








PRZYSTAWKI STARTERS


 Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym podawany z cebulą, ogórkiem kiszonym, kaparami, pieczywem i masłem  40 zł
100/230g


 Beef tatar with quail eggs served with onion, pickled cucumber, capers, bread and butter



Deska serów z chutney z moreli  35 zł
210g
Chesse board with apricot chutney

 Deska wędlin z Natural Farm serwowana z pieczywem i masłem  38 zł
270g
Natural Farm cold cuts served with bread and butter



Śledź w oleju z cebulką, ogórkiem i jabłkiem  28 zł
80/200g
Herring in oil with onion, cucumber and apple

Grillowane krewetki królewskie z pomidorami  49 zł
150/280g
Grilled king prawns with tomatoes

Sałatka z zapiekany camembertem, glazurowaną gruszką i orzechami włoskimi  35 zł
350g
Salad with fried camembert cheese, glazed pears and walnut

 Sałatka z grillowanym kurczakiem  37 zł
80/350g
Salad with grilled chicken



ZUPY SOUPS



 Żurek częstochowski z jajkiem sadzonym  22 zł
280g
Sour rye soup with fried egg



Bulion z knelkami  22 zł
250g
Broth with dumplings



Zupa dnia  22 zł
250g
Soup of the day



DANIA MIĘSNE MEAT DISHES



Stek z polędwicy z frytkami i świeżą sałatą z dresingiem  98 zł
150/400g
Sirloin steak with French fries and fresh lettuce with dressing 



Stek z antrykotu z frytkami i świeżą sałatą z dresingiem  75 zł
300/600g
Entrecote steak served with French fries and fresh lettuce with dressing 



Rumsztyk wołowy z cebulka, serwowany z ziemniakami i burakami  42 zł
120/400g
Beef rump steak with onion served with potatoes and beets 



Policzki wołowe na kaszotto z glazurowanymi burakami z limonką  55 zł
150/380g
Beef cheeks in kashotto with glazed lime beetroots 

Filet z łososia z warzywami w papilotach  55 zł
150/350g
Salmon filet with vegetables in curlers 

Tagliatelle ze szpinakiem i pomidorami suszonymi  34 zł
350g
Pasta tagliatelle with spinach and dried tomatoes 

Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym z puree ziemniaczanym i warzywami gotowanymi na parze polanymi masłem  55 zł
150/450g
Pork tenderloin in forest mushroom sauce served with potato puree and steamed vegetables topped with butter 


Filet z sandacza z risotto z warzywami i sosem porowym  52 zł
120/370g
Pike perch fillet with vegetables risotto and leek sauce 


1/2 pieczonej kaczki z jabłkami podawana z kopytkami na czerwonej kapuście  75 zł
350/600g
½ roasted duck with apples served on red cabbage with potato dumplings 

Opis alergenów dostępny na życzenie.
Description of allergens available on request.
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.
All prices include VAT.

DESERY DESSERTS


Ciasto dnia  22 zł
150g
Cake of the day


Foundant czekoladowy z lodami waniliowymi  25 zł
130g
Chocolate fondant with ice cream

Galaretka z owocami i bitą śmietaną  25 zł
250g
Jelly with fruit and whipped cream

MENU DLA DZIECI KIDS MENU

Bulion z knelkami  15 zł
150g
Broth with dumplings

Nuggetsy z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki  30 zł
120/320g
Chicken nuggets with french fries and carrot salad

Puchar lodowy (2 gałki lodów) z polewą czekoladową i bitą śmietaną  20 zł
140g
Ice Cream Cup (2 scoops of ice cream) with chocolate glaze and whipped cream

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso  10 zł
3cl

Podwójne Espresso  15 zł
6cl
Double espresso

Cappucino  15 zł
15cl


Latte macchiato  15 zł
24cl


Americano  12 zł
12cl

Wybór herbat  12 zł
20cl
Tea of your choice

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES


Coca-Cola, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Kinley  10 zł
25cl

Soki owocowe Cappy (pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy)  10 zł
20cl
Fruit juices Cappy (orange, apple, tomatoe)

Nektar Cappy (grejfrutowy, czarna porzeczka)  10 zł
20cl
Cappy nectar (grapefruit, blackcurrant)

Red Bull  15 zł
25cl

Woda stołowa  8 zł
50cl
table water

Sok świeżo wyciskany z pomarańczy lub grejfrutów  20 zł
20cl
Fresh orange or grapefruit juice

