



★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy / szczypior / perłowa cebula

54 PLN

Klasycznie doprawiony tatar z polędwicy wołowej podawany z majonezem z pieczonej cebuli, krojonym szczypiorem oraz piklowaną perłową cebulą

Arzuaga Navarro La Planta Ribera Del Duero DO

75cl 139 PLN

Raki / zielony ogórek / bób / dojrzewająca szynka

45 PLN

Sałatka z szyszek rakowych oraz ogórków małosolnych podana z zielonym ogórkiem, marynowanym bobem oraz chipsem z szynki dojrzewającej

Lawson's Dry Hills Mount Vernon Sauvignon Blanc

75cl 129 PLN

Jeleń / czereśnia / majowa sosna / kurki

48 PLN

Carpaccio z jelenia z marynowanymi czereśniami, podane z żelem z majowych szyszek sosnowych oraz piklowanymi kurkami

Nieeport Lagar De Baixo Baga

75cl 215 PLN

ZUPY

Chłodnik ze szczawiu / ziemniaki z ogniska /

27 PLN

marynowane jajko

Chłodnik ze szczawiu na maślanie podany z pieczonymi w ognisku ziemniakami oraz jajkiem marynowanym w lubczyku

Zupa rybna / pielmienie / pomidor

29 PLN

Zabielany rosół rybny z pielmieniami podany z confitowanym w ziołach pomidorem





★ ★ ★ ★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

DANIA GŁÓWNE

Kaczka / młody burak / ptyś z kaczą wątróbką / warzywa 63 PLN

Filet z kaczki podany z karmelizowanym młodym burakiem, eklerem faszerowanym pate z kaczej wątróbki oraz sałatką z warzyw liściastych

Lawson's Dry Hills Label Pinot Noir Malborough 75cl 169 PLN

Polędwica wołowa / gremolada / młode ziemniaki / fasolka  119 PLN

Stek z polędwicy wołowej z sosem gremolada podany z młodymi ziemniakami z koperkiem oraz fasolką

Chateau Le Temple Medoc AOC Cru Bourgeois 75cl 229 PLN

Sandacz / młoda kapusta / marchew / czarna soczewica  65 PLN

Smażony filet z sandacza z marynowaną młodą kapustą podany z karmelizowanymi marchewkami oraz czarną soczewicą

Dr Loosen Blauschiefer Riesling Trocken Mosel 75cl 159 PLN

Kurczak kukurydziany / jagoda / kurki / puree ziemniaczane  63 PLN

Filet z kurczaka kukurydzianego podany z puree ziemniaczanym, potrawką z kurek oraz żelem jagodowym

Cline Cellars Chardonnay Sonoma Country 75cl 190 PLN

Schab wieprzowy / mizeria / ziemniaki 62 PLN

Schab wieprzowy z kością w panierce podany z tłuczonymi ziemniakami z boczkiem, duszoną kiszoną kapustą oraz mizerią

Les Vignes de Bila-Haut Blanc Côtes-du-Roussillon AOC 75cl 99 PLN





★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

KUCHNIA *roślinna*

Pomidor / lubczyk / szczypior / wędzony ser podpuszczkowy   34 PLN

Sałatka z pomidorów kilku odmian podana z majonezem lubczykowym, krojonym szczypiozem oraz wędzonym serem podpuszczkowym

Lawson's Dry Hills Mount Vernon Sauvignon Blanc

75cl 129 PLN

Ser koryciński / sałaty / pomidor koktajlowy / ogórek / grzanki  42 PLN

Sałatka z serem korycińskim z warzywami oraz grzankami ziołowymi

Marques de Riscal Organic Blanco

75cl 105 PLN

Bób / fasolka / groszek / jajko   39 PLN

Marynowany bób ze smażonym ciastkiem z grochu podany z sałatką z fasolki i groszku oraz marynowanym w lubczyku jajkiem

Casa Coste Piane Prosecco Valdobbiadene DOC

75cl 159 PLN

Młode ziemniaki / gremolada / warzywa / kwaśna śmietana   37 PLN

Pieczone w ognisku młode ziemniaki z sosem gremolada, sałatką z warzyw liściastych oraz kwaśną śmietaną

Argiolas Meri Vermentino di Sardegna DOC

75cl 159 PLN





★★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

LATO

DESERY

Truskawka / wanilia / beza 

28 PLN

Mus z truskawek z pieczoną bezą, kremem waniliowym oraz marynowaną truskawką

Montelliana Prosecco Spumante Extra Dry Treviso 75cl 99 PLN

Arbuz / mięta / czarna porzeczka   

28 PLN

Kompresowany arbuz z puree z czarnej porzeczki oraz galaretką miętową

Villa Wolf Pinot Noir Rose Pfalz 75cl 95 PLN

Brzoskwinia / jagoda / brioszka 

28 PLN

Maślana brioszka z konfiturą jagodową, musem brzoskwiniowym oraz świeżymi owocami

Hétszőlő Late Harvest Tokaji 50cl 149 PLN

