

PRZYSTAWKI STARTERS VORSPAISEN

Nóżki wieprzowe z chrzanem i marynowanymi grzybami Pig's trotters in aspic with horseradish and marinated mushrooms Schweinebeinchen mit Meerrettich und marinierten Pilzen	200 g	21 PLN	   
Tradycyjny tatar wołowy z focaccią i marynatami Traditional beef tartare served with focaccia and marinades Traditioneller Rindertartar mit Focaccia und Marinaden	140 g	34 PLN	   
Carpaccio z kaczki z pesto pietruszkowym Duck carpaccio with parsley pesto Entencarpaccio mit Petersilienpesto	120 g	34 PLN	 
Tatar z łososia z suszonymi pomidorami, oliwą i kawiozem Salmon tartare with dried tomatoes, olive oil and caviar Lachstatar mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und Kaviar	140 g	35 PLN	  
Salatka Cezar z grillowanym kurczakiem, parmezanem i chipsem z boczku Caesar salad with grilled chicken, parmesan cheese and bacon crisps Cäsar Salat mit gegrillten Hähnchen, Parmesan und Speckchip	270 g	30 PLN	   

DANIA WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN DISH
VEGETARISCHE GERICHTE

Salatka z serem Burrata z winogretem miodowo-musztardowym Salad with Burrata cheese and honey-mustard vinaigrette Salat mit Burrata Käse mit Honig-Senf-Vinaigrette	250 g	35 PLN	 
Moskole z grzybami i serem Korycińskim Moskole – Highlander potato pancakes served with mushrooms and Koryciński cheese Pfanekuchen mit Kartoffeln „Moskole“ mit Pilzen und Koryciński-Käse	270 g	29 PLN	   

ZUPY SOUPS SUPPEN

Żurek z białą kielbasą i jajkiem Sour rye soup served with white sausage and egg Souverteigsuppe mit Weißwurst und Ei	300 g	15 PLN	  
Bulion wołowy z domowym makaronem Beef broth with homemade noodles Rinderbrühe mit hausgemachten Nudeln	300 g	15 PLN	   
Krem z białych warzyw z oliwą truflową White vegetables cream soup with truffle olive oil Crème aus weißem Gemüse mit Trüffelöl	300 g	15 PLN	   
Zupa rybna z owocami morza Fish soup with seafood Fischsuppe mit Meeresfrüchten	300 g	19 PLN	   

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES FLEISH GERICHTE

Burger wołowy z frytkami i sosem BBQ Beef burger with fries and BBQ sauce Rinderburger mit Pommes Frites und BBQ-Sauce	250 g	35 PLN	   
Boeuf Stroganow z bagietką korzenną Boeuf Stroganow with a baguette Boeuf Stroganow mit Baguette	350 g	38 PLN	  
Smażony schab z kością (170 g) z talarkami ziemniaczanymi, masłem czosnkowym i zielonymi warzywami Fried pork loin with the bone (170 g) served with potatoes slices with garlic butter and green vegetables Gebratenes Schweinekotelett (170 g) mit Kartoffelscheiben, Knoblauchbutter und grünem Gemüse	480 g	38 PLN	
Chrupiąca kaczka z warzywami i ryżem Crispy duck with vegetables and rice Krusprige Ente mit Gemüse und Reis	380 g	39 PLN	  
Stek z połówicy wołowej (150 g) z frytkami i sałatką z rukoli Sirloin steak (150 g) with French fries and arugula salad Rindersteak (150 g) mit Pommes Frites und Rucolasalat	400 g	69 PLN	 

RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD
MEERESFRÜCHTE UND FISCHGERICHTE

