

MERCURE

HOTEL

LUBLIN CENTRUM

menu

PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej (80 g) / ogórek konserwowy / cebula w tymiankowym oleju / musztarda francuska / żółtko 180 g 42 PLN
Beef tenderloin tartare (80 g) / pickled cucumber / onion in thyme oil / French mustard / egg yolk

Sałata z kurczakiem / sos cezar / suszony pomidor / grzanka / parmezan / puder z boczku 270 g 38 PLN
Lettuce with chicken Caesar sauce / sun-dried tomato / toast / Parmesan / bacon powder

🌿 Sałata z kozim serem / gruszka marynowana w likierze cointreau / owoce / sos jeżynowy 290 g 36 PLN
Lettuce with goat cheese / pear marinated with Cointreau / fruit / blackberry sauce

Kamień przekąsek dla 2 osób 320 g 65 PLN
Snak stone for 2 persons

Krewetki piri-piri 240 g 45 PLN
Piri-piri prawns

🌿 Wege bowl / warzywa / torfu / jajko / sezam / ciecierzycza 270 g 34 PLN
Veggie bowl / vegetables / tofu / egg / chickpeas

ZUPY SOUPS

Rosół z makaronem / marchewka / koperek 300 g 18 PLN
Broth with noodles / carrot / dill

🌿 Chłodnik z botwinki / jajko 300 g 18 PLN
Young beet leaf soup served cold / egg

🌿 Krem serowy z bobem / konfitowane pomidorki / szczypiorek 280 g 18 PLN
Cheese cream with broad beans / confit tomatoes / chives

🌿 Żurek / boczek / kiełbasa / jajko 1 porcja 300 g 20 PLN
Sour rye flour soup / bacon / sausage / egg 1 portion 300 g

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

🌿 Kurczak (180 g) / sos z rozmarynem / purée z topinanburu / marynowana marchewka 360 g 42 PLN
Chicken (180 g) / sauce with rosemary / Jerusalem artichoke purée / marinated carrot

Sandacz (140 g) / sos winno-ostrygowy / bób z bocznikiem 330 g 49 PLN
Zander (140 g) / wine and oyster sauce / broad beans with oyster mushroom

Stek z polędwicy (200g) / sos bbq / fryty stekowe / bocznik grillowany / młode warzywa / masło ziołowe 520 g 89 PLN
Sirloin steak (200g) / bbq sauce / steak fries / grilled oyster mushroom / young vegetables / herb butter

🌿 Schabowy / ziemniaki / mizeria 450 g 43 PLN
Pork chop / potatoes / cucumber salad with sour cream

🌿 Konfitowane udko z kaczki (250 g) / mus z jabłka z chrzanem / puder z jabłka / sos jeżynowy / gratin ziemniaczane 380 g 54 PLN
Duck leg confit (250 g) / apple mousse with horseradish / apple powder / blackberry sauce/ potato gratin

Chałka / szarpana wieprzowina / marynowana czerwona kapusta / ogórek piklowany / sos musztardowo-miodowy 280 g 39 PLN
Challah / pulled pork / marinated red cabbage / pickled cucumber / mustard-honey sauce

Burger wołowy 100% wołowiny (150 g) / sałata / pomidor / ogórek piklowany / boczek / ser / sos bbq / fryty 440 g 40 PLN
Beef burger 100% beef (150 g) / lettuce / tomato / pickled cucumber / bacon / cheese / bbq sauce / fries

Burger wegetariański (170 g) / sałata / pomidor / ogórek piklowany / ser / majonez limonkowy / fryty 460 g 40 PLN
Veggie burger (170 g) / lettuce / tomato / pickled cucumber / cheese / lime mayonnaise / fries

Makaron z sepią z krewetkami / konfitowane pomidorki / wino / czosnek / kolendra / orzechy ziemne 370 g 47 PLN
Sepia pasta with shrimps / confit tomatoes / wine / garlic / coriander / peanuts

Makaron truflowy z kurczakiem / szpinak / pieczarki / suszone pomidory / parmezan / orzechy ziemne 380 g 46 PLN
Truffle pasta with chicken / spinach / mushrooms / sun-dried tomatoes / Parmesan / peanuts

🌿 Risotto ze szpinakiem / konfitowane pomidorki / kozi ser 400 g 39 PLN
Risotto with spinach / confit tomatoes / goat cheese

