebulą, serem solankowym oraz nasturcja

Montelliana Prosecco Spumante Extra Dry Treviso 99 PLN / 75 CL

Mix letnich sałat / pomidor / ogórek / rzodkiewka oraz

składnik do wyboru :

Grillowany ser   35 PLN


Filet z kurczaka  34 PLN

Wędzony halibut   38 PLN

Sałatka z pomidorem, ogórkiem, marynowaną rzodkiewką oraz wybranym składnikiem: grillowanym serem lub filetem z kurczaka lub wędzonym halibutem

Villa Wolf Riesling Trocken Pfalz 95 PLN / 75 CL

DESERY

Jagody / ciasto drożdżowe  22 PLN


Ciasto drożdżowe z jagodami oraz kremem z białej czekolady

Villa del Vento Grasperossa Lambrusco DOC Dolce 79 PLN / 75 CL

Wiśnie / czekolada  22 PLN

Mus z mlecznej czekolady z galaretką wiśniową oraz biszkopt na ciemnym piwie

Bodegas Olarra Cerro Anon Gran Reserva Rioja DOC 229 PLN / 75 CL

Śliwka / lawenda  21 PLN

Karmelizowane śliwki z kruszonką oraz krem lawendowy

Burmester 10 Anos Tawny 299 PLN / 75 CL





★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

KUCHNIA roślinna

Kasza gryczana / musztardowiec / por / dynia 

34 PLN

Kroket z kaszy gryczanej podany z pesto z musztardowca, smażonym porem oraz piklowaną dynią

Bila-Haut Occultum Lapidem Côtes-du-Roussillon Villages 205 PLN / 75 CL 32 PLN / 10 CL

Ziemniaki z ogniska / szczypior/ wegański ser / rzodkiewka    35 PLN

Pieczone w ognisku ziemniaki podane z wegańskim serem z nieaktywnymi drożdżami, rzodkiewką oraz krojonym szczypiorem



Marqués de Riscal Organic Blanco 105 PLN / 75 CL 20 PLN / 10 CL

Kalafior / kolendra /gruszka  

41 PLN

Stek z kalafiora z majonezem kolendrowym, marynowaną gruszką oraz sałatką z kalafiora

Cline Cellars Chardonnay Sonoma County 190 PLN / 75 CL

Risotto / szczaw/ kurki / morela  

43 PLN

Klasyczne risotto ze smażonymi kurkami, marynowaną morelą oraz sałatką ze szczawiu

Arzuaga Navarro La Planta Ribera Del Duero DO 139 PLN / 75 CL

