

GDAŃSK - XVIII w.

Przystawki

Tatar z polędwicy wołowej | majonez truflowy | marynowane grzyby | szczypior 59 zł



Śledź | oliwa koperkowa | karczoch | ogórek | maślanka | kawior z pstrąga 49 zł



Galaretka wieprzowa | szpik wołowy | foie gras | natka pietruszki | chutney gruszkowy | imbir 59 zł



Flaki wołowe | kluski ziemniaczane | seler | marchew | lubczyk 39 zł



Zupa dyniowa na wywarze kaczym | ozory wołowe | crème fraîche | oliwa koperkowa | pestki dyni 42 zł



Dania Główne

Łosoś | ziemniak | por | jacqueline buraczane | salsefia | liście kafiru 99 zł



Jesiotr | purée z kapusty | słonina | kapusta kiszona | ostryga 129 zł



Skok z królika | grzybowy sabayon | borowik | smardz | ziemniak | crème fraîche 109 zł



Kacze udo | wiśnia | rzodkiew arbużowa | puree z bakłażana | żel wiśniowy | pistacja 89 zł



Chateaubriand | pieczarka brunatna | zapiekanka ziemniaczana | bocznik królewski | sos berneński 249 zł



Risotto z czarną truflą | ser grana padano | szalotka | czosnek fermentowany (wege) 89 zł



Desery

Gruszka | limonka | kardamon 29 zł



Czekolada | śliwka | piernik | pudding 31 zł



Finansjer orzechowy | gruszka | cydr | agrest | daktyl 35 zł



Targi w XVIII-wiecznym Gdańsku



Targ Rybny / Targ Kartoflany



Targ Maślany



Targ Sienny / Targ Bydłęcy



Targ Prosiąt i Długi Targ



Ulice handlowe



Targ Drzewny / Targ Poziomkowy



Targ Wąchany



Ławy Chlebowe



Ławy Mięsne

#MercatoGdansk



Mercato Gdańsk



mercato_gdansk



Mercato Gdańsk



MERCATO

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



Starters

Beef sirloin tartare | truffle mayonnaise | marinated mushrooms | chives 59 zł  

Herring | fennel oil | artichoke | cucumber | buttermilk | trout caviar 49 zł  

Pork jelly | beef marrow | foie gras | parsley | pear chutney | ginger 59 zł  

Beef tripe | potato noodles | celery | carrot | lovage 39 zł  

Pumpkin soup on duck broth | beef tongues | crème fraiche | dill oil | pumpkin seeds 42 zł  

Main Courses

Salmon | potato | leek | jacqueline beetroot | salsify | kaffir leaves 99 zł  

Sturgeon | cabbage purée | bacon | sauerkraut | oyster 129 zł  

Rabbit leg | mushroom sabayon | boletus | morel | potato | crème fraîche 109 zł  

Duck thigh | cherry | watermelon radish | eggplant puree | cherry gel | pistachio 89 zł  


Chateaubriand | brown mushroom | potato casserole | king oyster mushroom | bearnaise sauce 249 zł  

Black truffle risotto | grana padano cheese | shallots | fermented garlic (vege) 89 zł  

Desserts

Pear | lime | cardamom 29 zł 

Chocolate | plum | gingerbread | pudding 31 zł  

Nut financier | pear | cider | gooseberry | dates 35 zł 

Markets in Gdansk 18th century

 The Fish Market / Potato-Fish Market

 Butter Market

 Hay Market / Cattle Market

 Piglet Market and Long Market

 Trade Streets

 Timber Market / Wild Strawberry Market

 Sniffer Market

 Bread Benches

 Meat Benches

#MercatoGdansk

 Mercato Gdansk

 mercato_gdansk

 Mercato Gdansk



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