

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

Tatar z gęsi - piklowana gorczyca, rokitnik, majonez szczypiorkowy, słonina wędzona

45 PLN

Goose tartare - pickled mustard, sea buckthorn, chive mayonnaise, smoked pork fat

Tatar von der Gans - eingelegter Senf, Sanddorn, Schnittlauchmayonnaise, geräucherter Schweinespeck



Konfitowana gęś - marynowany ogórek, piklowana cebula, skwarki, rokitnik, chałka, majonez, chrzan

55 PLN

Confit goose - marinated cucumber, pickled onion, pork scratchings, challah, mayonnaise, horseradish

Confierte Gans - Essiggurke, eingelegte Zwiebel, Grieben, Sanddorn, Hefezopf, Meerrettichmayonnaise



Matias - jajko przepiórcze, piklowana cebula, majonez kawowy, chrust ziemniaczany

45 PLN

Soused herring - quail egg, pickled onion, mayonnaise, potato straws

Matjes - Wachtelei, eingelegte Zwiebeln, Kaffeemayonnaise, Kartoffelcrunch



Burrata - pomidory, bazylia (wege)

45 PLN

Burrata - tomatoes, basil (vege)

Burrata - Tomate, Basilikum (vegan)



SALATKI · Salads · Salat

Mieszane sałaty - jajko w koszulce, wędzony pstrąg, warzywne pappardelle, dressing musztardowy

35 PLN

Mixed lettuces - poached egg, smoked trout, vegetable pappardelle, mustard dressing

Gemischte Blattsalate - pochirtes Ei, geräucherte Forelle, Pappardelle mit Gemüse, Senfdressing



Grillowana sałata rzymska - gorgonzola, orzechy, rokitnik (wege)

35 PLN

Grilled romaine lettuce - gorgonzola, nuts, sea buckthorn (vege)

Gegrillter Römersalat - Gorgonzola / Nüsse / Sanddorn (vegan)



ZUPY · Soups · Suppen

Zupa dnia | Soup of the day | Suppe des Tages 20 PLN

Barszcz czerwony - ziemniaki purée, skwarki, kwaśna śmietana, oliwa koperkowa (wege) 30 PLN

Red borscht - potato purée, pork scratchings, sour cream, dill olive oil (vege)

Roter Borschtsch - Kartoffelpüree, Grieben, Schmand, Dillöl (vegan)



Zupa szczawiowa - ziemniaki z ogniska, jajko poche, wędzony pstrąg 35 PLN

Sorrel soup - baked potatoes, poached egg, smoked trout

Sauerampfersuppe - Kartoffeln aus der Glut, pochiertes Ei, geräucherte Forelle



DANIA GŁÓWNE · Main courses · Hauptgericht

Schab wieprzowy - lane ziemniaki, koper, panierowana kapusta, sos piwny 65 PLN

Pork loin - potatoes, dill, battered cabbage, beer sauce

Schweinskarree - Kartoffelklößchen, Dill, paniertes Kraut, Biersauce



Gicz jagnięca - topinambur, słonecznik, jarmuż, pieczarki, sos musztardowy 120 PLN

Lamb shank - Jerusalem artichoke, sunflower seeds, kale, mushrooms, mustard sauce

Lammhaxe - Topinambur, Sonnenblumen, Grünkohl, Champignons, Senfsauce



Halibut - czarna soczewica, warzywa konfi, velute koperkowy 75 PLN

Halibut - black lentils, confit vegetables, dill veloute

Heilbutt - schwarze Linsen, confiertes Gemüse, Samtsauce mit Dill



Pierś z kaczki - pietruszka, marynowana czerwona kapusta, sos demi glace 72 PLN

Duck breast - parsley, marinated red cabbage, demi glace sauce

Entenbrust - Petersilie, mariniertes Rotkohl, Demi Glace



Dorsz - marchew, imbir, ciecierzycza, kalafior, jarmuż, veloute koperkowy 70 PLN

Cod - carrot, ginger, chickpeas, cauliflower, kale, dill veloute

Dorsch - Karotte, Ingwer, Kichererbsen, Blumenkohl, Grünkohl, Samtsauce mit Dill



Spaghetti - czosnek, ostra papryka, sardele, bułka tarta, parmezan 35 PLN

Spaghetti - garlic, spicy red pepper, anchovies, breadcrumbs, parmesan

Spaghetti - Knoblauch, Scharfpaprika, Sardellen, Semmelbrösel, Parmesan-Käse



DESERY · Desserts · Dessert

Sernik na zimno - agrest, kruszonka czekoladowa, bazylia

35 PLN

Cold cheesecake - gooseberry, chocolate crumble, basil

Käsekuchen kalt serviert - Stachelbeeren, Schokostreusel, Basilikum



Mandarynka - flan, czarny sezam

38 PLN

Tangerine - flan, black sesame seeds

Mandarine - Crème Caramel, schwarzer Sesam



Gazpacho z arbuza - owoce sezonowe, sorbet cytrynowy

35 PLN

Watermelon gazpacho - seasonal fruit, lemon sorbet

Wassermelonen-Gazpacho - Früchte der Saison, Zitronensorbet



 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