

## WINA WINE

House wine	18 zł 15 cl	30 zł 25 cl	85 zł 75 cl
------------	----------------	----------------	----------------

## APERITIFF APERITIFF

Campari 25%	20 zł 4cl
Aperol 11%	20 zł 4cl
Martini 14,4%	25 zł 10cl

## ALKOHOLE INNE OTHER ALCOHOL

Remy Martin 40%	35 zł 4cl
Metaxa ***** 38%	26 zł 4cl
Gin Finsbury 37,5%	20 zł 4cl
Gin Bombay 40%	24 zł 4cl
Bacardi 37,5%	22 zł 4cl
Cachaca 40%	20 zł 4cl
Tequila 35%	24 zł 4cl
Jägermeister 35%	20 zł 4cl
Baileys 17%	20 zł 4cl
Cointreau 40%	22 zł 4cl
Malibu 18%	20 zł 4cl
Kahlua 16%	20 zł 4cl

## WÓDKA VODKA

Wódka Soplina 40% Vodka Soplina	18 zł 4cl
Wódka Soplina smakowa 28% wiśnia, pigwa, malina, orzech laskowy, cytryna Flavored Vodka Soplina cherry, quince, raspberry, hazelnut, lemon,	18 zł 4cl
Wódka Wyborowa 40% Vodka Wyborowa	18 zł 4cl
Wódka Finlandia 40% Vodka Finlandia	20 zł 4cl
Wódka Chopin Potato 40% Vodka Chopin Potato	30 zł 4cl
Wódka Belvedere 40%	30 zł 4cl
Wódka Żubrówka 40% Bison Grass Vodka	18 zł 4cl
Wódka Żołądkowa 34% Vodka Żołądkowa	18 zł 4cl

## WHISKY WHISKEY

Grant's 40%	24 zł 4cl
Jack Daniel's 40%	28 zł 4cl
Jameson 40%	28 zł 4cl
Johnny Walker Red Label 40%	28 zł 4cl
Johnny Walker Black Label 40%	34 zł 4cl
Tullamore Dew 40%	28 zł 4cl
Chivas Regal 12 YO 40%	34 zł 4cl
Monkey Shoulder 40%	34 zł 4cl
Glendfiddich 12 YO 40%	34 zł 4cl
Glendfiddich 15 YO 40%	38 zł 4cl
Bruichladdich the Classic Laddie Scotch 50%	38 zł 4cl

## KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOL COCKTAILS

Negroni (campari, gin, martini rosso)	28 zł 6cl
Cuba Libre (rum, coca cola, cytryna)	28 zł 18cl
Margarita (tequila, cointreau, sok z cytryny)	30 zł 12cl
Manhattan (jack daniels, martini rosso, angostura, pomarańcza)	28 zł 6cl
Aperol Spritz (aperol, prosecco, woda, pomarańcza)	30 zł 18cl
Fresh Martini (martini bianco, gin, sprite, cytryna)	28 zł 20cl
Gin & Tonic (gin, tonik, cytryna)	28 zł 18cl
Long Island Ice Tea (wódka, rum, tequila, gin, cointreau, coca cola, cytryna)	38 zł 20cl
Mojito (rum, woda, mięta, limonka)	28 zł 20cl
Campari Orange (campari, sok pomarańczowy, grenadina)	26 zł 20cl
Mimosa (prosecco, sok pomarańczowy, pomarańcza)	26 zł 20cl
Cosmopolitan (soplina cytrynowa, cointreau, sok z limonki, syrop żurawinowy)	28 zł 20cl
Caipirinha (cachaca, sok z limonki, woda)	28 zł 20cl

# MERCURE

HOTEL

OPOLE



## Smacznego

## Bon appetit Guten Appetit

Opis alergenów dostępny na życzenie. Description of allergens available on request. Beschreibung der Allergene auf Anfrage erhältlich.  
Alkohol szkodzi zdrowiu! Alcohol is harmful to your health! Alkohol schadet der Gesundheit!

## PRZYSTAWKI STARTERS | VORSPEISEN

**Deska wędlin z DeSilva Natural Farm**  
serwowana z pieczywem  
i sosem chrzanowym  
*Board of cold meats from DeSilva  
Natural Farm served with bread  
and horseradish sauce*  
Wurstplatte mit Brot und Meerrettichsauce

55 zł  
350g



**Tradycyjny tatar wołowy**  
z pieczywem i marynatami  
*Traditional beef tartare served  
with bread and marinades*  
Traditionelles Rindertartar  
mit Brot und Marinaden

49 zł  
150g



**Sałatka Cezar z grillowanym**  
kurczakiem i bekonem  
*Caesar salad with grilled chicken,  
parmesan cheese and bacon crisps*  
Cäsar Salat mit gegrillten Hähnchen,  
Parmesan und Bacon

47 zł  
300g



**Carpaccio z pieczonego buraka z pesto**  
orzechowo- ziołowym i serem kozim  
*Roasted beetroot carpaccio  
with nut-herb pesto and goat cheese*  
Geröstetes Rote-Bete-Carpaccio  
mit Nuss-Kräuter-Pesto und Ziegenkäse

37 zł  
150g



**Camembert zapiekany**  
z regionalnym miodem wółczyńskim  
z winogronem i pomidorkami  
koktajlowymi serwowany z bagietką  
*Camembert backed with regional "Wółczyński  
honey", grapes, tomatoes and baquette*  
Camembert gebacken mit "Wółczyński Honig",  
Weintrauben, Tomaten und Baquette

39 zł  
150g



**Risotto z borowikami i parmezanem**  
*Risotto with boletus mushrooms  
and parmesan cheese*  
Risotto mit Steinpilzen und Parmesan

