

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, ogórek konserwowy, cebula marynowana, kremowe żółtko, chipsy ziemniaczane, oliwa lubczykowa Beef tartare, pickled cucumber, marinated onion, creamy egg yolk, potato chips, lovage oil Rindertatar, Gewürzgurke, marinierte Zwiebel, cremiges Eigelb, Kartoffelchips, Liebstocköl	55 PLN 1,2,9
Terrina cielęca, majonez chrzanowy, jajko, oliwa koperkowa, salsa verde Veal terrine, horseradish mayonnaise, egg, dill oil, salsa verde Kalbsterrine, Meerrettichmayonnaise, Ei, Dillöl, Salsa Verde	Ⓛ 65 PLN 2,9
Smażone przegrzebki, kaszanka, salsa z jabłek, oliwa koperkowa Seared scallops, black pudding, apple salsa, dill oil Gebratene Jakobsmuscheln, Blutwurst, Apfelsalsa, Dillöl	65 PLN 7,9,13
Chałka, konfitura z pomidorów, marynowane jalapeño, burrata, pistacje Challah, tomato jam, marinated jalapeño, burrata, pistachios Challah, Tomatenkonfitüre, marinierte Jalapeño, Burrata, Pistazien	45 PLN 1,2,7,8,V

ZUPY · Soups · Suppen

Zupa dnia Soup of the day Tagessuppe zapytaj obsługę ask the staff bitte das Personal fragen	20 PLN
Krem pomidorowy, podsuszane pomidorki, burrata, kawior pomidorowy, oliwa bazyliowa Tomato cream soup, semi-dried tomatoes, burrata, tomato caviar, basil oil Tomatencremesuppe, halbgetrocknete Tomaten, Burrata, Tomatenkaviar, Basilikumöl	45 PLN 7,9,V
Consommé cebulowe, konfitura z cebuli, krokiet wieprzowy Onion consommé, onion confit, crispy pork croquette Zwiebel-Consommé, Zwiebelkonfit, Schweinekrokette	Ⓛ 45 PLN 1,2,9

SAŁATKI · Salads · Salat

Cykoria, ser Lazur, karmelizowane orzechy, jabłko Chicory, Lazur blue cheese, caramelized nuts, apple Chicorée, Lazur-Blauschimmelkäse, karamellierte Nüsse, Apfel	50 PLN 7,8,V
Mieszane sałaty, pieczony groszek cukrowy, grillowana ośmiornica, feta, granat, dressing cytrynowy Mixed lettuce, roasted sugar snap peas, grilled octopus, feta, pomegranate, lemon dressing Gemischte Salate, geröstete Zuckerschoten, gegrillter Oktopus, Feta, Granatapfel, Zitronendressing	65 PLN 7,13

DANIA GŁÓWNE · Main courses · Hauptgericht

Polędwiczka wieprzowa, purée z topinamburu, pieczona kapusta w miso, sos demi-glace Pork tenderloin, Jerusalem artichoke purée, roasted cabbage with miso, demi-glace sauce Schweinefilet, Topinambur-Püree, gerösteter Kohl mit Miso, Demi-glace-Sauce	65 PLN 6,7,9,12
Pierś z kurczaka supreme, grillowany brokuł, purée ziemniaczane z masłem orzechowym, sos demi-glace Supreme chicken breast, grilled broccoli, potato purée with peanut butter, demi-glace sauce Supreme-Hähnchenbrust, gegrillter Brokkoli, Kartoffelpüree mit Erdnussbutter, Demi-glace-Sauce	65 PLN 5,7,9,12
Pierś z kaczki, purée z batatów, gnocchi, smażona kapusta rzymska, sos brzoskwinowy Duck breast, sweet potato purée, gnocchi, fried romanesco cabbage, peach sauce Entenbrust, Süßkartoffelpüree, Gnocchi, gebratener Romanesco-Kohl, Pfirsichsauce	75 PLN 1,2,7,9,12
Stek wołowy, purée ziemniaczane, smażone warzywa sezonowe, sos z czerwonego wina Beef steak, potato purée, sautéed seasonal vegetables, red wine sauce Rindersteak, Kartoffelpüree, gebratenes Saisongemüse, Rotweinsauce	🍷 150 PLN 7,9,12
Risotto, palony kalafior, bób, orzeszki piniowe Risotto, charred cauliflower, broad beans, pine nuts Risotto, gerösteter Blumenkohl, Saubohnen, Pinienkerne	60 PLN 7,8,9,12,V

Filet z sandacza, purée pietruszkowo-gruszkowe, soczewica beluga, sos z szyjkami rakowymi, koper	85 PLN
Pike-perch fillet, parsley and pear purée, beluga lentils, sauce with crayfish tails, dill	3,4,7,12
Zanderfilet, Petersilien-Birnen-Püree, Beluga-Linsen, Sauce mit Flusskrebsschwänzen, Dill	
Stek z łososia, smażone karczochy, purée z topinamburu, sos beurre blanc	80 PLN
Salmon steak, fried artichokes, Jerusalem artichoke purée, beurre blanc sauce	4,7,12
Lachssteak, gebratene Artischocken, Topinambur-Püree, Beurre-blanc-Sauce	
Pappardelle, czosnek niedźwiedzi, pomidorki cherry, ser bursztyn	50 PLN
Pappardelle, wild garlic, cherry tomatoes, Bursztyn aged cheese	1,2,7,V
Pappardelle, Bärlauch, Cherrytomaten, Bursztyn-Hartkäse	

DESERY · Desserts · Dessert

Selekcja bajaderek, czekolada z wódką orzechową, cytrynowa, malina z białą czekoladą	Ⓛ 40 PLN
Selection of bajaderka-style chocolate truffles, chocolate with nut vodka, lemon, raspberry with white chocolate	1,2,7,8
Auswahl an Bajaderka-Pralinen, Schokolade mit Nusswodka, Zitrone, Himbeere mit weißer Schokolade	
Sernik z palonej białej czekolady, kompot cytrynowy, krem bazyliowy	40 PLN
Burnt white chocolate cheesecake, lemon compote, basil cream	1,2,7
Käsekuchen mit karamellisierter weißer Schokolade, Zitronenkompott, Basilikumcreme	
Tarta jabłkowa, karmel miso, krem jogurtowy	40 PLN
Apple tart, miso caramel, yoghurt cream	1,2,7
Apfeltarte, Miso-Karamell, Joghurtcreme	

Ⓛ produkty lokalne
local products · lokale Produkte

1 - Gluten
2 - Jaja | Eggs | Eier
3 - Skorupiaki | Crustaceans | Krebstiere
4 - Ryby | Fish | Fisch
5 - Orzeszki ziemne | Peanuts | Erdnüsse
6 - Soja | Soya | Soja
7 - Nabiał | Dairy | Milchprodukte
8 - Orzechy | Nuts | Schalenfrüchte
9 - Seler | Celery | Sellerie

10 - Musztarda | Mustard | Senf
11 - Sezam | Sesame | Sesam
12 - Siarczyny | Sulfites | Sulfite
13 - Mięczaki | Molluscs | Weichtiere
14 - Łubin | Lupin | Lupinen
GF - Bezglutenowe | Gluten-free | Glutenfrei
DF - Bez nabiału | Dairy-free | Laktosefrei
PB - Roślinne | Plant-based | Pflanzlich
V - Wegetariańskie | Vegetarian | Vegetarisch