

Spice & Herb

RESTAURANT

16:00 - 22:00

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK
MONDAY - THURSDAY / MONTAG - DONNERSTAG

13:00 - 23:00

PIĄTEK - NIEDZIELA
FRIDAY - SUNDAY / FREITAG - SONNTAG

PRZYSTAWKI · Starters · Vorspeise

Carpaccio z kaczki - biała czekolada, twaróg, żel wiśniowy
Duck carpaccio - white chocolate, cottage cheese, cherry gel
Enten-Carpaccio - weiße Schokolade, Quark, Kirschgelee

Ⓛ 45 PLN



Tatar wołowy - chałka, parmezan, smażone pieczarki, majonez truflowy, piklowana cebula
Beef tartare - challah, parmesan cheese, fried field mushrooms, truffle mayonnaise, pickled onions
Rindertatar - Hefezopf, Parmesankäse, gebratene Champignons, Trüffelmayonnaise, eingelegte Zwiebeln

45 PLN



Śledź - maślanka, szara reneta, marynowana cebula, olej koperkowy, pumpernikiel, kawior z jabłka
Herring - buttermilk, grey reinette, marinated onion, dill oil, pumpernickel, apple caviar
Hering - Buttermilch, grauer Reinette-Apfel, eingelegte Zwiebeln, Dillöl, Pumpernickel, Apfelkaviar

45 PLN



Ceviche z pstrąga - salsa z ogórka, majonez koperkowy
Trout ceviche - cucumber salsa, dill mayonnaise
Forellen-Ceviche - Gurkensalsa, Dill-Mayonnaise

Ⓛ 45 PLN



Kalarepa - pesto ze słonecznika, consomme jabłkowe, kawior z jabłka, olej ziołowy
Kohlrabi - pesto of sunflower seeds, apple consommé, apple caviar, herb oil
Kohlrabi - Sonnenblumen-Pesto, Apfel-Consommé, Apfelkaviar, Kräuteröl

35 PLN



ZUPY · Soups · Suppen

Zupa dnia | Soup of the day | Suppe des Tages

20 PLN

Bulion rybny - smażony dorsz, concasse pomidorowe, pieczony ziemniak
Fish bouillon - fried cod, tomato concassé, roast potato
Fischbouillon - gebratener Dorsch, Tomaten-Concassé, Bratkartoffel

35 PLN



Vichyssoise - wegetariańska omasta, kawior z chrzanu, palony por, ziemniaki purée
Vichyssoise - vegetarian gravy, horseradish caviar, roasted leek, mashed potatoes
Vichyssoise - vegetarisches Schmalz, Meerrettichkaviar, gerösteter Lauch, Kartoffelpüree

35 PLN



SAŁATKI · Salads · Salat

Grillowany brokuł - grzanki, jajko w koszulce, kapary, tahini dressing, sardele
Grilled broccoli - toasts, poached egg, capers, tahini dressing, anchovy
Brokkoli vom Grill - Croutons, pochiertes Ei, Kapern, Tahini-Dressing, Sardellen



35 PLN

Opalany tuńczyk - sałata rzymska, krojone warzywa, jajko na twardo, dressing musztardowy
Seared tuna - romaine lettuce, sliced vegetables, hard-boiled egg, mustard dressing
Gegrillter Thunfisch - Römersalat, geschnittenes Gemüse, hartgekochtes Ei, Senfdressing



35 PLN

DANIA GŁÓWNE · Main courses · Hauptgericht

Udo z królika - purée z pasternaku, ziołowe risotto, chips z pietruszki, suszone pomidory
Rabbit thigh - parsnip purée, herbal risotto, parsley chips, dried tomatoes
Kaninchenschenkel - Pastinakenpüree, Kräuterrisotto, Petersilienchips, getrocknete Tomaten



 95 PLN

Kurczak supreme - purée ziemniaczane, zielone warzywa, demi glace
Chicken supreme - potato purée, green vegetables, demi-glace
Suprême vom Hähnchen - Kartoffelpüree, grünes Gemüse, Demi Glace



60 PLN

Panierowany schab - mizeria, purée z pasternaku, chipsy z pietruszki
Breaded pork loin- "mizeria" sliced cucumber salad, parsnip purée, parsley chips
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken - Rahmgurkensalat, Pastinakenpüree, Petersilienchips



70 PLN

Pierś z kaczki - burak, por confi, demi glace
Duck breast - beetroot, leek confi, demi-glace
Entenbrust - Rote Bete, confierter Lauch, Demi Glace



 75 PLN

Polędwica z dorsza - groszek, małże, olej koperkowy
Cod tenderloin - peas, bivalvia, dill oil
Dorschfilet - Erbsen, Miesmuscheln, Dillöl



75 PLN

Stek z kapusty - purée z brukwi, majonez sriracha, furikake, smażona cebula
Cabbage steak - swede purée, sriracha mayonnaise, furikake, fried onions
Kohlsteak - Kohlrübenpüree, Sriracha-Mayonnaise, Furikake, Röstzwiebeln

50 PLN



Makaron mafaldine - pomidory, bakłażan, burrata
Mafaldine pasta - tomatoes, aubergine, burrata
Mafaldine Pasta - Tomaten, Auberginen, Burrata

50 PLN



DESERY · Desserts · Dessert

Sernik z białą czekoladą
White chocolate cheesecake
Käsekuchen mit weißer Schokolade

30 PLN



Crème brûlée - karmelizowany rabarbar, sorbet mandarynkowy, pistacje
Crème brûlée - caramelised rhubarb, tangerine sorbet, pistachios
Crème brûlée - karamellisierter Rhabarber, Mandarinensorbet, Pistazien

30 PLN



Ciasto parzone - krem budyniowy, kajmak, pistacje
Steamed cake - cream pudding, "kajmak" caramelized milk, pistachios
Gedämpfter Kuchen - Pudding, Dulce de leche, Pistazien

30 PLN



 produkty lokalne
local products · lokale Produkte

 nabiał
dairy · Molkerei

 soja
soya · Soja

 gluten
Gluten

 orzechy
nuts · Nüsse

 laktoza
lactose · Lactose

 jajka
eggs · Eier

 ryby
fishes · Fisch

 seler
celery · Sellerie

 musztarda
mustard · Senf

 sezam
Sesame · Sesam

 siarczany
Sulfites · Schwefel

 mięczaki
molluscs · Mollusken

 skorupiaki
Crustaceans