

Menu degustacyjne / Tasting menu 299 PLN

Selekcja win / Selection of wines 169 PLN

Amuse Bouche

Śledź | oliwa koperkowa | karczoch | ogórek | maślanka | kawior z pstrąga

Herring | dill oil | artichoke | cucumber | buttermilk | trout caviar

DR L FEINHERB RIESLING, Q.B.A. MOSEL, GERMANY – 100 ml

Zupa dyniowa na wywarze kaczym | ozory wołowe | crème fraîche | oliwa koperkowa | pestki dyni

Pumpkin soup on duck broth | beef tongues | crème fraîche | dill oil | pumpkin seeds

BODEGAS AROA LE NATUREL GARNACHA, D.O. NAVARRA, SPAIN – 100 ml

Intermezzo

Jesiotr | purée z kapusty | słonina | kapusta kiszona | ostryga

Sturgeon | cabbage purée | bacon | sauerkraut | oyster

ARESTI CHARDONNAY RESERVA, D.O. CASABLANCA VALLEY, CHILE – 100 ml

Królik | grzybowy sabayon | por | borowik | ziemniak

Rabbit | mushroom sabayon | leek | boletus | potato

FAMIGLIA BIANCHI MALBEC, MENDOZA, ARGENTINA – 100 ml

Pre Dessert

Finansjer orzechowy | cydr | agrest | daktyl

Nut financier | cider | gooseberry | dates

BURMESTER SOTTO VOCE RESERVE, D.O. PORTO, PORTUGAL – 100 ml

Petits fours

Do każdego zamówienia doliczamy 10% usługi serwisowej. Tabela z wykazem składników znajduje się na regale w restauracji Mercato

10% service charge applies to all orders. You can find the list of all ingredients on the shelf in the Mercato restaurant.



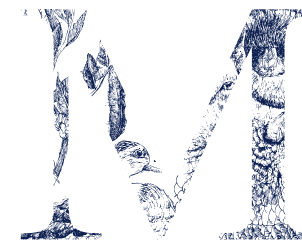
Mercato Gdańsk



Mercato.gdansk



Mercato Gdansk



MERCATO

#MercatoGdansk

