

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

dania 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 alergie

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*



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



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



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



Łosoś pieczony na fasoli szparagowej z chimichuri i ryżem
Baked salmon on green beans with chimichuri and rice



Danie dnia
Meal of the day
Zapytaj kelnera o alergen
Ask the waiter about allergens



DESERY DESSERTS

Fondant z lodami waniliowymi
Fondant with vanilla ice cream



Sernik z sosem truskawkowym
Cheesecake with strawberry sauce



Deser dnia
Dessert of the day



MENU DLA DZIECI KIDS MENU

Makaron z sosem pomidorowym
Pasta with tomato sauce



Nuggetsy z kurczaka z frytkami
Chicken nuggets with French fries



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



NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso / Kawa americana
Espresso /Americano



Podwójne Espresso
Double espresso



Cappuccino



Latte macchiato



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



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



Gorąca czekolada
Hot Chocolate



NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Coca Cola, Coca Cola Zero
Fanta, Sprite, Tonic



Soki owocowe
Fruit juices



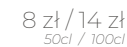
Sok ze świeżych owoców cytrusowych
pomarańcza lub grejpfrut
Freshly squeezed juice
orange or grapefruit



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



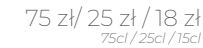
Woda stołowa
Table water



Red Bull
Energy drink



Wino domowe 12,5 -13%
Home wine



Piwa rzemieślnicze 4,9 -9,8%
Craft Beers



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



Smacznego
Bon appetit

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT.