Spice & Herb
RESTAURANT

16:00 - 22:00

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK
MONDAY – THURSDAY | MONTAG - DONNERSTAG

14:00 - 22:30

PIĄTEK - SOBOTA
FRIDAY - SATURDAY | FREITAG - SAMSTAG

14:00 - 22:00

NIEDZIELA
SUNDAY | SONNTAG

Ostatnie zamówienia przyjmujemy najpóźniej 15 minut przed zamknięciem restauracji.
Last orders are taken at least 15 minutes before the restaurant closes.
Letzte Bestellungen werden spätestens 15 Minuten vor Schließung des Restaurants entgegengenommen.

PRZYSTAWKI · Starters · Vorspeise

Tatar wołowy, palone masło, Prosecco, dymka
Beef tartare, browned butter, Prosecco, spring onion
Rindertatar, Gebräunte Butter, Prosecco, Frühlingszwiebel
62 PLN
100/150 g
10,7,12

Podwędzany śledź, kompresowane jabłko, gin, limonka, żel z chrzanu i śmietany, koper
Lightly smoked herring, compressed apple, gin, lime, horseradish and sour cream gel, dill
Leicht geräucherter Hering, Komprimierter Apfel, Gin, Limette, Meerrettich-Sauerrahm-Gel, Dill
40 PLN
120/230 g
4,7

Buraczany gravlax z pstrąga, rokitnik, espuma z wędzonego twarogu, ziemia jadalna
Beetroot-cured trout, sea buckthorn, smoked curd cheese espuma, edible soil
Mit Roter Bete gebeizte Forelle, Sanddorn, Espuma aus geräuchertem Quark, essbare Erde
L 55 PLN
120/220 g
4,7,1

Terrina z kompresowanego selera, cydr, majonez orzechowy, topinambur
Compressed celeriac terrine, Cider, nut mayonnaise, Jerusalem artichoke
Terrine aus komprimiertem Knollensellerie, Cidre, Nussmayonnaise, Topinambur
40 PLN
150/230 g
9,7,2,10,8,V

ZUPY · Soups · Suppen

Zupa dnia | Soup of the day | Tagessuppe
zapytaj obsługę | ask the staff | bitte das Personal fragen
20 PLN
300 ml

Krem z pieczonego pasternaku, wędzony węgorz, żel z rokitnika, puder z palonego masła
Roasted parsnip cream soup, smoked eel, sea buckthorn gel, browned butter powder
Cremesuppe von gerösteten Pastinaken, Geräucherter Aal, Sanddorngel, Pulver aus gebräunter Butter
38 PLN
300 ml
7,9,4,V

Consommé ogórkowe, fondant ziemniaczany, granita koperkowo-śmietankowa
Cucumber consommé, fondant potato, dill and cream granita
Gurkenconsommé, Kartoffelfondant, Dill-Sahne-Granita
L 35 PLN
300 ml
9,2,10,7

SAŁATKI · Salads · Salat

Grillowana sałata rzymska, emulsja z palonego siana, marynowana żurawina, puder borowikowy
Grilled romaine lettuce, Hay emulsion, marinated cranberries, porcini mushroom powder
Gegrillter Römersalat, Heuemulsion, marinierte Cranberrys, Steinpilzpulver

35 PLN
220 g
2,10,12,V

Ziemniak Hasselback, szarpane boczniaki, dressing z palonej natki pietruszki
Hasselback potato, Pulled oyster mushrooms, parsley dressing
Hasselback-Kartoffel, Gezupfte Austernpilze, Petersiliendressing

40 PLN
300 g
7,V

DANIA GŁÓWNE · Main courses · Hauptgericht

Polędwiczka wieprzowa sous vide, palony por, pasternak z białą czekoladą, karmelizowana pietruszka, demi-glace z czarnym bzem, chrupek z tapioki
Sous-vide pork tenderloin, charred leek, parsnip with white chocolate, caramelised parsley, elderberry demi-glace, tapioca crisp
Schweinefilet sous-vide, gerösteter Lauch, Pastinake mit weißer Schokolade, karamellisierte Petersilie, Holunderbeeren-Demi-glace, Tapioka-Chip

75 PLN
180/440 g
7,9,12,13

Kotlet ze schabu z kością, puree z selera, marynowana gorczyca, smażona brukselka, demi-glace z wędzoną śliwką
Bone-in pork chop, celeriac purée, pickled mustard seeds, sautéed Brussels sprouts, smoked plum demi-glace
Schweinekotelett mit Knochen, Selleriepüree, eingelegte Senfkörner, gebratener Rosenkohl, Demi-glace mit geräucherter Pflaume

65 PLN
380/570 g
7,9,1,12,10

Pierś z kurczaka supreme, puree z pasternaku, bastowany brokuł bimi, sos z wędzonego boczku, chrzan, pumpernikiel
Chicken supreme, parsnip purée, basted Bimi broccoli, smoked bacon sauce, horseradish, pumpernickel
Hähnchenbrust Supreme, Pastinakenpüree, mit Bratfett übergossener Bimi-Brokkoli, Sauce mit geräuchertem Speck, Meerrettich, Pumpernickel

60 PLN
180/470 g
7,9,1

Stek z łososia, czarny czosnek, puree z pieczonego kalafiora, smażony kalafior, sos beurre noisette-yuzu
Salmon steak, black garlic, roasted cauliflower purée, sautéed cauliflower, beurre noisette–yuzu sauce
Lachssteak, schwarzer Knoblauch, Püree aus geröstetem Blumenkohl, gebratener Blumenkohl, Beurre-noisette-Yuzu-Sauce

85 PLN
270/450 g
7,9,12

Comber z sarny, Gin & tonic, burak w trzech odsłonach, palona gryka, topinambur, demi-glace z czarnym bzem i tymiankiem
Roe deer loin, Gin & tonic, beetroot three ways, toasted buckwheat, Jerusalem artichoke, elderberry and thyme demi-glace
Rehrücken, Gin & Tonic, Rote Bete in drei Variationen, gerösteter Buchweizen, Topinambur, Demi-glace mit Holunder und Thymian

(L) 135 PLN
180/320 g
3,4,7,12

Assiette z czerwonej kapusty, szara reneta, cydr, pumpernikiel, wędzona sól
Red cabbage assiette, Szara Reneta apple, cider, pumpernickel, smoked salt
Assiette vom Rotkohl, Apfel der Sorte Szara Reneta, Cidre, Pumpernickel, Rauchsalz

50 PLN
300/450 g
12,7,1,V

DESERY · Desserts · Dessert

Sernik z ricotty, kruszonka, żel z owoców leśnych i hibiskusa
Ricotta cheesecake, crumble, forest berry and hibiscus gel
Ricotta-Käsekuchen, Streusel, Waldbeeren-Hibiskus-Gel

40 PLN
150 g
2,1,7

Tiramisu, miso, żel espresso, ziemia z czekolady
Tiramisu, miso, espresso gel, chocolate soil
Tiramisu, Miso, Espressogel, Schokoladenerde

40 PLN
150 g
1,2,7

Ciasto marchewkowe, lody śmietankowe, żel z marchewki
Carrot cake, sweet cream ice cream, carrot gel
Karottenkuchen, Sahneeis, Karottengel

35 PLN
230 g
1,2,7

(L) 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