



★ ★ ★ ★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## JESIEŃ

### PRZYSTAWKI

Polędwica wołowa / topinambur / orzechy / rydze   54 PLN

Siekany tatar z polędwicy wołowej podany z chipsami z topinamburu, majonezem orzechowym oraz piklowanymi rydzami

*Lawson's Dry Hills Label Pinot Noir Marlborough*

75cl 169 PLN

Filet z suma / demi-glace z karasi / kawior z pstrąga / 47 PLN

gratin ziemniaczane

Smażony filet z suma podany z sosem z karasi z hotelowego stawu, zapiekanką ziemniaczaną oraz kawiozem z pstrąga

*Cusumano Insofia Terre Siciliane IGT*

75cl 109 PLN

Carpaccio z jelenia / owoce leśne / opieńki / ser dojrzewający  52 PLN

Carpaccio z polędwicy z jelenia podane z konfiturą z owoców leśnych, piklowanymi opieńkami oraz dojrzewającym serem

*Henry Fessy Gamay Noir Vin de France*

75cl 89 PLN

### ZUPY

Krem z dyni / rozmaryn / gorgonzola / gruszka   26 PLN

Krem z dyni z hotelowego ogrodu podany z zapiekany serem gorgonzola, kompresowaną gruszką oraz oliwą rozmarynową

Pałucka "Baducha" / jarmuż / pulpeciki / warzywa 32 PLN

Baducha, czyli zabieleny rosół drobiowy, podana ze smażonym jarmużem, pulpecikami z eko kurczaków oraz świeżymi warzywami





★ ★ ★ ★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## JESIEŃ

### DANIA GŁÓWNE

#### Sandacz / assiette z kukurydzy / pietruszka

69 PLN

Smażony w płatkach kukurydzianych sandacz podany z wieloma formami kukurydzy oraz karmelizowaną pietruszką w miodzie

*Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel*

75cl 159 PLN

#### Polędwica wołowa / topinambur / sos grzybowy / sałata rzymska

129 PLN

Stek z polędwicy wołowej podany ze smażonym topinamburem, sosem z grzybów leśnych oraz sałata z sosem na bazie tuńczyka

*Rubrato Irpinia Aglianico DOCG*

75cl 145 PLN

#### Kurczak ekologiczny / kalafior / puree ziemniaczane /

#### koper włoski

62 PLN

Filet oraz udko z eko kurczaka podane z puree ziemniaczanym, smażonym kalafiorem oraz sałatką z kopru włoskiego

*Marques de Riscal Organic Blanco*

75cl 105 PLN

#### Kaczka / kolorowe buraczki / sos czekoladowy / foie gras /

#### kopytka

69 PLN

Filet z kaczki podany z foie gras, kolorowymi buraczkami, smażonymi kluskami oraz sosem z ciemnej czekolady

*Hétszóllő Late Harvest Tokaji*

50cl 149 PLN

#### Polędwiczka wieprzowa / risotto grzybowe / boczniak

#### mikołajkowy / dynia

64 PLN

Polędwiczka wieprzowa w pudrze z palonego siana podana z grzybowym risotto, smażonym boczniakiem oraz marynowaną dynią

*Julian Reynolds Reserva Tinto*

75cl 189 PLN





★ ★ ★ ★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## JESIEŃ

### KUCHNIA *roślinna*

Risotto z grzybami / parmezan / dressing z pieczarek / dynia  44 PLN

Risotto z ryżu arborio z grzybami leśnymi podane z chipsami z parmezanu, dressingiem z duszonych pieczarek oraz marynowaną dynią

*Julian Reynolds Branco Arinto*

75cl 189 PLN

Bocznik mikołajkowy / topinambur / koper włoski  45 PLN

Smażone boczniaki mikołajkowe podane z pieczonym topinamburem, sałatką z kopru włoskiego oraz sosem z grzybów leśnych

*Cusumano Alta Mora Etna Bianco DOC*

75cl 199 PLN

Zapiekanka ziemniaczana / orzechy / jarmuż / jajko  39 PLN

Zapiekanka ziemniaczana podana z sosem orzechowym, smażonym jarmużem oraz sadzonym ekologicznym jajkiem

*Delapierre Tradicion Brut Cava*

75cl 79 PLN

Kalafior / kapary / gruszka / ser pleśniowy  41 PLN

Stek z kalafiora z wędzoną papryką podany z sosem z sera pleśniowego, kaparami smażonymi z bułką tartą oraz marynowaną w ziołach gruszką

*Les Vignes de Bila-Haut Blanc Cotes-du-Roussillon AOC*

75cl 99 PLN

Sałaty / ser koryciński / ogórek / grzanki / pomidor  43 PLN

Sałatka z kompresowanym ogórkiem, konfitowanym pomidorem, ziołowymi grzankami oraz grillowanym serem korycińskim

*Marques de Riscal Organic Blanco*

75cl 105 PLN





★★★★  
**HERBARIUM**  
HOTEL & SPA

## JESIEŃ

### DESERY

Dynia / mirabelka / jabłka 

Dyniowy sernik na zimno podany z prażonymi jabłkami oraz lodami z polnych mirabelek

*Hétszőlő Late Harvest Tokaji*

50cl 149 PLN

27 PLN

Śliwka / kruche ciasto / tymianek 

Tarta z konfiturą śliwkową podana z kremem tymiankowym oraz kruszonką migdałową

*Montelliana Prosecco Spumante Extra Dry Treviso*

75cl 99 PLN

27 PLN

Miód / orzechy / słony karmel 

Ciasto miodowe podane z pastą orzechową i kremem ze słonego karmelu

*Dr Loosen Wehlener Sonnenuhr Riesling Spatlese*

75cl 259 PLN

27 PLN