Tagliatelle z krewetkami (5 szt.) i chorizo w sosie słodko–pikantnym Tagliatelle with prawns (5 pcs) and chorizo in sweet and spicy sauce Tagliatelle mit Garnelen (5 Stück) und Chorizo in süßer und pikanter Sauce	300 g	36 PLN	 
Łosoś pieczony (130 g) serwowany z ryżem basmati i warzywami z woka Roasted salmon (130 g) served with basmati rice and vegetables from the wok Gebratener Lachs (130 g) serviert mit Basmati-Reis und Gemüse aus dem Wok	400 g	45 PLN	  

DESERY DESSERTS DESSERTS

Ciasta i desery z własnej cukierni Cakes and desserts from our own confectionery Kuchen und Desserts aus der eigenen Konditorei	150 g	15 PLN	  
Deser dnia Dessert of the day Nachtsch des Tages	150 g	17 PLN	  
Zapytaj obsługę co dzisiaj serwujemy. Ask the service what we recommend today. Fragen Sie nach der Empfehlung des Hauses.			

Restauracja Mercure zaprasza od godziny 14:00 do 22:00 od poniedziałku do piątku oraz od 13:00 do 21:00 w weekendy. The Mercure restaurant is open from 2 p.m. to 10 p.m. from Monday to Friday and from 1 p.m. to 9 p.m. on weekends. Das Mercure-Restaurant ist von 14 Uhr bis 22 Uhr geöffnet von Montag bis Freitag und von 13 Uhr bis 21 Uhr am wochende. Wołowina serwowana w naszej restauracji jest z własnej ubojni. Beef served in our restaurant is sourced from our own farm. Rindfleisch aus eigener Zucht. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. All prices include VAT. Vat-Steuer ist in allen Preisen inbegriffen. Kartę menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. A menu that contains the weight of the individual ingredients is available upon request. Auf Anfrage wird das Menü mit dem Gewicht der einzelnen Komponenten gegeben. Potrawy w karcie menu mogą zawierać alergeny. Dishes in the menu may contain allergens. Menu-Speisen können Nahrungsmittelallergene beinhalten.



NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES
HEIßE GETRÄNKE

Kawa Coffee Kaffee ESPRESSO	3 cl	10 PLN
Podwójne Double ESPRESSO	6 cl	12 PLN
Kawa Coffee Kaffee	15 cl	10 PLN
Kawa Coffee Kaffee CAPPUCCINO	18 cl	13 PLN
Kawa Coffee Kaffee LATTE MACCHIATO	22 cl	14 PLN
Czekolada na gorąco Hot chocolate Heiße Schokolade	18 cl	12 PLN
Herbata Tea Tee	20 cl	10 PLN

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES
KALTE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Kinley Tonic	25 cl	9 PLN
Woda mineralna Mineral water Mineral Wasser	50 cl 100 cl	6 PLN 9 PLN
Woda Perrier Perrier water Perrier Wasser	33 cl	10 PLN
Soki (pomarańczowy, jabłkowy, pomidorowy) Juices (orange, apple, tomato) Säfte (Orangensaft, Apfelsaft, Tomatensaft)	25 cl	8 PLN
Nektary (czarna porzeczka, grejpfrut) Nectars (black currant nectar, grapefruit nectar) Fruchtnektare (Nektar aus Johannisbeere, Nektar aus Grapefruit)	25 cl	8 PLN
Sok ze świeżych cytrusów Fresh citrus juice Frishe Zitrusgewachssaft	25 cl	18 PLN
Red Bull	25 cl	15 PLN

KONIAK, WHISKY, GIN, RUM, TEQUILA
COGNAC, WHISKY, GIN, RUM, TEQUILA

Grant's	4 cl	18 PLN
Jack Daniel's	4 cl	20 PLN
Jameson	4 cl	20 PLN
Johnnie Walker Red Label	4 cl	18 PLN
Johnnie Walker Black Label	4 cl	28 PLN
Chivas Regal 12 YO	4 cl	30 PLN
Glenfiddich 12 YO	4 cl	30 PLN
Lagavulin 16 YO	4 cl	44 PLN
Hennessy Fin de Cognac	4 cl	25 PLN
Metaxa*****	4 cl	22 PLN
Gin Bombay	4 cl	18 PLN
Bacardi	4 cl	16 PLN
Tequila Silver	4 cl	16 PLN
Tequila Gold	4 cl	16 PLN

