



Ⓟ / 

ORZESZKI ZIEMNE PEANUTS	ORZECZY INNE OTHER NUTS	RYBY FISH	GLUTEN GLUTEN	ŁUBIN LUPINE
JAJA EGGS	SOJA SOYBEANS	MLEKO MILK	SKORUPKI SHELLFISH	MIĘCZAKI MOLLUSCS
GORCZYCA MUSTARD SEEDS	GRZYBY MUSHROOMS	SIARCZYNY SULPHITES	SEZAM SESAME	SELER CELERY

DANIA MIĘSNE MEAT DISHES		
	Burger wołowy 100% (200 g) sałata / pomidor / ogórek / boczek / ser / frytki Beef burger 100% (200 g) lettuce / tomato / cucumber / bacon / cheese / fries 🍴🥗🥔🍷🥑🥕	480 g 64 PLN
	S Pierogi szarpane policzki wieprzowe / bób / sos kurkowy Dumplings pulled pork cheeks / broad beans / chanterelle sauce 🍴🥑🥕	300 g 46 PLN
	USCOWANOCAL Kaczka pieczona ¼ szt. ziemniaczane purée z czerwoną kapustą / sos żurawinowy z winem / cykoria duszona w cydrze Roasted duck ¼ pc. potato purée with red cabbage / cranberry wine sauce / braised chicory in cider 🍴🥑🥕	520 g 67 PLN
	Kurczak pieczony (1 noga) glazura porto / purée z selera i kasztanów / warzywa karmelizowane Roasted chicken (1 leg) porto glaze / celery and chestnut purée / caramelized vegetables 🍴🥑🥕	450 g 49 PLN
	S Stek z polędwicy (200 g) chutney rabarbarowy / ziemniaki zapiekane / masło czosnkowe / brukselka / parmezan Beef tenderloin steak (200 g) rhubarb chutney / baked potatoes / garlic butter / Brussels sprouts / parmesan 🍴	480 g 135 PLN
	Policzki wołowe (150 g) purée truflowe / demi-glace pieprzowy / kalafior piklowany w soku z czerwonego buraka Beef cheeks (150 g) truffle purée / pepper demi-glace / cauliflower pickled in beetroot juice 🍴	450 g 78 PLN
USCOWANOCAL	Schabowy (200 g) sos tatarski / purée ziemniaczane z letnią truflą / sałata / ogórek / biała rzodkiew / oliwa Pork cutlet (200 g) tartar sauce / potato purée with summer truffle / lettuce / cucumber / white radish / olive oil 🍴🥑🥕	480 g 56 PLN
	LE	

DANIA Z RYB I OWOCÓW MORZA					
FISH & SEAFOOD					
	Makaron sepia krewetki / pomidorki / wino / czosnek / kolendra / orzechy ziemne <i>Sepia pasta</i> shrimps / cherry tomatoes / wine / garlic / coriander / peanuts 🦐🍅🍷🧄🌿🥜🔪	370 g	54 PLN		
(S)	Łosoś (150 g) ziemniaki / warzywa sezonowe / sos pieprzowy / masło ziołowe <i>Salmon (150 g)</i> potatoes / seasonal vegetables / pepper sauce / herb butter 🐟🍅	480 g	66 PLN		
	Fish and chips dorsz (130 g) / frytki / coleslaw / sos musztardowo-miodowy / sos sweet chili <i>Fish and chips</i> cod (130 g) / fries / coleslaw / mustard-honey sauce / sweet chili sauce 🐟🍟🥬🍯🌶️	420 g	52 PLN		
DANIA WEGETARIAŃSKIE					
VEGETARIAN DISHES					
	Burrata kolorowe pomidory / pesto szpinakowe z bazylią / rukola / grissini <i>Burrata</i> colorful tomatoes / spinach and basil pesto / arugula / grissini 🍅🥑🌿🥙🍞	350 g	36 PLN		
	Tofu w panierce gryczanej wakame / sos jeżynowy z winem / jajko poszetowe <i>Buckwheat-crusted tofu</i> wakame / blackberry wine sauce / poached egg 🌱🥬🍷🥚🍳	310 g	42 PLN		
(V)	Zielone warzywa z patelni grzyby shimeji / pistacje / chips ryżowy <i>Green vegetables from the pan</i> shimeji mushrooms / pistachios / rice chips 🍄🥜🍛🌱🔪	320 g	45 PLN		
DESERY DESSERTS					
(S)	Beza krem malinowy / owoce <i>Meringue</i> raspberry cream / fruits 🍰🍷🍓	150 g	32 PLN		
	Fondant czekoladowy sos wiśniowy / lody waniliowe <i>Chocolate fondant</i> cherry sauce / vanilla ice cream 🍫🍰🍷🍦🔪	150 g	32 PLN		
(S)	Mini tarta z karmelizowanym rabarbarem kruszonka / lody <i>Mini tart with caramelized rhubarb</i> crumble / ice cream 🥧🍰🍷🍦🔪	150 g	32 PLN		
GENDA KEY					
danie wegetariańskie vegetarian dish		danie regionalne regional dish		danie sezonowe seasonal dish	
danie vegan vegan dish		danie najkorzystniejsze dla organizmu healthy dish		danie dostępne 24/7 dish available 24/7	



320 g 45

150 g 32

- **Burrata** 350 g 36 PLN
kolorowe pomidory / pesto szpinakowe z bazylią / rukola / grissini
- **Burrata**
colorful tomatoes / spinach and basil pesto / arugula / grissini

- **Tofu w panierce gryczanej** 310 g 42 PLN
wakame / sos jeżynowy z winem / jajko poszetaowane
Buckwheat-crusted tofu
wakame / blackberry wine sauce / poached egg

