

Spice & Herb

RESTAURANT

16:00 - 22:00

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK
MONDAY - THURSDAY / MONTAG - DONNERSTAG

13:00 - 22:00

PIĄTEK - NIEDZIELA
FRIDAY - SUNDAY / FREITAG - SONNTAG

Zamówienia przyjmujemy do 21:45

Orders are accepted until 9:45 pm | Bestellungen werden bis 21:45 Uhr entgegengenommen

PRZYSTAWKI · Starters · Vorspeise

Tatar wołowy - piklowana gorczyca, smażone żółtko, wędzona słonina, majonez chlebowy
Beef tartare - pickled mustard seeds, fried egg yolk, smoked bacon, bread mayonnaise
Rindertartar - eingelegte Senfsaat, gebratenes Eigelb, geräucherter Speck, Brotmayonnaise

 55 PLN



Rostbef sous-vide - marynowane warzywa, ser Bursztyn, sos chrzanowy
Sous-vide roast beef - pickled vegetables, Bursztyn cheese, horseradish sauce
Sous-vide-Roastbeef - eingelegtes Gemüse, Bursztyn-Käse, Meerrettichsauce

65 PLN



Wędzony węgorz - blin ziemniaczany, salsa z ogórka, bita śmietana z chrzanem, ikra z pstrąga
Smoked eel - potato blini, cucumber salsa, whipped horseradish cream, trout roe
Geräucherter Aal - Kartoffelblini, Gurkensalsa, geschlagene Meerrettichsahne, Forellenkaviar

65 PLN



Tatar z buraka - truskawki, pieprz zielony, chrzan, mascarpone
Beetroot tartare - strawberries, green pepper, horseradish, mascarpone
Rote-Bete-Tatar - Erdbeeren, grüner Pfeffer, Meerrettich, Mascarpone

40 PLN



ZUPY · Soups · Suppen

Zupa dnia | Soup of the day | Tagessuppe

20 PLN

Polewka z maślanki - jajko przepiórcze, wędzone ziemniaki, wędzony twaróg,
chips z boczku, oliwa szczypiorkowa
Buttermilk soup - quail egg, smoked potatoes, smoked cottage cheese, bacon chip, chive oil
Buttermilchsuppe - Wachtelei, geräucherte Kartoffeln, geräucherter Hüttenkäse,
Baconchip, Schnittlauchöl

 35 PLN



Chłodnik z sałaty masłowej - olej koperkowy, salsa z ogórka, kalarepa
Butterhead lettuce cold soup - dill oil, cucumber salsa, kohlrabi
Kopfsalat-Kaltschale - Dillöl, Gurkensalsa, Kohlrabi

30 PLN



Botwina - jajko sous-vide, kwaśna śmietana
Young beetroot soup - sous-vide egg, sour cream
Rote-Bete-Suppe - Sous-vide-Ei, saure Sahne

35 PLN



SALATKI · Salads · Salat

Hummus - buraki, warzywa sezonowe, pieczywo

40 PLN

Hummus - beetroot, seasonal vegetables, bread

Hummus - rote Bete, saisonales Gemüse, Brot



Rostbef sous-vide - sałata rzymska, czerwona cebula, musztardowy winegret, grzanki

50 PLN

Sous-vide roast beef - romaine lettuce, red onion, mustard vinaigrette, croutons

Sous-vide-Roastbeef - Römersalat, rote Zwiebel, Senf-Vinaigrette, Croutons



DANIA GŁÓWNE · Main courses · Hauptgericht

Schab wieprzowy - ziołowa kruszonka, mus z zielonego groszku, ziemniaki gratin, marynowana gorczyca, sos na wędzonych kościach

65 PLN

Pork loin - herb crumble, green pea purée, gratin potatoes, pickled mustard seeds, smoked bone sauce

Schweinerücken - Kräutercrumble, Erbsenpüree, Gratin-Kartoffeln, eingelegte Senfsaat, Sauce von geräucherten Knochen



Comber jagnięcy z kością - ziemniak Hasselback, marynowana cukinia, baba ghanoush, miętowa salsa verde

Ⓛ 120 PLN

Lamb rack with bone - Hasselback potatoes, pickled zucchini, baba ghanoush, mint salsa verde

Lammkarree mit Knochen - Hasselback-Kartoffel, eingelegte Zucchini, Baba Ghanoush, Minze-Salsa Verde



Łosoś butterfly - kalafior, sos curry

65 PLN

Butterfly salmon - cauliflower, curry sauce

Butterfly-Lachs - Blumenkohl, Currysauce



Pierś z kaczki - purée z agrestu, marynowane buraki, brokuł mini, szare kluski śląskie, sos demi-glace

Ⓛ 75 PLN

Duck breast - gooseberry purée, pickled beetroot, baby broccoli, Silesian dumplings, demi-glace sauce

Entenbrust - Stachelbeerpüree, eingelegte Rote Bete, Baby-Brokkoli, schlesische Grauknödel, Demi-Glace-Sauce



Dorsz - kuskus izraelski, warzywa sezonowe, majonez cytrynowy

70 PLN

Cod - Israeli couscous, seasonal vegetables, lemon mayonnaise

Kabeljau - Israelischer Couscous, saisonales Gemüse, Zitronenmayonnaise



Tortellacci ze skorupiakami - sos all'arrabbiata, kolendra

55 PLN

Tortellacci with shellfish - arrabbiata sauce, coriander

Tortellacci mit Krustentieren - Arrabbiata-Sauce, Koriander



DESERY · Desserts · Dessert

Sernik - rabarbar, dereń, czarna porzeczka

40 PLN

Cheesecake - rhubarb, cornelian cherry, blackcurrant

Käsekuchen - Rhabarber, Kornelkirsche, schwarze Johannisbeere



Mus chałwowy - czerwona porzeczka, kruszonka

35 PLN

Halva mousse - redcurrant, crumble

Halva-Mousse - rote Johannisbeere, Crumble



Cytrynowa panna cotta - karmel grejpfrutowy, zabajone

45 PLN

Lemon panna cotta - grapefruit caramel, zabaglione

Zitronen-Panna-Cotta - Grapefruit-Karamell, Zabaglione



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