APÉRITIF

Campari	4 cl	10 PLN
Aperol	4 cl	10 PLN
Martini	10 cl	12 PLN

DIGESTIF

Jägermeister	4 cl	15 PLN
Baileys	4 cl	15 PLN
Cointreau	4 cl	16 PLN
Malibu	4 cl	12 PLN
Likier Bols Bols liqueur Bols Likör	4 cl	12 PLN
Śmietankówka Oleska Oleska cream liqueur Oleska Sahnelikör	4 cl	12 PLN

PIWO BECZKOWE DRAUGHT BEER
BIER FOM FASS

Zywiec	50 cl	13 PLN
	30 cl	10 PLN

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER
FLASHENBIER

Namysłów Pils	50 cl	12 PLN
Zywiec	50 cl	13 PLN
Zywiec Biały Zywiec wheat beer Zywiec Weiß	50 cl	13 PLN
Zywiec Porter	50 cl	15 PLN
Heineken	50 cl	14 PLN
Paulaner	50 cl	15 PLN
Desperados	40 cl	12 PLN
Piwo bezalkoholowe Heineken Non-alcoholic Heineken beer Heineken alkoholfreies	50 cl	10 PLN
Piwo niskalkoholowe Zywiec Low-alcohol Zywiec beer Zywiec alkoholfreies	50 cl	10 PLN

WÓDKA VODKA WODKA

Wódka Soplica Soplica vodka Soplica Wódka	4 cl	10 PLN
Wódka Soplica smakowa: wiśnia, pigwa, malina, orzech laskowy Flavored Soplica vodka: cherry, quince, raspberry, hazelnut Soplica aromatisierter Wódka: Kirsche, Quitte, Himbeere, Haselnuß	4 cl	10 PLN
Wódka Wyborowa Wyborowa vodka Wyborowa Wódka	4 cl	10 PLN
Wódka Finlandia Finlandia vodka Finlandia Wódka	4 cl	15 PLN
Wódka Chopin Chopin vodka Chopin Wódka	4 cl	18 PLN
Wódka Żubrówka Bison Grass vodka Żubrówka Wódka	4 cl	10 PLN
Wódka Żółdkowa Żółdkowa vodka Żółdkowa Wódka	4 cl	10 PLN

KOKTAJLE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC
COCKTAILS ALKOHOLISCHE COCKTAILS

NEGRONI (Campari, gin Bombay, Martini Rosso)	6 cl	22 PLN
CUBA LIBRE (rum Bacardi, Coca-Cola, cytryna lemon Zitronen)	18 cl	22 PLN
APEROL SPRITZ (Aperol, prosecco, woda water, pomarańcza orange)	18 cl	20 PLN
MARGARITA (Tequila Silver, Cointreau, sok z cytryny lemon juice Zitronensaft)	12 cl	24 PLN
GIN & TONIC (gin Bombay, tonik tonic Tonic, cytryna lemon Zitronen)	18 cl	24 PLN
LONG ISLAND ICE TEA (wódka Soplica Soplica vodka Soplica Wódka, rum Bacardi, Tequila Silver, gin Bombay, Cointreau, Coca Cola, cytryna lemon Zitronen)	20 cl	30 PLN

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS
ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Lemoniada Lemonade Limonade	25 cl	9 PLN
Sok jabłkowy z tonikiem Apple juice with tonic Apfelsaft und Tonic	25 cl	9 PLN
Sok pomarańczowy z grenadyną Orange juice with grenadine Orangensaft mit Grenadine	25 cl	9 PLN