- **Zielone warzywa z patelni** 320 g 45 PLN
grzyby shimeji / pistacje / chipsy ryżowe
- **Green vegetables from the pan**
shimeji mushrooms / pistachios / rice chips

⑤

- **danie wegetariańskie**
vegetarian dish
- **danie regionalne**
regional dish
- **danie sezonowe**
seasonal dish
- **danie vegan**
vegan dish
- **danie najkorzystniejsze dla organizmu**
healthy dish
- **danie dostępne 24/7**
dish available 24/7

danie sezonowe
seasonal dish

24/7 **danie dostępne 24/7**
dish available 24/7

NAPOJE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Red Bull	25 CL / 14 PLN
Red Bull	25 CL / 30 PLN
 Woda Mineralna / Mineral water	30 CL / 12 PLN
Karafka wody / Carafe of water	100 CL / 25 PLN
Soki owocowe / Fruit juices	25 CL / 15 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów / Fresh orange and grapefruit juice	25 CL / 30 PLN
Espresso	3 CL / 14 PLN
Podwójne espresso / Double espresso	6 CL / 18 PLN
Americano	12 CL / 16 PLN
Cappuccino	15 CL / 17 PLN
Latte macchiato	24 CL / 17 PLN
Flat white	15 CL / 20 PLN
Herbata czarna / Black tea	20 CL / 16 PLN
Herbata owocowa / Fruit tea	20 CL / 16 PLN
Herbata ziołowa / Herbal tea	20 CL / 16 PLN



MERCURE
HOTEL

L U B L I N C E N T R U M

NAPOJE ALKOHOLOWE
ALCOHOLIC BEVERAGES

Piwo Perła / Perła beer alc. 6%	50 CL / 17 PLN
Piwo Perła / Perła beer alc. 6%	30 CL / 15 PLN
Piwo Perła butelka / Perła bottled beer alc. 6%	50 CL / 16 PLN
Piwo pszeniczne / Wheat beer alc. 5,2%	50 CL / 25 PLN
Piwo rzemieślnicze / Craft beer alc. 5%/5,5%	50 CL / 30 PLN
Cydr Lubelski / Lubelski Cider alc. 4,5%	40 CL / 15 PLN
Piwo bezalkoholowe / Alcohol free beer alc. 0%	50 CL / 17PLN
Wódka Distil no 9 alc. 40%	4 CL / 20 PLN 50 CL / 130 PLN
Wódka Chłopska Pędzona (Szarlotka alc. 32% , Wiśnia alc. 28% , Czarny Bez alc. 32% , Bimber alc. 43%) Chłopska Pędzona vodka (Apple pie, Cherry, Elderberry, Moonshine)	4 CL / 20 PLN
Chłopska Pędzona Przepalanka alc. 28% Chłopska Pędzona Przepalanka vodka	4 CL / 20 PLN
Wódka Ostoya / Ostoya vodka alc. 40%	4 CL / 23 PLN 50 CL / 140 PLN
Wódka Chopin / Chopin vodka alc. 40%	4 CL / 35 PLN
Wódka Żubrówka / Bison Grass vodka alc. 37,5%	4 CL / 20 PLN

The Macallan 12YO alc. 40%	4 CL / 48 PLN
Bushmills Single Malt 10YO alc. 40%	4 CL / 38 PLN
Bushmills Black Bush alc. 40%	4 CL / 33 PLN
Highland Park 12YO alc. 40%	4 CL / 33 PLN
Nikka Days alc. 40%	4 CL / 38 PLN
Bottega Limoncino alc. 30%	4 CL / 22 PLN
Buffalo Trace alc. 40%	4 CL / 30 PLN
Jack Daniel’s alc. 40%	4 CL / 27 PLN
Whitley Neill Distiler’s Cut alc. 43%	4 CL / 27 PLN
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin alc. 40%	4 CL / 27 PLN
Planteray 3 Stars Rum alc. 41,2%	4 CL / 27 PLN
Planteray Original Dark Rum alc. 40%	4 CL / 27 PLN
Jose Cuervo Silver, Reposado alc. 38%	4 CL / 27 PLN
Campari alc. 25%	4 CL / 18 PLN
Martini alc. 14,4%	10 CL / 25 PLN
Jägermeister alc. 35%	4 CL / 25 PLN
Baileys alc. 17%	4 CL / 25 PLN
Hennessy VSOP alc. 40%	4 CL / 48 PLN
Dictador alc. 40%	4 CL / 35 PLN
Champagne Brut Jacquart alc. 12,5%	37,5 CL / 179 PLN

DRINKS



NALEWKA
„WIŚNIEWSKI”
„WIŚNIEWSKI”
CHERRY
LIQUEUR

4 CL 25 PLN
70 CL 270 PLN



MENU

Karta obowiązuje od marca 2026.
The menu is available from March 2026.
Restauracja Winestone zaprasza od godziny 14:00 do 22:00.
The Winestone restaurant is open from 2 p.m. until 10 p.m.
Zamówienia na dania przyjmujemy do godziny 21:45.
We accept orders for dishes until 9:45 PM
Alkohol szkodzi zdrowiu. Alcohol is harmful to your health.
Potrawy w menu mogą zawierać alergeny.
Dishes in the menu may contain allergens.
Przy rezerwacjach a’la carte powyżej 6 osób doliczana jest dodatkowa opłata w wysokości 10% wartości rachunku.
For a’la carte reservations of more than 6 people, an additional fee of 10% of the bill value will be charged.
Za usługę room service zostanie doliczona opłata 50 PLN.
For room service, an additional fee of 50 PLN will be charged.
Nie dzielimy rachunków. We do not split bills.