DESERY DESSERTS

Sernik baskijski / świeże owoce 200 g 24 PLN
Basque cheesecake / fresh fruit

Brownie / sos czekoladowy z likierem cointreau / sorbet malinowy 150 g 22 PLN
Brownie / chocolate sauce with Cointreau / raspberry sorbet

Deser bezowy / purée z mango / świeże owoce / kruszony karmel 200 g 22 PLN
Meringue dessert / mango purée / fresh fruit / crushed caramel

🌿 danie regionalne regional dish 🌿 danie wegetariańskie vegetarian dish

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Pepsi, Pepsi Light, 7 Up, Tonic, Mirinda	20 CL / 8 PLN
Red Bull	25 CL / 16 PLN
Woda Mineralna / Mineral water	30 CL / 8 PLN
Karafka wody / Carafe of water	100 CL / 15 PLN
Soki owocowe / Fruit juices	20 CL / 10 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów / Fresh orange and grapefruit juice	20 CL / 18 PLN
Espresso	3 CL / 10 PLN
Podwójne espresso / Double espresso	6CL / 14 PLN
Kawa / Coffee	12 CL / 10 PLN
Cappuccino	15 CL / 14 PLN
Latte macchiato	24 CL / 14 PLN
Herbata czarna / Black tea	20 CL / 12 PLN
Herbata owocowa / Fruit tea	20 CL / 12 PLN
Herbata ziołowa / Herbal tea	20 CL / 12 PLN

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC BEVERAGES

Piwo Perła / Perla beer	50 CL / 14 PLN
Piwo Perła / Perla beer	30 CL / 12 PLN
Piwo Perła butelka / Perla bottled beer	50 CL / 13 PLN
Piwo pszeniczne / Wheat beer	50 CL / 19 PLN
Piwo rzemieślnicze / Craft beer	50 CL / 19 PLN
Cydr Lubelski / Lubelski Cider	40 CL / 12 PLN
Piwo niskoalkoholowe / Low-alcohol beer	33 CL / 15 PLN
Campari	4 CL / 15 PLN
Martini	10 CL / 19 PLN
Jägermeister	4 CL / 19 PLN
Baileys	4 CL / 19 PLN
Courvoisier VS	4 CL / 27 PLN
Dictador	4 CL / 32 PLN
London no 1	4 CL / 25 PLN
Brugal Blanco, Brugal Anejo	4 CL / 23 PLN

Jose Cuervo Silver, Reposado	4 CL / 22 PLN
Distil no 9	4 CL / 17 PLN
Wódka Chłopska Pędzona (Szarlotka, Wiśnia, Czarny Bez, Bimber) Chłopska Pędzona vodka (Apple pie, Cherry, Elderberry, Moonshine)	4 CL / 17 PLN
Wódka OSTOYA / OSTOYA vodka	4 CL / 19 PLN
Wódka Chopin / Chopin vodka	4 CL / 28 PLN
Wódka Żubrówka / Bison Grass vodka	4 CL / 17 PLN
Chłopska Pędzona Przepalanka / Chłopska Pędzona Przepalanka vodka	4 CL / 17 PLN
Highland Park 12 YO	4 CL / 32 PLN
Teacher's	4 CL / 25 PLN
Bushmills Black bush	4 CL / 29 PLN
NAKED MALT	4 CL / 35 PLN
The Macallan 12 YO	4 CL / 42 PLN
Bufalllo Trace	4 CL / 29 PLN
Bushmils 10 Single Malt 10 YO	4 CL / 32 PLN
Glen Moray 12 YO	4 CL / 35 PLN
Auchentoshan 12 YO	4 CL / 37 PLN
Jack Daniel's	4 CL / 25 PLN

Karta obowiązuje od maja 2023 roku.
The menu is available from May 2023.
Restauracja Winestone zaprasza
od godziny 14:00 do 22:00.
The Winestone restaurant is open from 2 p.m.
until 10 p.m.
Alkohol szkodzi zdrowiu.
Alcohol is harmful to your health.
Listę alergenów podajemy na życzenie.
The list of allergens is available upon request.
Potrawy w menu mogą zawierać alergeny.
Dishes in the menu may contain allergens.
Wina zawierają siarczyny.
Wine contains sulphites.