PIWO BUTELKOWE BOTTELED BEER

Heineken  12 zł
33cl

Żywiec  14 zł
50cl

Piwo regionalne  16 zł
50cl
Regional beer

Desperados  15 zł
40cl

Żywiec bezalkoholowe  12 zł
33cl
Non alcoholic beer Żywiec

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

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

ALKOHOLE ALCOHOLS

Gin Bombay	22 zł <small>4cl</small>
Rum Bacardi White	20 zł <small>4cl</small>
Rum Bacardi Black	20 zł <small>4cl</small>
Tequila Sauza Gold	18 zł <small>4cl</small>
Jagermeister	16 zł <small>4cl</small>
Campari	16 zł <small>4cl</small>
Martini Bianco / Rosso	18 zł <small>10cl</small>

WÓDKA VODKA

Soplica Szlachetna <i>Pure refined vodka</i>	10 zł <small>4cl</small>
Soplica smakowa Wiśnia, malina, orzech laskowy <i>Flavoured Soplica vodka Cherry, raspberry, hazelnut</i>	12 zł <small>4cl</small>
Żubrówka	12 zł <small>4cl</small>
Żołądkowa gorzka	12 zł <small>4cl</small>
Finlandia	14 zł <small>4cl</small>

WHISKY WHISKEY

Johnie Walker Red Label	22 zł <small>4cl</small>
Johnie Walker Black Label	26 zł <small>4cl</small>
Chivas Regal 12 Y.O.	29 zł <small>4cl</small>
Jack Daniel's	24 zł <small>4cl</small>
Grant's	22 zł <small>4cl</small>
Highland Reserve	18 zł <small>4cl</small>

WINA WINE

WINO STOŁOWE HOME WINE

Wino białe <i>White wine</i>	50 zł <small>750cl</small>	15 zł <small>150cl</small>
Wino czerwone <i>Red wine</i>	50 zł <small>750cl</small>	15 zł <small>150cl</small>

WINA BIAŁE WHITE WINE

Villa Belvedere Pinot Grigio <i>Włochy</i>	75 zł <small>750cl</small>	27 zł <small>250cl</small>	17 zł <small>150cl</small>
Gewurztraminer Beyer' 19 <i>Francja</i>	130 zł <small>750cl</small>	42 zł <small>250cl</small>	29 zł <small>150cl</small>
Riesling Gourmet <i>Niemcy</i>	90 zł <small>750cl</small>	32 zł <small>250cl</small>	20 zł <small>150cl</small>
Santa Digna Sauvignon Blanc <i>Chile</i>	90 zł <small>750cl</small>	32 zł <small>250cl</small>	20 zł <small>150cl</small>
Mauro Chardonnay <i>Włochy</i>	75 zł <small>750cl</small>	27 zł <small>250cl</small>	17 zł <small>150cl</small>

WINA CZERWONE RED WINE

Villa Belvedere Merlot <i>Włochy</i>	70 zł <small>750cl</small>	25 zł <small>250cl</small>	18 zł <small>150cl</small>
Santa Digna Carmenere <i>Chile</i>	90 zł <small>750cl</small>	32 zł <small>250cl</small>	20 zł <small>150cl</small>
Barbera D'Alba MDB <i>Włochy</i>	130 zł <small>750cl</small>	45 zł <small>250cl</small>	29 zł <small>150cl</small>
Pinot Noir Rothschild <i>Francja</i>	80 zł <small>750cl</small>	29 zł <small>250cl</small>	20 zł <small>150cl</small>
Chianti Banfi <i>Włochy</i>	80 zł <small>750cl</small>	29 zł <small>250cl</small>	20 zł <small>150cl</small>

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINE

Bastets Cava Brut D.O. Cava <i>Hiszpania</i>	80 zł <small>750cl</small>	20 zł <small>150cl</small>
Prosecco P Extra Dry <i>Włochy</i>	100 zł <small>750cl</small>	25 zł <small>150cl</small>
Taittinger Brut- Francja	299 zł <small>750cl</small>	



Usiądź
nasz stolik czeka na Ciebie
Have a seat, our table is waiting for you

MERCURE
HOTEL

CZĘSTOCHOWA CENTRUM

Alkohol szkodzi zdrowiu!
Alcohol is harmful to your health!