



MENU

AUTUMN

APPETIZERS

Tench / leek / crayfis



Fried tench served with grilled leek and freshwater crayfish sauce

39 zł

Beef sirloin / meadow hey / mushrooms / yolk

Beef loin tartare on a bun baked with meadow hay served with
pickled mushrooms and yolk emulsion

43 zł

Pearl barley / mushrooms/ plums / yeast



Stewed pearl barley with mushroom and dried plum sauce and inactive yeast

34 zł

Goose / wild rose / butternut pumpkin



Goose terrine with wild rose jam and pickled butternut pumpkin

38 zł





SOUPS

Vegan Sour Soup / patty pan squash / carrot / white beans   21 zł

Vegan Sour Soup boiled with smoked flour served with pickled patty pan squash, caramelized carrots and white bean sausage.

Mushroom soup/ oyster mushroom/ buckwheat   24 zł

Mushroom broth with buckwheat fried with oyster mushrooms

Fish soup / crucian carp / carp/ onion / potatoes   26 zł

Fish broth with crucian carp and carp fish balls served with grilled onion

and smoked potatoes





MAINS

Sturgeon/ beluga lentil / cabbage / fennel	 	65 zł
Fried sturgeon served with stewed black lentils, baked cabbage and fennel salad		
Sander / cauliflower/ Jerusalem artichoke / roasted butter	 	62 zł
Sander fillet served with stewed cauliflower, baked Jerusalem artichoke and roasted butter sauce		
Beef tenderloin/ mushrooms/ "Asterix" / root vegetables		89 zł
Grilled tenderloin steak with stewed mushrooms, Hasselback potatoes and baked root vegetables		
Duck fillet/ duck liver / colourful beetroots/ potatoes		63 zł
Duck fillet with duck liver mousse served with colourful beetroots and mashed potatoes		
Pumpkin / patty pan squash/ Brussel sprouts	  	39 zł
Baked pumpkin with patty pan squash cream and grilled Brussel sprouts		
Venison/ oyster mushroom / hazelnuts / black salsify		129 zł
Venison tenderloin served with oyster mushroom, baked hazelnuts and black salsify		
Wild boar ribs/mead / sauerkraut / celery		59 zł
Long backed wild boar ribs in mead sauce served with stewed sauerkraut and celery gratin		





PASTA AND SALADS

Duck dumplings / plum / black turnip

36 zł

Dumplings with duck filling served with plum sauce and black turnip salad

Pasta / mushrooms/ pumpkin 

38 zł

Pasta with mushroom sauce and pickled pumpkin

Salad / Dijon mustard / eggplant/ steamed cheese  

39 zł

Salad mix with Dijon mustard dressing served with grilled eggplant and local cheese

Tomatoes/ regional cheese / sour cream / red onion  

39 zł

Salad of various tomato types served with local cheese, sour cream sauce

and pickled red onion





DESSERTS

Honey Cake / sour cream / mead  21 zł
Traditional honey cake with sour cream and caramelized nuts served with mead gel

Nuts/ quince/ blackberries  24 zł
Nut cake served with quince jam and blackberries sorbet

Meringue / nuts and dried fruits / salty caramel   21 zł
Meringue served with salty caramel sauce , nuts and dried fruits





Witamy Państwa w Restauracji Restauracja Werbena gdzie polski produkt spotyka się z nowoczesnymi technikami gotowania.

Produkty w naszej restauracji pochodzą od wyselekcjonowanych dostawców, z którymi współpracujemy od lat. Wiele produktów które trafiają na państwa talerze Szef Kuchni Michał Szczepański wraz z swoim zespołem pozyskuje z przyhotelowego ogrodu oraz pobliskich lasów czy dzikich sadów.

W Herbarium pielęgnujemy kuchnię zaprzyjaźnioną z naturą, serwujemy naszym Gościom dania przygotowane w oparciu o coś więcej niż zdrowe produkty i smaczne przyprawy. Podąża za tym filozofia zdrowego trybu życia, holistycznego podejścia do żywności i naszego organizmu.

Podczas przygotowywania posiłków używamy wyłącznie naturalnych składników oraz ziół pochodzących z hotelowego ogrodu.