

Restauracja

Gdzie przyjemność łączy się z orzeźwieniem. *Where pleasure goes together with refreshment.*

Napoje gorące/ *Hot drinks*

Kawa/ <i>Coffee</i>	6 zł	Kawa z mlekiem/ <i>Coffee with milk</i>	7 zł
Kawa Cappuccino <i>Cappuccino Coffee</i>	8 zł	Kawa espresso <i>Espresso Coffee</i>	8 zł
Kawa Latte/ <i>Latte Coffee</i>	11 zł	Herbata/ <i>Hot Tea</i>	4 zł
Kawa Macchiato smakowa	13 zł	Herbata smakowa/ <i>Flavoured Tea</i>	5 zł

Napoje zimne/ *Juices and soft drinks*

Soki owocowe pomarańczowy, grejpfrutowy, czarna porzeczka, jabłkowy <i>Juices orange, grapefruit, black currant, apple</i>	20 cl	5 zł	Woda mineralna niegaz. <i>Still mineral water</i>	33 cl	5 zł
Sok pomidorowy <i>Tomato juice</i>	20 cl	5 zł	Woda mineralna gaz. <i>Sparkling mineral water</i>	33 cl	5 zł
			Jałowiec <i>Jałowiec local drink</i>	33 cl	7 zł
			Mirinda, 7up, Pepsi, Pepsi Light	20 cl	6 zł

Świeżo wyciskany sok/ *Freshly squeezed juice*

Sok Pomarańczowy/ <i>Orange juice</i>	20 cl	12 zł
Sok Grejpfrutowy/ <i>Grapefruit juice</i>	20 cl	12 zł

Piwa butelkowe/ *Bottled beers* z lokalnego browaru/ *from a local brewery*

Trybunał Trójślodowy	50 cl	10 zł	Piernikowy Foch	50 cl	12 zł
Trybunał Pils	50 cl	10 zł	Korona Olbrachta	50 cl	12 zł
Trybunał Export	50 cl	10 zł	Powrót Króla	50 cl	12 zł
Cornelius IPA	50 cl	12 zł	Śmietanka	50 cl	12 zł

Piwa butelkowe/ *Bottled Beers*

Żywiec	33 cl	7 zł	Lech	33 cl	7 zł
Tyskie	33 cl	7 zł	Lech Free	33 cl	7 zł
			Kord whiskey barrel (sezonowo)	33 cl	39 zł

Aperitif/ *Aperitif*

Campari Bitter	4 cl	8 zł	Martini Rosso	1 cl	10 zł
Martini Bianco	1 cl	10 zł	Martini Extra Dry	1 cl	10 zł

Alkohole/ *Alcohols*

Tequilla Silver	4 cl	12 zł	Gin Seagrams	4 cl	9 zł
Bacardi Light	4 cl	9 zł	Gin Beefeater	4 cl	12 zł
Malibu Rum	2 cl	5 zł	Koniak Martell	4 cl	18 zł

Alkohol szkodzi zdrowiu
Alcohol may harm your health

Restauracja

Gdzie przyjemność łączy się z orzeźwieniem. *Where pleasure goes together with refreshment.*

Wódki/ *Vodkas*

Wyborowa	4 cl	8 zł	Wyborowa	50 cl	69 zł
Żubrówka	4 cl	8 zł	Żubrówka	50 cl	60 zł
Bols	4 cl	8 zł	Bols	50 cl	65 zł
Absolut	4 cl	8 zł	Absolut	50 cl	75 zł
Absolut Pear	4 cl	8 zł			
Absolut Black Currant	4 cl	8 zł			
Absolut Citron	4 cl	8 zł			
Finlandia	4 cl	9 zł	Finlandia	50 cl	80 zł
Belvedere	4 cl	19 zł	Belvedere	50 cl	280 zł

Whisky/ *Whiskey*

Ballantines Finest	4 cl	14 zł	Ballantines Finest	70 cl	160 zł
Ballantines 12Y.O.	4 cl	19 zł	Ballantines 12Y.O.	70 cl	290 zł
Johnny Walker Red	4 cl	14 zł	Johnny Walker Red	70 cl	190 zł
Johnny Walker Black	4 cl	20 zł	Johnny Walker Black	70 cl	290 zł
Chivas Regal	4 cl	19 zł	Chivas Regal	70 cl	280 zł
Jameson	4 cl	12 zł	Jameson	70 cl	190 zł