Dania przygotowywane i podawane w naszych restauracjach zawierają następujące produkty: orzeszki ziemne, orzechy włoskie, laskowe, pinii, pistacje, makadamia, orzechy brazylijskie, pekan, ryby, jaja, soję, mleko, gluten (żyto, jęczmień, pszenica, owies, orkisz), łubin, sezam, skorupiaki, mięczaki, seler, gorczycę, grzyby, siarczyny. W każdej restauracji potrawy przygotowywane są we wspólnym obszarze kuchni. Poza alergenami wymienionymi w tabeli, dania mogą zawierać: orzeszki ziemne, orzechy, ryby, skorupiaki, jaja, soję, mleko, zboża zawierające gluten, gorczycę, łubin, sezam, mięczaki, seler, grzyby, dwutlenek siarki i siarczyny.

Meals prepared and served in our restaurants contain the following products: peanuts, tree nuts (walnuts, hazelnuts, pine nuts, pistachios, macadamia, Brazil nuts, pecans), fish, shellfish, eggs, soybeans, milk, gluten (rye, barley, wheat, oats, spelt), lupine, sesame, mollusks, celery, mustard seeds, mushrooms, sulphites. Besides the allergens listed in the table, the dishes may contain: peanuts, tree nuts, fish, shellfish, eggs, soya, milk, cereals with gluten, mustard seeds, lupine, sesame, mollusks, celery, mushrooms, sulfur dioxide and sulphites.

Die in unseren Restaurants zubereiteten und servierten Gerichte beinhalten: Erdnüsse, Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Pinenkerne, Pistazien, Macadamia-Nüsse, Paranüsse, Pekannüsse), Fisch, Eier, Soja, Schalentiere, Weichtiere, Milch, Gluten (Roggen, Gerste, Weizen, Hafer, Dinkel), Lupine, Sesam, Sellerie, Senf, Pilze, Sulfite. Die Gerichte werden ausschließlich im Bereich der jeweiligen Küche zubereitet. Die Gerichte können – außer den in der Tabelle genannten Allergenen – folgendes beinhalten: Erdnüsse, Nüsse, Fisch, Schalentiere, Eier, Soja, Milch, glutenhaltiges Getreide, Senf, Lupine, Sesam, Mollusken, Sellerie, Pilze, Schwefeldioxid und Sulfite.

 GLUTEN żyto jęczmień pszenica owies orkisz rye barley wheat oats spelt Roggen Gerste Weizen Hafer Dinkel	 SOJA SOYBEANS SOJA	 SELER CELERY SELLERIE
 SIARCZYNY SULPHITES SULFITE	 JAJA EGGS EIER	 MLEKO MILK MILCH
 GORCZYCA MUSTARD SEEDS SENF	 ŁUBIN LUPINE LUPINE	 SEZAM SESAME SESAM
 SKORUPIAKI SHELLFISH SCHALTIERE	 RYBY FISH FISCH	 MIĘCZAKI MOLLUSKS WEICHTIERE
 ORZECZY INNE włoskie laskowe pinii pistacje makadamia brazylijskie pekan TREE NUTS walnuts hazelnuts pine nuts pistachios macadamia Brazil nuts pecans NÜSSE Walnüsse Haselnüsse Pini Nüsse Pistazien Macadamia-Nüsse Pekannüsse	 ORZECZY ZIEMNE PEANUTS ERDNÜSSE	 GRZYBY MUSHROOMS PILZE

HOTEL MERCURE OPOLE
ul. Krakowska 57/59 | 45-018 Opole
Tel.: +48 77 45 18 100
E-mail: H3405@accor.com



Mercure
HOTELS
MENU

Restauracja Mercure zaprasza od godziny 14:00 do 22:00 od poniedziałku do piątku
i od 13:00 do 21:00 w weekendy.
The Mercure restaurant is open from 2 p.m. to 10 p.m. from Monday to Friday
and from 1 p.m. to 9 p.m. on weekends.
Das Mercure-Restaurant ist von 14 Uhr bis 22 Uhr geöffnet von Montag bis Freitag
und von 13 Uhr bis 21 Uhr am Wochenende.

