

NIEZOBOWIAZUJĄCO
CASUAL

Tatar 180g 48 PLN
połędwica wołowa 80g / ogórek konserwowy / cebula /
oliwa szczypiorkowa / musztarda francuska / borowik marynowany /
żółtko suszone
Tartar
beef tenderloin 80g / pickled cucumber / onion / chive oil / French mustard /
marinated boletus / dried egg yolk

Kamień z przekąskami dla 2 osób 320g 65 PLN
mięsa pieczone / bursztyn / koryciński / ser kozi / konfitura
z czerwonej cebuli / chrzan / crunch orzechowy
Sharing platter for 2
roasted meats / Bursztyn cheese / Koryciński cheese / goat cheese /
red onion jam / horseradish / nut crunch

Burger wołowy 100% 200g 480g 56 PLN
sałata / pomidor / ogórek / boczek / ser / fryty
100% beef burger 200g
lettuce / tomato / cucumber / bacon / cheese / fries

Hummus z pesto i szparagami 170g 29 PLN
hummus / zielone pesto / parmezan / szparagi
Hummus with pesto and asparagus
hummus / green pesto / parmesan / asparagus

DELIKATNIE GENTLY

Rosół z makaronem 300g 18 PLN
makaron / marchewka / koperek
Chicken broth with noodles
noodles / carrot / dill

Krem z botwinki 280g 22 PLN
pianka z gorgonzoli / migdały
Young beetroot cream soup
gorgonzola foam / almonds

Żurek 300g 22 PLN
boczek / kielbasa / jajko
Sour rye soup
bacon / sausage / egg

NIEPOWTARZALNIE SPECIAL

Krewetki piri-piri 280g 52 PLN
Piri-piri shrimps

Grillowana brukselka z młodymi warzywami 300g 33 PLN
rzodkiewka / ziemniak / śmietana / parmezan /
oliwa szczypiorkowa
Grilled Brussels sprouts with baby vegetables
radish / baby potato / cream / parmesan / chive oil

Pierogi z bobem i miętą 280g 36 PLN
chipsy z boczku
Dumplings with broad beans and mint
bacon chips

LEKKO LIGHT

Salata z kurczakiem 310g 42 PLN
kurczak / sos cezar / suszony pomidor / grzanka / parmezan
Chicken Caesar salad
chicken / Caesar dressing / dried tomato / crouton / parmesan

Salata ze szpinaku i wiosennych warzyw 230g 36 PLN
brukselka / szparagi / szczawik / bób / oliwa szczypiorkowa
Spinach salad with spring vegetables
Brussels sprouts / asparagus / wood sorrel / broad beans / chive oil

Makaron sephia z krewetkami 370g 52 PLN
krewetki / pomidorki / wino / czosnek / kolendra / orzechy ziemne
Sepia pasta with prawns
prawns / cherry tomatoes / wine / garlic / coriander / peanuts

Lasagne z warzywami i stracciatellą 250g 39 PLN
masło szalwiowe / szparagi / ser stracciatella /
pieczone pomidorki koktajlowe
Lasagne with vegetables and stracciatella
sage butter / asparagus / stracciatella cheese / roasted cherry tomatoes

NIEŚPIESZNIE SLOWLY

Kurczak 180g z warzywami i jeżynami 480g 46 PLN
emulsja z czosnkiem niedźwiedzim / szparagi / groszek cukrowy /
młody brokuł / jeżyny
Chicken 180g with vegetables and blackberries
wild garlic emulsion / asparagus / sugar snap peas / young broccoli /
blackberries

Filet z łososia atlantyckiego 160g 420g 64 PLN
sos pomarańczowy / szpinak / gratin ziemniaczany
Atlantic salmon fillet 160g
orange sauce / spinach / potato gratin

Fish and chips 420g 46 PLN
dorsz 100g / frytki / coleslaw z młodej kapusty /
sos jogurtowo-koperkowy / sos musztardowo-miodowy
Fish and chips
cod 100g / fries / young cabbage coleslaw / yogurt-dill sauce /
honey-mustard sauce

Kaczka pieczona 1/4 sztuki 550g 65 PLN
chutney z szarej renety / kopytka / buraczki
Roast duck 1/4 pc
Grey Reneta apple chutney / potato dumplings / beets

Bakłażan w glazurze śliwkowej z chipotle 300g 36 PLN
feta / orzechy / purée z kalafiora
Eggplant in plum and chipotle glaze
feta / nuts / cauliflower purée

OBFICIE GENEROUSLY

Stek z polędwicy 200g 500g 115 PLN
purée z kalafiora / pieprzowy demiglace / kolorowe marchewki
Tenderloin steak 200g
cauliflower purée / pepper demiglace / colorful carrots

Policzki wołowe sous-vide 150g 470g 72 PLN
pieprzowy demiglace / purée ziemniaczane z letnią truflą / buraczki
Sous-vide beef cheeks 150g
pepper demiglace / truffled mashed potatoes / beets

Schabowy puławski 200g 480g 49 PLN
purée z letnią truflą / sałata / ogórek / biała rzodkiew / oliwa
Pulawy-style pork chop 200g
truffled purée / lettuce / cucumber / white radish / oil

CZULE LOVING

Sernik nowojorski 200g 29 PLN
owoce
New York cheesecake
fruit

Fondant czekoladowy 150g 26 PLN
sos wiśniowy / lody waniliowe
Chocolate fondant
cherry sauce / vanilla ice cream