45 zł  
350g



**Krokiety wieprzowe**  
z sosem szczypiorkowym  
*Pork croquettes with chive sauce*  
Schweinenkroketten mit Schnittlauchsauce

42 zł  
250g



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

*The beef served in our menu comes from DeSilva Natural Farm.  
Das in der Menükarte angebotene Rindfleisch  
stammt aus unserer eingenen DeSilva Natural Farm.*



## ZUPY SOUPS | SUPPEN

**Krem z kukurydzy z popkornem**  
*Corn cream soup with popcorn*  
Maiscremesuppe mit Popcorn

25 zł  
300g



**Bulion wołowy z nudlami**  
*Beef broth with noodles*  
Rinderbrühe mit hausgemachten Nudeln

25 zł  
300g



**Śląski żur na maślanie**  
*Silesian sour rye soup and buttermilk*  
Schlesische Sauerteigsuppe  
auf Buttermilch

25 zł  
300g



## DANIA MIĘSNE MEAT DISHES | FLEISCH GERICHTE

**Udko z kaczki (200 g) confit**  
z kluskami śląskimi i modro kapustą  
*Confit duck (200 g) leg with Silesian  
dumplings and red cabbage*  
Confitierte Entenkeule (200 g)  
mit schlesischen Knodeln und Rotkohl

75 zł  
400g



**Stek z antrykotu (200 g) sezonowanego**  
z frytkami i warzywami grillowanymi  
*Seasoned entrecote (200 gr) with fries  
and grilled vegetables*  
Dry-aged Entrecote (200 gr) mit Pommes  
und gegrillten Gemüse

120 zł  
450g



**Kotlet schabowy z kością (200 g)**  
w sosie śmietanowym,  
puree ziemniaczanym i mizerią  
*Pork chop on the bone (200 gr) with potatoes  
and cucumber salad with cream*  
Schweinekotelett (200 gr) mit Kartoffeln  
und Gurken mit Sahne

69 zł  
400g



**Burger wołowy z frytkami**  
*Beef burger with fries*  
Rinderburger mit Pommes Frites

65 zł  
350g



**Wołowina po burgundzku z pieczywem**  
*Beef Bourguignon*  
Rindfleisch Bourguignon

69 zł  
350g



**Spaghetti Carbonara**  
Dostępna również opcja bezglutenowa  
*Gluten-free version available*  
Glutenfreie Variante erhältlich

39 zł  
300g



## RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD MEERESFRÜCHTE UND FISCHGERICHTE

**Krewetki w sosie**  
śmietanowo-pomidorowym z chilli,  
czosnkiem serwowane  
ze świeżym pieczywem  
*Shrimps in tomato sauce with chilli,  
garlic served with fresh bread*  
Garnelen in Tomaten-Sahensauce mit Chili,  
Knoblauch serviert mit Frischem Brot

59 zł  
250g



**Łosoś w sosie Unagi**  
z ryżem i warzywami  
*Salmon with unagi sauce  
with rice and vegetable*  
Lachs in Unagi-Sauce mit Reis und Gemüse

69 zł  
350g



## DESERY DESSERTS | NACHTISCH

**Fondant czekoladowy**  
*Chocolate fondant / Schokoladenfondant*

25 zł  
150g



**Sernik**  
*Cheesecake / Käsekuchen*

25 zł  
150g



**Szarlotka**  
*Apple pie / Apfelkuchen*

25 zł  
150g



**Lody**  
*Ice cream / Eiscreme*

25 zł  
150g



## NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES | HEIßE GETRÄNKE

**Espresso**

13 zł  
3cl

**Podwójne Espresso Double espresso**

18 zł  
6cl

**Kawa Americano Coffee / Kaffee**

18 zł  
15cl

**Cappuccino**

20 zł  
18cl

**Latte macchiato**

20 zł  
22cl

**Gorąca czekolada**  
*Hot chocolate / Heiße Schokolade*

18 zł  
18cl

**Herbata Tea / Tee**

18 zł  
20cl

## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES | KALTE GETRÄNKE

**Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic**

16 zł  
25cl

**Woda w karafce**  
*Water in carafe / Wasser in Karaffe*

16 zł  
100cl

13 zł  
50cl

**Woda w butelce**  
*Water in a bottle / Wasser in einer Flasche*

16 zł  
75cl

14 zł  
33cl

**Soki i nektary Juices / Säfte / Nectuars**

16 zł  
25cl

**Sok ze świeżych cytrusów**  
*Fresh citrus juice*  
Frischer Saft aus Citrusfrüchten

28 zł  
25cl

**Lemoniada Lemonade / Limonade**

18 zł  
25cl

**Herbata mrożona Iced tea / Eistee**

18 zł  
25cl

**Red Bull**

20 zł  
25cl

## PIWO BECZKOWE DRAUGHT BEER | BIER VOM FASS

**Żywiec 5,4%**

18 zł  
50cl

15 zł  
30cl

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER | FLASCHENBIER

**Namysłów Pils 6%**

18 zł  
50cl

**Żywiec 5,8%**

18 zł  
50cl

**Żywiec Biały 4,9%**  
*Wheat beer / Weizenbier*

18 zł  
50cl

**Żywiec Porter 9,5%**

20 zł  
50cl

**Heineken 5%**

19 zł  
50cl

**Paulaner 5,5%**

20 zł  
50cl

**Desperados 5,9%**

18 zł  
40cl

**Piwo bezalkoholowe Heineken/ Żywiec**  
*Non alcoholic beer Heineken/ Żywiec*  
Heineken / Żywiec alkoholfrei

18 zł  
50cl