

MENU

MERCURE

HOTEL

CIESZYN

PRZYSTAWKI STARTERS

Talerz przekąsek

lazur błękitny / złocisty / camembert / brie chorizo / szynka parmeńska / wędzonka cieszyńska / suszone owoce / winogrona bagietka korzenna / konfitura żurawinowa masło czosnkowe



A plate of snacks

blue cheese / golden / camembert / brie chorizo / parma ham / local smoked meat dried fruits / grapes / spicy baguette cranberry jam / garlic butter

Tatar z polędwicy wołowej z mięsa z własnej hodowli

cebula / pickle / anchovies / żółtko



Beef sirloin tartare

onion / pickles / anchois / egg yolk

Carpaccio z wędzonego łososia

ogórek zielony / kapary / suszone pomidory oliwa pomarańczowa



Smoked salmon carpaccio

cucumber / capers / dried tomatoes olive oil with orange



Warzywa grillowane

z grzanką ziołową

Grilled vegetables with croutonos

Sałatki / skomponuj swoją sałatkę

sałata / pomidorki cherry / ogórek czerwona cebulka / prażony słonecznik / Focaccia

Salads / Create your own salad

lettuce / cherry tomatoes / cucumber / red onion roasted sunflower seeds / Focaccia

Wybierz dodatek

Choose your topping

Pierś z kurczaka

Chicken breast



Krewetki w tempurze

Shrimps in tempura



Ser kozi / falafel

Goat cheese / Falafel



ZUPY SOUPS

Żurek „Cieszyński” z jajkiem

Local Sour rye soup with egg



Krem z pieczonych warzyw

Roast vegetables cream



Zupa dnia

Soup of the day



ALERGENY ALLERGENS

GLUTEN	SELER CELERY	SEZAM SESAME
SOJA SOYBEANS	RYBY FISH	GORCZYCA MUSTARD SEEDS
SIARCZYNY SULPHITES	JAJA EGGS	SKORUPIAKI SHELLFISH
MLEKO MILK	ORZECHY INNE TREE NUTS	GRZYBY MUSHROOMS

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Tagliatelle ze stekiem z łososia

szpinak / cebula / parmezan

Tagliatelle with salmon steak

spinach / onion / parmesan



Kurczak z grilla

buraczane gnocchi / sos serowy/ brokuły

Grilled chicken

beetroot gnocchi / cheese sauce / broccoli



Polędwiczka wieprzowa

w sosie grzybowym

kaszotto / rukola / prażone pestki dyni

Pork tenderloin in mushroom sauce

kasotto / arugula / roasted pumpkin seeds



Kotlet schabowy z kością

ziemniaki pieczone / kapusta zasmażana

Pork chop

baked potatoes / stewed cabbage



Stek z polędwicy wołowej

z sosem pieprzowym / frytki stekowe

mix sałat / pomidorki cherry / filety z pomarańczy

Sirloin steak

pepper sauce / French fries mix salads

cherry tomatoes / orange



Burger wołowy z oscypkiem

boczek/ frytki stekowe /ketchup

Beef burger with regional cheese

bacon /French fries / ketchup



zupa, drugie danie, deser
soup, main course, dessert

Gulasz wołowy na ciemnym piwie
warzywa korzeniowe/knedel
*Dark beer beef stew with root vegetables
and dumplings*

65 zł
450g



Placki ziemniaczane
z blachy z wyrzoscami / kwaśna śmietana
*Potato pancakes made on baking tray
with sprouts / sour cream*

32 zł
480g



Smażony ser z sosem żurawinowym
frytki stekowe / mix sałat
*Fried cheese with cranberry sauce
French fries / mix salads*

39 zł
410g



Falafel z cukini
ziemniaki / pomidorowe curry
*Zucchini falafel
potatoes / tomato curry*



38 zł
240g



DESERY DESSERTS

Beza Pavlova z owocami sezonowymi
Pavlov meringue with seasonal fruits

25 zł
180g



Crème brûlée

25 zł
190g



Lody z gorącymi malinami
Ice cream with hot raspberries

25 zł
260g



Wołowina serwowana w karcie menu pochodzi
z naszej hodowli - DeSilva Natural Farm.



The beef served in our menu comes from DeSilva Natural Farm.

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

Makaron z sosem pomidorowym
Pasta with tomato sauce

28 zł
230g

Nuggetsy z kurczaka
frytki / ketchup
Chicken nuggets with French fries

32 zł
300g

Naleśniki z owocami
bita śmietana / sos czekoladowy
Pancakes with fruits and whipped cream

28 zł
190g

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso / Kawa americana
Espresso /Americano

13 zł
3cl / 10 cl

Podwójne Espresso
Double espresso

16 zł
6cl

Cappuccino

14 zł
15cl

Latte macchiato

15 zł
20cl

Herbata Dilmah
czarna, aromatyzowana, ziołowe
*Dilmah black tea
flavoured tea, herbal tea*

13 zł
30cl

**Herbata imbirowo-pomarańczowa
z miodem**
Tea ginger and orange with honey

15 zł
30cl

Gorąca czekolada
Hot Chocolate

16 zł
20cl

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zero
Fanta, Sprite, Tonic

10 zł
25cl

Soki owocowe
Fruit juices

10 zł
25cl

Sok ze świeżych owoców cytrusowych
pomarańcza lub grejpfrut
*Freshly squeezed juice
orange or grapefruit*

19 zł
25cl

Lemoniada
cytrynowo-pomarańczowa z miętą i miodem
*Lemon and orange lemonade
with mint and honey*

15 zł
40cl

Woda stołowa
Table water

8 zł / 14 zł
50cl / 100cl

Perrier

12 zł
33cl

Red Bull
Energy drink

15 zł
25cl

Virgin Tsunami
sok pomarańczowy, jabłkowy, sok z cytryny,
puree brzoskwińowe, syrop blue curacao
*orange, apple juice, lemon juice
puree peach, syrup blue curacao*

21 zł
22cl

Hugo Virgin
sprite, woda gazowana, syrop z kwiatów bzu,
limonka, mięta
sprite, sparkling water, elderflower syrup, lime, mint

23 zł
30cl

Smacznego
Bon appetit

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT.