




## PRZYSTAWKI STARTERS



 Tatar wołowy z jajkiem przepiórczym  
podawany z cebulą, ogórkiem kiszonym,  
kaparami, pieczywem i masłem 

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


48 zł  
100/230g

Deska serów z chutney z moreli  
Chesse board with apricot chutney



40 zł  
210g

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


38 zł  
270g

Śledź w oleju z cebulką,  
ogórkiem i jabłkiem  
Herring in oil with onion,  
cucumber and apple 


35 zł  
80/200g

 Grillowane krewetki królewskie  
na białym stołowym winie z pomidorami  
 Grilled king prawns on white table  
wine with tomatoes

60 zł  
150/280g


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

40 zł  
350g


 Sałatka z grillowanym kurczakiem  
Salad with grilled chicken

42 zł  
80/350g

## ZUPY SOUPS

 Żurek częstochowski z jajkiem sadzonym  
Sour rye soup with fried egg 

25 zł  
280g

Bulion z knelkami  
Broth with dumplings 


25 zł  
250g

Zupa dnia  
Soup of the day


25 zł  
250g

 wegetariańskie  
vegetarian  regionalne  
regional


## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES

Stek z polędwicy z frytkami  
i świeżą sałatą z dresingiem  
Sirloin steak with French fries  
and fresh lettuce with dressing 


120 zł  
150/400g

Stek z antrykotu z frytkami  
i świeżą sałatą z dresingiem  
Entrecote steak served with French fries  
and fresh lettuce with dressing 


90 zł  
300/600g

Rumsztyk wołowy z cebulką,  
serwowany z ziemniakami i burakami  
Beef rump steak with onion served  
with potatoes and beets 


50 zł  
120/400g

Policzki wołowe na kaszotto  
z glazurowanymi burakami z limonką  
na czerwonym stołowym winie  
Beef cheek on kashotto with glazed lime  
beetroot on red table wine 


65 zł  
150/380g

Filet z łososia z warzywami w papilotach  
Salmon filet with vegetables in curlers 


65 zł  
150/350g

Tagliatelle ze szpinakiem  
i pomidorami suszonymi  
Pasta tagliatelle with spinach  
and dried tomatoes 


34 zł  
350g

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

65 zł  
150/450g

Filet z sandacza z risotto z warzywami  
i sosem porowym na białym stołowym winie  
Pike perch fillet with vegetables risotto  
and leek sauce on white table wine 

62 zł  
120/370g

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

85 zł  
350/600g

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT.  
All prices include VAT.


## DESERY DESSERTS

Ciasto dnia  
Cake of the day

25 zł  
150g

Foundant czekoladowy  
z lodami waniliowymi  
Chocolate fondant with ice cream 


28 zł  
130g

Galaretka z owocami i bitą śmietaną  
Jelly with fruit and whipped cream 


25 zł  
250g

 LOW  
calories


## MENU DLA DZIECI KIDS MENU

Bulion z knelkami  
Broth with dumplings 

18 zł  
150g

Nuggetsy z kurczaka  
z frytkami i surówką z marchewki  
Chicken nuggets with french fries  
and carrot salad 

35 zł  
120/320g

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

22 zł  
140g

## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso

10 zł  
3cl

Podwójne Espresso  
Double espresso

15 zł  
6cl

Cappucino

15 zł  
15cl

Latte macchiato

15 zł  
24cl

Americano

12 zł  
12cl

Wybór herbat

Tea of your choice

12 zł  
20cl

## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Coca-Cola, Coca Cola Light,  
Fanta, Sprite, Kinley

12 zł  
25cl

Soki owocowe Cappy  
(pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina)  
Fruit juices Cappy (orange, apple, multivitamin)

12 zł  
25cl

Nektar Cappy  
(grejfrutowy)  
Cappy nectar (grapefruit)

12 zł  
25cl

Red Bull

15 zł  
25cl

Woda stołowa  
table water

8 zł  
100cl

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

22 zł  
20cl

## PIWO BUTELKOWE BOTTELED BEER

Heineken 5%

12 zł  
33cl

Żywiec 5,5%

15 zł  
50cl

 Piwo regionalne 4,7%, 5%, 5,3%  
Regional beer

18 zł  
50cl

Desperados 5,9 %

15 zł  
40cl

Żywiec bezalkoholowe 0,0%  
Non alcoholic beer Żywiec

12 zł  
33cl

## ALERGENY ALLERGENS

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

## ALKOHOLE ALCOHOLS

|                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| Gin Bombay 40%               | 22 zł <sub>4cl</sub>  |
| Rum Bacardi White 37,5%      | 20 zł <sub>4cl</sub>  |
| Rum Bacardi Black 40%        | 20 zł <sub>4cl</sub>  |
| Tequila Sauza Gold 38%       | 18 zł <sub>4cl</sub>  |
| Jagermeister 35%             | 16 zł <sub>4cl</sub>  |
| Campari 25%                  | 16 zł <sub>4cl</sub>  |
| Martini Bianco / Rosso 14,4% | 18 zł <sub>10cl</sub> |

## WÓDKA VODKA

|  |                      |
|--|----------------------|
| Soplica Szlachetna 40%<br><i>Pure refined vodka</i>  | 10 zł <sub>4cl</sub> |
| Soplica smakowa 28%<br>Wiśnia, malina, orzech laskowy<br><i>Flavoured Soplica vodka</i><br>Cherry, raspberry, hazelnut | 12 zł <sub>4cl</sub> |
| Żubrówka 40%   | 12 zł <sub>4cl</sub> |
| Żołądkowa gorzka 34%   | 12 zł <sub>4cl</sub> |
| Finlandia 40%  | 14 zł <sub>4cl</sub> |

## WHISKY WHISKEY

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| Johnnie Walker Red Label 40%   | 22 zł <sub>4cl</sub> |
| Johnnie Walker Black Label 40% | 26 zł <sub>4cl</sub> |
| Chivas Regal 12 Y.O. 40%       | 29 zł <sub>4cl</sub> |
| Jack Daniel's 40%              | 24 zł <sub>4cl</sub> |
| Grant's 40%                    | 22 zł <sub>4cl</sub> |
| Highland Reserve 40%           | 18 zł <sub>4cl</sub> |

## WINA WINE

### WINO STOŁOWE HOME WINE

|                                       |                       |                       |
|---------------------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Wino białe 12,5%<br><i>White wine</i> | 60 zł <sub>75cl</sub> | 15 zł <sub>15cl</sub> |
| Wino czerwone 13%<br><i>Red wine</i>  | 60 zł <sub>75cl</sub> | 15 zł <sub>15cl</sub> |

### WINA BIAŁE WHITE WINE

|   |                        |                       |                       |
|---|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Villa Belvedere Pinot Grigio<br><i>Włochy 12%</i> | 75 zł <sub>75cl</sub>  | 27 zł <sub>25cl</sub> | 17 zł <sub>15cl</sub> |
| Gewurztraminer Beyer' 19<br><i>Francja 14%</i>    | 130 zł <sub>75cl</sub> | 45 zł <sub>25cl</sub> | 29 zł <sub>15cl</sub> |
| Riesling Gourmet<br><i>Niemcy 11%</i>             | 90 zł <sub>75cl</sub>  | 32 zł <sub>25cl</sub> | 20 zł <sub>15cl</sub> |
| Santa Digna Sauvignon Blanc<br><i>Chile 13,5%</i> | 90 zł <sub>75cl</sub>  | 32 zł <sub>25cl</sub> | 20 zł <sub>15cl</sub> |
| Mauro Chardonnay<br><i>Włochy 13,5%</i>           | 75 zł <sub>75cl</sub>  | 27 zł <sub>25cl</sub> | 17 zł <sub>15cl</sub> |

### WINA CZERWONE RED WINE

|   |                        |                       |                       |
|---|------------------------|-----------------------|-----------------------|
| Villa Belvedere Merlot<br><i>Włochy 12%</i>   | 70 zł <sub>75cl</sub>  | 25 zł <sub>25cl</sub> | 18 zł <sub>15cl</sub> |
| Santa Digna Carmenere<br><i>Chile 14%</i>     | 90 zł <sub>75cl</sub>  | 32 zł <sub>25cl</sub> | 20 zł <sub>15cl</sub> |
| Barbera D'Alba MDB<br><i>Włochy 14,5%</i>     | 130 zł <sub>75cl</sub> | 45 zł <sub>25cl</sub> | 29 zł <sub>15cl</sub> |
| Pinot Noir Rothschild<br><i>Francja 12,5%</i> | 80 zł <sub>75cl</sub>  | 29 zł <sub>25cl</sub> | 20 zł <sub>15cl</sub> |
| Chianti Banfi<br><i>Włochy 13%</i>            | 80 zł <sub>75cl</sub>  | 29 zł <sub>25cl</sub> | 20 zł <sub>15cl</sub> |

### WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINE

|   |                        |                       |
|---|------------------------|-----------------------|
| Bastets Cava Brut D.O. Cava<br><i>Hiszpania 11,5%</i> | 80 zł <sub>75cl</sub>  | 20 zł <sub>15cl</sub> |
| Prosecco P Extra Dry<br><i>Włochy 11%</i>             | 100 zł <sub>75cl</sub> | 25 zł <sub>15cl</sub> |
| Taittinger Brut- Francja 12,5%                        | 299 zł <sub>75cl</sub> |                       |



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!