

## PRZYSTAWKI APPETIZERS

Tatar z polędwicy wołowej z jajkiem z kury zielononóżki, grzybami, cebulą, ogórkiem konserwowym oraz marynowanymi rodzynkami Beef sirloin tartare, green-leg chicken egg, mushrooms, onion, pickles and raisins	37.00
Marynowany łosoś w czerwonej kapuście z sałatką z marchwi, mango i czarnego sezamu Marinated salmon in red cabbage, carrot, mango and black sesame salad	25.00
Sałatka z wędzonej piersi gęsiej, kruszony kozi ser, jarmuż i śliwka Smoked goose breast, salad with crushed goat cheese, kale and plum	22.00
Sałatka Cezar / Caesar salad	
• kurczak chicken	24.00
• krewetki shrimps	28.00
• kurczak&krewetki chicken&shrimps	32.00
Sałatka z jarmużu, pieczonej dyni, kapusty czerwonej, granatu i sera fety Kale, roasted pumpkin, red cabbage, pomegranate and feta cheese salad	25.00

## ZUPY SOUPS

Zupa Tajska z krewetkami, mleczkiem kokosowym i kurczakiem   350 ml Tai style soup with shrimps, coconut milk and chicken   350 ml	28.00
Domowy rosół z pierożkami / 3 szt. / Chicken broth with dumplings / 3 pcs. /	18.00
Krem z borowików i śmietaną miechowską Porcini mushrooms cream soup with local sour cream	20.00

Krem buraczany z imbirem marynowanym, chilli, mleczkiem kokosowym i orzechami nerkowca Beetroot cream soup with marinated ginger, chilli, coconut milk and cashew nuts	16.00
---	-------

## MAKARONY PASTAS\*

Spaghetti Amatriciana z włoskim guanciale Spaghetti Amatriciana with italian guanciale	31.00
Tagliatelle z kurczakiem, kozim serem, szpinakiem baby i suszonymi pomidorami Chicken tagliatelle, goat cheese, baby spinach and dried tomatoes	32.00
Papardelle z podgrzybkami, rozmarynem, czosnkiem i oliwą truflową Papardelle with boletus mushrooms, rosemary, garlic and truffle oil	30.00

\*opcja bez glutenu

\*available gluten free

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSE

Polędwica wołowa / 200 g. / z pieczonymi batatami, porem, cukinią i sosem chimichurri Beef tenderloin / 200 g. / with baked sweet potatoes, leek, courgette and chimichurri sauce	69.00
Kaczka sous vide z ragut z dyni, pieczonym ziemniakiem, duszoną kapustą charsznicką i sosem żurawinowym Sous vide duck, pumpkin ragout, baked potato, stewed local cabbage and cranberry sauce	45.00

Policzki wołowe w czerwonym winie z puree ziemniaczano-chrzanowym, zielonym groszkiem oraz piklowanymi buraczkami Beef cheeks in red wine, horseradish mashed potatoes, green peas and pickled beets	42.00
---	-------

Cielęca drożdżówka z pastemakiem, oliwą curry i tagliatelle warzywne Veal bun with parsnips, curry oil and vegetable tagliatelle	38.00
---	-------

Kaszotto z grzybami leśnymi, pietruszką i serem wędzonym bursztyn Pearl barley with forest mushrooms, parsley and smoked cheese	28.00
--	-------

Polędwica z dorsza z ziemniakami, zielonym groszkiem, miętą, chipsami z cytryny, marchewką, kremem balsamicznym i sosem z syropu sosnowego Codfish sirloin with potatoes, green peas, mint, lemon chips, carrot, balsamic cream and pine syrup sauce	42.00
---	-------

Karta obowiązuje od Października 2019. This menu is valid from October 2019. 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.



## MENU DLA DZIECI MENU FOR KIDS

Zupa pomidorowa Skippera z makaronem Skipper's tomato soup with noodles	10.00
Panierowane kotlecki z indyka Alexa z frytkami lub purée ziemniaczanym oraz surówką Alex's breaded turkey chops with french fries or mashed potato and salad	18.00
Spaghetti Bolognese Króla Juliana King's Julien Spaghetti Bolognese	18.00
Naleśniki Melmana z serem, owocami i czekoladą / 2 szt. / Melman's pancake with cottage cheese, fruits and chocolate/ 2 psc. /	16.00

## DESERY DESSERTS

Jabłko z ziemią czekoladową i miętą pieprzową Apple with chocolate ground and peppermint	23.00
Kruche ciasto z białą czekoladą, trawą cytrynową oraz borówką Shortbread cake with white chocolate, lemon- grass and blueberry	25.00
Mus czekoladowy z malinami Chocolate mousse with raspberries	19.00
Puchar lodowy z owocami Ice cream cup with fruit	16.00
Sernik z solonym karmelem Cheesecake with salted caramel	21.00
Lody smażone Fried ice creams	18.00

**HOTEL MERCURE**  
RACŁAWICE DOSŁOŃCE CONFERENCE&SPA

DOSŁOŃCE 56  
32-222 RACŁAWICE

TEL: +48 12 378 4727 | FAX: +48 12 378 4727  
E-MAIL: RECEPCJA@DOSLONCESPAPL  
WWW.DOSLONCESPAPL



**Mercure**  
HOTELS

RACŁAWICE DOSŁOŃCE  
CONFERENCE & SPA

★★★★

**MENU**

JESIEŃ/ZIMA 2019/2020 AUTUMN/WINTER 2019/2020

Godziny otwarcia: 12:30 - 22:00

Opening hours: 12:30 - 22:00