Beza z lodami i owocami 150g 26 PLN
owoce
Meringue with ice cream and fruits
fruit

LEGENDA KEY

ORZECHY ZIEMNE
PEANUTS
JAJKA
EGGS
GORZCZYCA
MUSTARD SEEDS
GLUTEN
GLUTEN
SKORUPIANE
SHELLFISH
SŁONECZNIK
SESAME

ORZECHY INNE
OTHER NUTS
SOJA
SOYBEANS
GRZYBY
MUSHROOMS
LUPINY
LUPINE
MIECZAKI
MOLLUSCS
SIELER
CELERY

RYBY
FISH
MLEKO
MILK
SIARCZYNIA
SULPHITES

Karta obowiązuje od maja 2025 roku. The menu is available from May 2025.
Restauracja Winestone zaprasza od godziny 14:00 do 23:00.
The Winestone restaurant is open from 2 p.m. until 11 p.m.
Alkohol szkodzi zdrowiu. Alcohol is harmful to your health.
Listę alergenów podajemy na życzenie. The list of allergens is available upon request.
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.
Nie dzielimy rachunków. We do not split bills.

MENU

NAPOJE BEZALKOHOLOWE NON-ALCOHOLIC BEVERAGES



Red Bull	25 CL / 12 PLN
Woda Mineralna / Mineral water	25 CL / 20 PLN
Karafka wody / Carafe of water	30 CL / 10 PLN
Soki owocowe / Fruit juices	100 CL / 17 PLN
Sok ze świeżych pomarańczy i grejpfrutów / Fresh orange and grapefruit juice	25 CL / 14 PLN
Espresso	25 CL / 25 PLN
Podwójne espresso / Double espresso	3 CL / 13 PLN
Americano	6 CL / 17 PLN
Cappuccino	12 CL / 15 PLN
Latte macchiato	15 CL / 16 PLN
Flat white	24 CL / 16 PLN
Herbata czarna / Black tea	15 CL / 19 PLN
Herbata owocowa / Fruit tea	20 CL / 15 PLN
Herbata ziołowa / Herbal tea	20 CL / 15 PLN



MERCURE

HOTEL

LUBLIN CENTRUM

NAPOJE ALKOHOLOWE ALCOHOLIC BEVERAGES

Piwo Perła / Perła beer alc. 6%	50 CL / 16 PLN
Piwo Perła / Perła beer alc. 6%	30 CL / 14 PLN
Piwo Perła butelka / Perła bottled beer alc. 6%	50 CL / 15 PLN
Piwo pszeniczne / Wheat beer alc. 5,2%	50 CL / 22 PLN
Piwo rzemieślnicze / Craft beer alc. 5% / 5,5%	50 CL / 25 PLN
Cydr Lubelski / Lubelski Cider alc. 4,5%	40 CL / 14 PLN
Piwo bezalkoholowe / Alcohol free beer alc. 0%	50 CL / 16 PLN
Wódka Distil no 9 alc. 40%	4 CL / 18 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 / 18 PLN
Chłopska Pędzona Przepalanka alc. 28% Chłopska Pędzona Przepalanka vodka	4 CL / 18 PLN
Wódka Ostoya / Ostoya vodka alc. 40%	4 CL / 21 PLN
Wódka Chopin / Chopin vodka alc. 40%	4 CL / 30 PLN
Wódka Żubrówka / Bison Grass vodka alc. 37,5%	4 CL / 18 PLN

The Macallan 12YO alc. 40%	4 CL / 44 PLN
Bushmills Single Malt 10YO alc. 40%	4 CL / 34 PLN
Bushmills Black Bush alc. 40%	4 CL / 31 PLN
Highland Park 12YO alc. 40%	4 CL / 32 PLN
Nikka Days alc. 40%	4 CL / 38 PLN
Bottega Limoncino alc. 30%	4 CL / 22 PLN
Buffalo Trace alc. 40%	4 CL / 29 PLN
Jack Daniel's alc. 40%	4 CL / 25 PLN
Whitley Neill Distiler's Cut alc. 43%	4 CL / 25 PLN
Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin alc. 40%	4 CL / 25 PLN
Planteray 3 Stars Rum alc. 41,2%	4 CL / 25 PLN
Planteray Original Dark Rum alc. 40%	4 CL / 25 PLN
Jose Cuervo Silver, Reposado alc. 38%	4 CL / 25 PLN
Campari alc. 25%	4 CL / 17 PLN
Martini alc. 14,4%	10 CL / 22 PLN
Jägermeister alc. 35%	4 CL / 22 PLN
Baileys alc. 17%	4 CL / 22 PLN
Courvoisier VSOP alc. 40%	4 CL / 30 PLN
Dictador alc. 40%	4 CL / 32 PLN
Champagne Brut Jacquart alc. 12,5%	37,5 CL / 169 PLN



DRINKS



NALEWKA „WIŚNIEWSKI” „WIŚNIEWSKI” CHERRY LIQUEUR

4 CL 22 PLN
70 CL 240 PLN

LEGENDA KEY



danie regionalne
regional dish



danie wegetariańskie
vegetarian dish



danie vegan
vegan dish



danie sezonowe
seasonal dish



danie najkorzystniejsze dla organizmu
healthy dish



zawiera BIO produkty
contains BIO products



danie dostępne 24/7
dish available 24/7

