

Gulasz wołowy na piwnych szynach z knedlami i duszoną kapustą
mięso wołowe, knedle, kapusta słodka, boczek, cebula



58 zł
450g



Beef stew on beer rails with dumplings and braised cabbage

beef, dumplings, sweet cabbage, bacon, onion

Polędwiczka wieprzowa otulona szynką dojrzewającą w sosie serowym z gnocchi i brokułami blanszowanymi

52 zł
150/450g



Pork tenderloin wrapped with aged ham in cheese sauce with gnocchi and blanched broccoli

Piersz z kurczaka zagrodowego na puree selerowym i groszkiem cukrowym
Homestead chicken breast on celery puree and sugar snap peas

50 zł
180/400g



Łosoś pieczony na fasoli szparagowej z chimichuri i ryżem

59 zł
130/430g



Baked salmon on green beans with chimichuri and rice

Danie dnia

Meal of the day

Zapytaj kelnera o alergen

Ask the waiter about allergens



42 zł

DESERY DESSERTS

Fondant z lodami waniliowymi
Fondant with vanilla ice cream

24 zł
170g



Sernik z sosem truskawkowym
Cheesecake with strawberry sauce



22 zł
190g



Deser dnia

Dessert of the day



21 zł

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

Makaron z sosem pomidorowym
Pasta with tomato sauce



25 zł
250g



Nuggetsy z kurczaka z frytkami
Chicken nuggets with French fries

27 zł
100/100g



Pancakes z owocami i bitą śmietaną
Pancakes with fruits and whipped cream

22 zł
200g



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

16 zł
30cl

Gorąca czekolada
Hot Chocolate

16 zł
20cl

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zero
Fanta, Sprite, Tonic

12 zł
25cl

Soki owocowe
Fruit juices

12 zł
25cl

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

25 zł
25cl

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

18 zł
40cl

Woda stołowa
Table water

8 zł / 14 zł
50cl / 100cl

Red Bull
Energy drink

16 zł
25cl

Wino domowe
Home wine

75 zł / 25 zł / 18 zł
75cl / 25cl / 15cl

Piwa rzemieślnicze
Craft Beers

18 zł
50cl

Aperol Spritz
Prosecco, aperol, woda gazowana
Prosecco, aperol, mineral water

28 zł
25cl

Smacznego
Bon appetit

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT.

MENU

MERCURE

HOTEL

CIESZYN

PRZYSTAWKI STARTERS

Tatar wołowy
z mięsa z własnej hodowli
*Beef tartare made from meat
from our own farm*



Mix sałat z pomidorkami koktajlowymi,
oliwkami i grzankami ziołowymi
podane z sosem vinegret



1 dodatek do wyboru:

grillowany kurczak, ser feta, tuńczyk

*Mixed lettuce with cherry tomatoes,
olives and herb croutons served*

with a vinaigrette dressing

1 side dish of your choice:

grilled chicken, feta cheese, tuna

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



danía wegetariańskie
vegetarian dishes



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

ZUPY SOUPS

Żurek ze smażoną kielbasą i jajkiem
Sour soup with fried sausage and egg



Zupa minestrone
z pieczonymi warzywami
*Minestrone soup
with roasted vegetables*



Zupa dnia

Soup of the day

Zapytaj kelnera o alergeny

Ask the waiter about allergens



PRZYSTAWKI CIEPŁE HOT STARTERS

Camembert pieczony
na grillowanych jabłkach
z karmelizowanymi orzechami



ser camembert, jabłka, cukier, wino, orzechy włoskie

*Camembert baked on grilled apples
with caramelized nuts*

camembert cheese, apples, sugar, wine, walnuts

Gulasz warzywny z bagietką
papryka, cukinia i cebula, przesmażone
w pikantnym sosie pomidorowym



*Vegetable stew with baguette
peppers, zucchini and onions sauteed
in a spicy tomato sauce*

Pierogi z suszonymi pomidorami
i twarogiem 8 szt.



twaróg, pomidory suszone, mąka, jaja, czosnek,
cebula, kaparki, oliwa

*Dumplings with sun-dried tomatoes
and cottage cheese*

*cottage cheese, sun-dried tomatoes, flour, eggs,
garlic, onion, capers, oil*

Makaron z krewetkami,
pomidorkami koktajlowymi
i aromatyczną natką pietruszki



makaron, krewetki, cebula, czosnek, pomidorki,
masło, natka pietruszki, oliwa

*Pasta with shrimp, cherry tomatoes
and aromatic parsley*

pasta, shrimp, onion, garlic, tomatoes, butter, parsley, oil

Makaron z polędwiczką wieprzową
z grzybami leśnymi i nutą tymianku



makaron, polędwiczka wieprzowa, śmietana,
grzyby leśne, cebula, wino

*Pasta with pork tenderloin with forest
mushrooms and a pinch of thyme*

*Pasta, pork tenderloin, cream,
forest mushrooms, onion, wine*

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Burger wołowy zapiekany
z bekonem, serem i frytkami
*Baked beef burger with bacon cheese
and fries*



Panierowany schab z kostką
podany na kapuście zasmażanej
z ziemniakami w łupinach
*Coated pork loin with cubes served
on fried cabbage with scalloped potatoes*



Stek z antrykotu z konfiturą
z czerwonej cebuli,
grubymi frytkami i mixem sałat
*Steak of entrecote with red onion confit,
thick fries and salad mix*

