

## MENU DLA DZIECI MENU FOR KIDS

Rosółek drobiowy Skippera z makaronem Skipper's chicken soup with noodles	10.00
Kotlecik drobiowy Alexa / 80 g. / z frytkami oraz marchewką z jabłkiem Alex's poultry cutlet / 80 g. / with french fries and carrot with apple	18.00
Naleśniki Króla Juliana z twarogiem i sosem owocowym / 2 szt. / King Julien's pancake with cottage cheese and fruit sauce / 2 psc. /	15.00

## DESERY DESSERTS

Suflet czekoladowy z gałką lodów Chocolate souffle with ice cream scoop	22.00
Lody smażone z sosem malinowym Fried ice creams warm with raspberries sauce	20.00
Crumble śliwkowe Plum crumble	18.00
Szarlotka na ciepło z gałką lodów Apple pie served warm with scoop of ice cream	16.00
Puchar lodowy Ice creams	15.00

## HOTEL MERCURE

RACŁAWICE DOSŁOŃCE CONFERENCE&SPA

DOSŁOŃCE 56  
32-222 RACŁAWICE

TEL: +48 12 378 4727 | FAX: +48 12 378 4727

E-MAIL: RECEPCJA@DOSLONCESPA.PL

WWW.DOSLONCESPA.PL



**Mercure**  
HOTELS

RACŁAWICE DOSŁOŃCE  
CONFERENCE & SPA

★★★★

**MENU**

JESIEŃ/ZIMA 2018/2019 AUTUMN/WINTER 2018/2019

Godziny otwarcia: 12:30 - 22:00

Opening hours: 12:30 - 22:00



## PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej Polish beef tenderloin tartare	39.00
Marynowane buraczki z serem camembert i prażonym słonecznikiem Marinated beetroots with camembert cheese	17.00
Krewetki królewskie grillowane na maśle czosnkowym podane na papardelle warzy- wnym / 6 szt. / King prawns grilled in garlic butter served on vegetarian papardelle / 6 pcs. /	36.00

## ZUPY SOUPS

Rosół z pierożkami z mięsem cielęcym / 6 szt. / Chicken broth with veal meat dumplings / 6 pcs. /	18.00
Gęsty krem buraczany z odrobiną śmietany Thick beetroot cream soup server with a drop of sour cream	15.00
Krem z dyni z oliwą truflową i pestkami słonecznika Pumpkin cream soup with truffle olive oil and sunflower seeds	16.00
Consomme grzybowe z tradycyjnymi łazankami Mushrooms consomme with traditional polish pasta	17.00

## DANIA REGIONALNE REGIONAL DISHES

Kwaśnica Raclawicka z grzybami oraz żeberk- iem wędzonym Polish sour soup with mushrooms, lentils and smoked ribs	18.00
--	-------

Pierogi z kapustą i grzybami Homemade pierogi with cabbage and mush- rooms	28.00
Tradycyjny kotlet schabowy z kością z ziem- niakami i kapustą zasmażaną Traditional pork chop with bone, potatoes and fried cabbage	25.00

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Stek z polędwicy wołowej / 200 g. / z pieczonymi ziemniakami, sos z młotkowego pieprzu oraz miks sałat Beef tenderloin steak / 200 g. / served with baked potato with pepper sauce and salad mix	65.00
Policzki wołowe w czerwonym winie z ziem- niakami puree, zielonym groszkiem, piklowanymi buraczkami oraz kwaśną śmietaną Beef cheeks in red wine, mashed potatoes, green peas, pickled beets and sour cream	42.00
Polędwiczki wieprzowe w sosie z grzybów leśnych z kluseczkami i warzywami gotowanymi Pork tenderloin with mushroom sauce, noo- dles and vegetables	42.00
Udka confit z kaczki z karmelizowanym jabłkiem, modrą kapustą i ziemniakami z wody Confit duck leg with caramelized apple, red cabbage and potatoes	48.00

## SALATKI SALATS

Mix sałat z grillowanym wiejskim kurczakiem, bekonem, parmezanem, grzankami czosnkow- ymi oraz sosem anchois Salad mix with grilled country chicken bacon parmesan cheese garlic and anchois sauce	28.00
--	-------

Sałatka z grillowanym kozim serem, winogrona- mi, słonecznikiem i sosem vinaigrette Salad with grilled goat cheese, grapes, sun- flower seeds and vinaigrette sauce	23.00
Sałatka z panierowaną mozzarellą, szpinakiem, orzechami, grillowanymi warzywami i sosem balsamicznym Lettuce with breaded mozzarella, spinach, nuts grilled vegetables and balsamic dressing	30.00

## MAKARONY PASTAS

Papardelle z wiejskim kurczakiem, grzybami, par- mezanem, rukolą i olejem z ostropestu Papardelle with free range chicken, mush- rooms, parmesan, arugula and milk thistle oil	36.00
Tagliatelle ryżowe ze szpinakiem, słonecznikiem i suszonymi pomidorami Rice tagliatelle with spinach, sunflower seeds and dried tomatoes	30.00
Spaghetti z owocami morza, pomidorami, kaparami na białym winie z oliwą, pietruszką i czosnkiem Spaghetti frutti di mare with tomatoes, capers, white wine, parsley and garlic	29.00

## DANIA RYBNE FISH DISHES

Sandacz duszony z konfitowanymi ziemniakami, prażonym jarmuzem w sosie porowo-grzybowym Stewed zander, with confit potatoes, roasted kale in pore-mushroom sauce	44.00
Pstrąg z hotelowej wędzarni z ziemniakami, gziakiem i bukietem sałat Smoked trout, potatoes, cottage cheese, se- lection of lettuce	40.00

Karta obowiązuje od października 2018. This menu is valid from october 2018.  
Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. All prices include VAT.  
Wszystkie ceny podane są w polskich złotych. All prices are in Polish zloty PLN.  
Lista składników alergicznych w daniach dostępna jest u kelnera.  
List of allergenic ingredients in dishes available on request.