



★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

ZIMA

PRZYSTAWKI

Przegrzebki / pałucki paprykarz / ryż / troć / papryka 

64 PLN

Pałucki paprykarz podany ze smażonymi przegrzebkami, wędzoną trocią oraz mini papryczkami w oleju lnianym | 80/220g

Argiolas Meri Vermentino 10cl 28pln

Tatar wołowy / zielone gąski / żółtko / pieczywo na zakwasie

59 PLN

Siekana polędwica wołowa podana z marynowanymi zielonymi gąskami, emulsją z żółtka oraz ciemnym pieczywem na zakwasie | 90/220g

Chateau de Roquefort Corail Rose Cotes de Provence 10cl 35pln

Ozorki wieprzowe / chrzan / dymka / burak 

45 PLN

Konfitowane ozorki wieprzowe podane w kremowym sosie chrzanowym i oliwą z cebuli dymki oraz faszerowanymi kremowym serkiem pierożkami z buraka | 130/250g

Delapierre Cava Brut 10cl 20pln

ZUPY

Zupa cebulowa / mleczny chleb / ser dojrzewający

34 PLN

Klasyczna zupa z karmelizowanej cebuli duszonej w białym winie podana z tostem z maślanego pieczywa oraz dojrzewającym serem | 350ml

Bulion z ptactwa / uszka / natka pietruszki

32 PLN

Bulion z wielu odmian ptactwa podany z uszkami grzybowymi oraz oliwą z natki pietruszki | 300ml





★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

ZIMA

DANIA GŁÓWNE

Królik / chorizo / kukurydza

Duszone w warzywach skoki z królika podane z sałatką z kukurydzy, majonezem i wędzoną papryką oraz sosem paprykowym z pikantnym chorizo | 170/350g

Douloufakis Femina Malvasia di Candia Aromatica Crete 10cl 28pln

69 PLN

Polędwica wołowa / trufła / seler

Stek z polędwicy wołowej podany z sosem truflowym, puree z selera oraz chimichurri z natki pietruszki i chili | 210/400g

Vignes du Maynes Bourgogne Rouge Cuvee 2022 10cl 75pln

129 PLN

Gęś / żurawina / czerwona kapusta

Konfitowane udko z gęsi podane z czerwoną kapustą, puree z żurawiny oraz ziołowym sosem | 200/400g

Niepoort Lagar de Baixo Bairrada 10cl 39pln

82 PLN

Jagnięcina / dynia / kasztany

Biodrówka jagnięca podana z musem z dyni, pieczonym bakłażanem oraz kasztanami | 190/400g

Cline Ancient Vines Zinfandel 10cl 35pln

89 PLN

Sandacz / skorzonera / kalafior

Filet z sandacza podany z potrawką ze skorzonery oraz pieczonym kalafiorem w gałce muszkatołowej | 180/400g

Cantine San Marzano Edda Bianco 75cl 169pln

89 PLN

Pierogi z ryb słodkowodnych / raki / kawior

Pierogi z farszem z ryb słodkowodnych podane z sosem z szyszek rakowych oraz kawiozem z pstrągą i świeżymi ziołami | 300g

Argiolas Meri Vermentino 10cl 28pln

54 PLN





★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

ZIMA

DODATKI

DO DAŃ GŁÓWNYCH

Chlebowe knedle / fermentowany czosnek 19 PLN

Smażone knedle chlebowe podane z majonezem z czarnego fermentowanego czosnku | 180g

Ziemniaki jak z ogniska / provola 18 PLN


Pieczone ziemniaki z wędzonym olejem podane z serem provola | 150g

Puree ziemniaczane / dymka / palone masło  19 PLN

Puree ziemniaczane z dodatkiem palonego masła podane z oliwą z dymki | 150g

Frytki / majonez umami  22 PLN

Klasyczne frytki podane z majonezem umami | 150g

Pęczak / grzyby / parmezan  21 PLN

Kasza pęczak duszona z grzybami podana z tartym parmezanem | 180g

Sałata / pomidor / warzywa   19 PLN

Sałatka z pieczonymi pomidorami koktajlowymi oraz marynatami z hotelowej spiżarni | 160g

Sos Truflowy 170g  16 PLN

Sos Demi Glas ziołowy 170g  16 PLN





★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

ZIMA

KUCHNIA *roślinna*

Ziemniaki / wegański ser / drożdże / dymka 

Pieczone ziemniaki jak z ogniska podane z wegańskim serem topionym, nieaktywnymi drożdżami oraz oliwą z cebuli dymki | 350g

37 PLN

Marynowane buraki / miód ziołowy / tofu / granola 


Pierozki z buraka marynowane w ziołowym miodzie podane z wędzonym tofu oraz owocową granolą | 320g

42 PLN

Dynia / kasztany / kalafior / chimichiuri  

Mus z pieczonej dyni podany z pieczonym kalafiozem, kasztanami oraz sosem chimichiuri | 350g

42 PLN

Chlebowe knedle / seler / kiszony szparagi / prażona cebula 

Smażone knedle chlebowe podane z musem z selera, prażoną cebulą oraz kiszonymi zielonymi szparagami | 340g

39 PLN





★★★★
HERBARIUM
HOTEL & SPA

ZIMA

DESERY

Kalafior / kokos / fistaszki / gruszka

39 PLN

Kremowy jogurt kokosowy podany z musem z kalafiora oraz białej czekolady, pieczonymi fistaszkami oraz marynowaną w przyprawach korzennych gruszką | 190g

Fondant / dynia / wiśnia

45 PLN

Klasyczny fondant z płynną czekoladą podany z sosem dyniowym oraz lodami wiśniowymi | 240g

Tarta korzenna / beza / pomarańczowa / rum

42 PLN

Korzenna tarta podana z czekoladą, opalaną bezą, puree z pieczonych pomarańczy oraz lodami rumowymi | 170g

