

# M MERCATO

## Menu degustacyjne

195 PLN osoba  
selekcja alkoholi 125 PLN osoba

Amuse bouche

### Tatar z cobii/ / trybula/ kawior/ kwaśna śmietana

DOMAINE LANDRON LA LOUVETRIE 10 cl  
A.O.C. MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE, FRANCJA

### Krem z białych szparagów/ żółtko/ ziemniak/ oliwa modrzewiowa

DOMAINE LEBRUN 10 cl  
A.O.C. POUILLY FUMÉ, FRANCJA

### Seriola sous vide/ puree pietruszka/ grzyby/ bób/ zielone szparagi

WEINGUT STADT KREMS 10 cl  
DAC STEINTERRASSEN KREMSTAL, AUSTRIA

### Poliki cielęce confit/ puree karczoch/ szczypior/ olej z orzechów

PRIMITIVO DOPPIO PASSO 10 cl  
I.G.T. SALENTO, WŁOCHY

Pre-dessert

### Sernik pijana koza/ truskawka/ lody miętowe

POLIXO 10 cl  
D.O.C.G. MOSCATO D'ASTI, WŁOCHY

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



Tatar z cobii/ trybula/ kawior/ kwaśna śmietana 49 PLN

Smażona grasica cielęca/ zielone szparagi/ szpinak/ jabłko 42 PLN

Tatar z polędwicy wołowej/ majonez z lubczykiem/ marynowane grzyby/ żółtko 49 PLN

Krem z białych szparagów/ żółtko/ ziemniak/ oliwa modrzewiowa 38 PLN

Zupa rakowa/ kolendra/ palia potokowa/ oliwa z liśćmi kaffiru 39 PLN

Marynowane pomidory koktajlowe/ rzodkiewka/ szalotka/ kalarepa 34 PLN

## Dania główne

Dorsz smażony/ młoda kapusta/ koperek/ miodowa pikla/ majeranek 67 PLN

Seriola sous vide/ puree pietruszka/ grzyby/ bób/ zielone szparagi 99 PLN

Kurczak baby pieczony/ świeży ogórek/ śmietana/ koper/ puree ziemniak 68 PLN

Comber jagnięcy smażony/ puree z orzeszków ziemnych/ seler/ czereśnia 99 PLN

Poliki cielęce confit/ puree karczoch/ szczypior/ olej z orzechów 78 PLN

Puree słonecznik bulwiasty/ jajko/ ser Gruyere/ trufla z maślanki 49 PLN

## Desery

Mus czekoladowy z rumem/ krem cytrynowy/ ciastko orzechowe/ malina 31 PLN

Krem jagodowy/ ciastko migdałowe/ palona czekolada/ lody waniliowe z whisky 34 PLN

Sernik pijana koza/ truskawka/ lody miętowe 28 PLN

Krem porzeczkowy/ krem czekoladowy/ biszkopt cytrynowy/ lody porzeczkowe 32 PLN