Bourbon/ *Bourbon*

Jim Beam	4 cl	12 zł	Jim Beam	70 cl	170 zł
Jack Daniel's	4 cl	19 zł	Jack Daniel's	70 cl	240 zł
Gentleman Jack	4 cl	20 zł	Gentleman Jack	70 cl	290 zł
Jack Daniel's Single Barrel	4 cl	30 zł	Jack Daniel's Single Barrel	70 cl	330 zł

Drinki/ *Drinks*

Malibu	15 cl	14 zł
Błękitna Laguna	15 cl	14 zł
Kamikadze	15 cl	12 zł
Orzeźwienie	16 cl	12 zł
Wściekły Pies	5 cl	6 zł



Mercure
HOTELS

W trosce o zdrowie i w zgodzie z obecnymi trendami kulinarnymi potrawy w Restauracji Pepper&Salt przygotowywane są z naturalnych składników, bez konserwantów, ulepszaczy. Szczególny nacisk kładziemy na świeżość, najlepsze gatunki mięs, ryb, warzyw, owoców oraz pieczywa tylko od lokalnych dostawców.

Menu

Gdzie smak łączy się z przyjemnością.
Where taste and pleasure go together.

Mercure
HOTELS

Otwarte w godzinach **14:00 – 22:00**

Open from **2.00 p.m. to 10.00 p.m.**

Przystawki/ Starters

SMAŻONE KRAŻKI KALMARÓW Z SOSEM TATARSKIM <i>Fried calmar rings with tartar sauce</i>	150 g	26 zł
CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>Beef tenderloin carpaccio</i>	70 g/40 g	30 zł
KREWETKI W CIEŚCIE Z SOSEM CZOSNKOWYM <i>Battered prawns with garlic sauce</i>	80 g	27 zł
TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ <i>Beef tenderloin tartar</i>	80 g/50 g	30 zł

Salatki/ Salads

SALATKA CEZAR <i>Caesar salad</i>	200 g	26 zł
SALATKA CAPRESE Z DIPEM ORZECHOWO-ZIOŁOWYM ORAZ KARAMELIZOWANĄ CEBULĄ <i>Caprese salad with nut-herb dip and caramelized onions</i>	200 g	28 zł

Zupy/ Soups

ZUPA RYBNA Z OWOCAMI MORZA <i>Fish soup with seafood</i>	350 g	33 zł
ŻUREK PO PIOTRKOWSKU <i>Local sour rye soup with boiled egg and sausage</i>	250 g	13 zł
ROSÓŁ Z MAKARONEM <i>Homemade chicken broth with noodles</i>	250 g	13 zł
ZUPA KREM <i>Cream soup</i>	250 g	15 zł



A regional dish.
Danie kuchni regionalnej.



Danie zbilansowane.
Balanced dish

Przed złożeniem zamówienia prosimy poinformować personel o posiadaniu jakiegokolwiek karty uprawniającej do otrzymania rabatu.

Before you order, please inform the staff if you have any card that entitles you reductions in price. Thank you.

Steak Rock/ Steak Rock

Podane ceny dotyczą porcji 100 g / *The prices are given for 100 g*

POŁĘDWICA WOŁOWA NA KAMIENIU WULKANICZNYM <i>Beef tenderloin grilled on volcanic rock</i>	100 g	35 zł
STEK WOŁOWY NA KAMIENIU WULKANICZNYM <i>Beef steak grilled on volcanic rock</i>	100 g	25 zł
KREWETKI NA KAMIENIU WULKANICZNYM <i>Prawns grilled on volcanic rock</i>	100 g	35 zł

