

# M MERCATO

## Menu degustacyjne

195 PLN osoba

selekcja alkoholi 125 PLN osoba

Amuse bouche

**Śledź solony/ majonez musztardowy/ ziemniak/ palone masło**

VALINHAS 10 cl  
REGIONAL MINHO IG, PORTUGALIA

**Zupa z gęsi/ kluski dyniowe/ kacze serce/ cebula**

ANTERRA 10 cl  
I.G.T. TERRE SICILIANE, WŁOCHY

Intermezzo

**Smażony sandacz/ pieczona papryka/ słonina**

CARL LOEWEN MAXIMIN KLOSTERLAY ALTE RABEN 10 cl  
V.D.P. ERSTE LAGE, NIEMCY

**Rolada z dzika/ kruszony kasztan/ pieczarka brunatna/ kasza bulgur**

CERRO AÑON RESERVA 10 cl  
D.O.Ca. RIOJA, HISZPANIA

**Figa marynowana/ wiśnia/ adwokat/ palona biała czekolada**

NOBLE VINES 446 SV CHARDONNAY 10 cl  
A.V.A MONTEREY, USA

Petit fours

\* Do rachunku od 8 osób doliczamy 10% serwisu

\* W przypadku występowania alergii pokarmowych prosimy o poinformowanie obsługi.

Lista alergenów dostępna jest na regale w restauracji.

## Przystawki



Zupa serowa/ gruszka z kardamonem/ wędzony ser/ żurawina 36 PLN

Zupa z gęsi/ kluski dyniowe/ kacze serce/ cebula 39 PLN

Otwarty pieróg/ ziemniak z ogniska/ bulion grzybowy/ pietruszka 36 PLN

Śledź solony/ majonez musztardowy/ ziemniak/ palone masło 32 PLN

Pieczona marchew/ konfitura z warzyw korzeniowych/ pomidor 29 PLN

Karczek wieprzowy/ musztardowiec/ chrzanowa pianka/ pikla grzybowa 39 PLN

## Dania główne

Kacze udo confit/ bakłażan/ orzech laskowy/ sos śliwkowy 69 PLN

Pieczone żebro wołowe/ ziemniaki wędzone/ puree grzybowe/ sos chrzanowy 77 PLN

Smażony halibut/ kapusta/ koper/ ziemniaki 87 PLN

Rolada z dzika/ kruszony kasztan/ pieczarka brunatna/ kasza bulgur 79 PLN

Smażony sandacz/ pieczona papryka/ słonina 99 PLN

Biała kasza gryczana/ pieczony burak/ dynia/ ser/ maślanka 49 PLN

## Desery

Ciasto malinowe/ lody jogurtowe/ mus z wiejskiego twarogu/ kokos 31 PLN

Lody fasolka tonka/ marakuja/ ciasto piwne/ kawa 34 PLN

Krem pomarańczowy/ jabłko/ limonka/ czekolada 32 PLN

Figa marynowana/ wiśnia/ advocaat/ palona biała czekolada 32 PLN