Minimalne zamówienie 200 g / *Minimal order 200 g*

Zestaw dodatków do Steak Rock/ Sides for a Steak Rock

FRYTKI <i>French fries</i>	SALSA POMIDOROWA <i>Tomato salsa</i>	WARZYWA SEZONOWE <i>Seasonal vegetables</i>	200 g	10 zł
ZIEMNIAKI <i>Grilled potatoes</i>	SURÓWKA COLESŁAW <i>Coleslaw salad</i>	WARZYWA SEZONOWE <i>Seasonal vegetables</i>	200 g	10 zł

Dania mięsne/ Meat dishes

BURGER PULLED PORK Z BUTELKĄ JAŁOWCA <i>Pulled pork burger with bottle of Jałowiec (local drink)</i>	150 g	36 zł	
FILET Z KURCZAKA Z FRYTKAMI ORAZ SURÓWKĄ COLESŁAW <i>Chicken fillet with french fries and coleslaw salad</i>	150 g/150 g	28 zł	
FILET Z KURCZAKA W SOSIE CURRY Z RYŻEM <i>Chicken fillet with curry sauce and rice</i>	250 g	34 zł	
PIERŚ Z KACZKI Z SOSEM WIŚNIOWYM, GROSZKIEM CUKROWYM ORAZ PUREE ZIEMNIACZANYM <i>Duck breast with cherry sauce, peas and mashed potatoes</i>	160 g/200 g	49 zł	
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ W SOSIE Z ZIELONEGO PIEPRZU Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ SAŁATKĄ Z ROSZPONKI <i>Beef tenderloin steak in green pepper sauce with potatoes and lamb's lettuce salad</i>	150 g/200 g	73 zł	
ŻEBERKO PIECZONE W PIWIE REGIONALNYM Z ZIEMNIAKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW <i>Rib baked in regional beer with potatoes and coleslaw salad</i>	200 g/150 g	39 zł	
GOTOWANY FILET Z KURCZAKA Z WARZYWAMI I GNOCCHI <i>Boiled chicken fillet with vegetables and gnocchi</i>	150g/200g	32 zł	

Ryby i owoce morza/ Fish and Seafood

FILET Z ŁOSOSIA W SOSIE POMIDOROWYM Z WARZYWAMI, PIECZONY W PAPILOTACH <i>Grilled fillet of salmon served with tomato sauce and baked vegetables</i>	150 g/150 g	49 zł
KREWETKI W SOSIE PIRI PIRI <i>Prawns in piri piri sauce</i>	150 g	49 zł
MULE W BIAŁYM WINIE Z GRZANKAMI <i>Mussels in white wine and toasts</i>	300 g	40 zł
DORSZ ZE SZPINAKIEM I PUREE Z BATATÓW <i>Cod fillet with spinach and puree of sweet potatoes</i>	150 g/150 g	39 zł

Makarony/ Pasta

PENNE CARBONARA <i>Carbonara penne pasta topped parmesan cheese</i>	200 g	28 zł
SPAGHETTI AGLIO E OLIO <i>Spaghetti aglio e olio</i>	200 g	26 zł
RAVIOLI NADZIEWANE SZPINAKIEM I RICOTTĄ <i>Ravioli stuffed spinach and ricotta cheese</i>	250 g	35 zł
SPAGHETTI BOLOGNESE Z PARMEZANEM <i>Spaghetti bolognese with parmesan cheese</i>	300 g	28 zł

Desery/ Desserts

LODY WANILIOWE Z MUSEM TRUSKAWKOWYM <i>Vanilla ice-cream with strawberry mousse</i>	150 g	17 zł
GRUSZKA Z MASCARPONE I LODAMI W PANIERCE Z MIGDAŁÓW I HERBATNIKÓW <i>Pear with mascarpone cheese and ice-cream breaded in almonds and biscuits</i>	120 g	19 zł
DESER SZEFA <i>Chef's dessert</i>	150 g	18 zł
BROWNIE Z LODAMI I SOSEM WANILIOWYM <i>Brownie with ice-cream and vanilla sauce</i>	150 g	19 zł

Karta obowiązuje od lipca 2018

Wszystkie ceny podane są w PLN. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT

This menu is valid from July 2018.

All prices are in PLN. Tax is included.

Potrawy mogą zawierać alergeny.

Wykaz dostępny u obsługi.

Dishes may contain allergens.

List available at the service.