



UROCZYŚCIOŚCI W RODZINNYM GRONIE W SAMYM CENTRUM GDAŃSKA

Szukasz miejsca, do którego zaprosisz swoją całą rodzinę?

Poznaj naszą ofertę: profesjonalna obsługa, piękne wnętrza i wysmienite menu zachwyci Twoich gości i pozwoli cieszyć się wzajemnie swoją obecnością.

Mercure Gdańsk Stare Miasto | ul. Jana Heweliusza 22 | +48 608 124 755 | H3390.SALES@accor.com



GDAŃSK STARE MIASTO



MENU I
90 PLN / OSOBA

ZUPA

Rosół z domowym makaronem i warzywami

DANIE GŁÓWNE

Filet z łososia z ziemniakami puree i pieczoną fasolą szparagową

Danie główne dla dzieci

Panierowana w kukurydzianych płatkach pierś z kurczaka, domowe frytki

DESER

Sernik mango z karmelizowaną gruszką

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



MENU II
100 PLN OSOBA

PRZYSTAWKA

Antrykot wołowy suszony w ziołach serwowany
z pastą z pieczonej fety i pomidorów

ZUPA

Klasyczna zupa borowikowa z ziemniakami i
kwaśną śmietaną

DANIE GŁÓWNE

Zrazy wołowe faszerowane po polsku,
serwowane z ziemniakami purée i duszonymi
w śmietanie burakami

Danie główne dla dzieci
Dorsz w cieście, domowe frytki

DESER

Brownie czekoladowe z lodami i owocowym
musem

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



MENU III
110 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

Zielone szparagi serwowane w sosie z szyjek rakowych z domowym pieczywem orkiszowym

ZUPA

Krem z pieczonej papryki z marynowaną fetą

DANIE GŁÓWNE

(SERWOWANE NA PÓLMISKACH W STÓŁ):

Pieczona kaczka z jabłkami i sosem z borówek

Polędwica z dorsza z pieczonym kalafiorem
romanesco w sosie buerreblanc

Pieczone brokuły z orzechami i fetą

Żółta fasola w maślanym sosie

Pieczone ziemniaki Gratin

Domowe frytki

Danie główne dla dzieci

Grillowana pierś z kurczaka, warzywa, ryż

DESER

Fondant czekoladowy z malinami i kawiozem
z czarnej porzeczki

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



MENU IV

125 PLN / OSOBA

PRZYSTAWKA

Carpaccio z pieczonej kaczki serwowane z oliwą z lubczyku, parmezanem i smażonymi kaparami, pieczywem domowym

ZUPA

Klasyczny rosół drobiowy z makaronem jajecznym i pieczonymi warzywami

DANIE GŁÓWNE

(SERWOWANE NA PÓŁMISKACH W STÓŁ)

Zrazy wołowe faszerowane po Polsku
Pieczona kaczka w pomarańczowym sosie
Filet z łososia marynowany w pesto
Pieczona marchew glazurowana miodem
Fasola szparagowa z płatkami migdałów
Ziemniaki puree z musztardą francuską
Domowe frytki

Danie główne dla dzieci

Grillowana pierś z kurczaka podana z dodatkami
Warzywa gotowane, domowe frytki

DESER (SERWOWANE NA PLATERACH W STÓŁ)

Delikatny sernik cyjamonowy z świeżymi truskawkami
Domowy jablecznik na karmelowym spodzie

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



MENU V

149 PLN/ OSOBA

PRZYSTAWKA

Wędzony łosoś MOWI serwowany z domowym cytrynowym aioli, szparagami , kruszonym wiejskim twarogiem, pieczywem domowym

ZUPA

Zupa rybna aromatyzowana trawą cytrynową i liśćmi limonki

DANIE GŁÓWNE

(SERWOWANE NA PÓŁMISKACH W STÓŁ)

Rostbef wołowy duszony w grzybowym sosie

Tradycyjny Schabowy

Filet z sandacza w maślanym sosie

Grillowane szparagi z ziołowym masłem

Młode ziemniaki z koprem

Pieczony kalafior z orzechami i fetą

Domowe frytki

Danie główne dla dzieci

Panierowana w kukurydzianych płatkach pierś z kurczaka, domowe frytki

DESER (SERWOWANE NA PLATERACH W STÓŁ)

Czekoladowy sernik z karmelową kruszonką

Tarta jabłkowa

Ciasto marcepanowe z owocami

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



MENU WEGAŃSKIE I **95 PLN/ OSOBA**

PRZYSTAWKA

Tatar z wędzonego bakłażana/ chipsy z marchwi/
sojowe aioli

ZUPA

Wegańska zupa z pieczonych ziemniaków i
jarmużu aromatyzowana trawą cytrynową

DANIE GŁÓWNE

Wegańskie klopsiki (seitan)/ pomidorowy sos/
pieczone ziemniaki

DESER

Karmelizowane owoce z wegańską kruszonką

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



MENU WEGAŃSKIE II
100 PLN/ OSOBA

PRZYSTAWKA

Krokiet z kalafiora z grzybami/ piklowane
warzywa

ZUPA

Krem z czerwonej soczewicy

DANIE GŁÓWNE

Falafele z ciecior i buraka/ smażony szpinak/
puree z marchwi/ prażone orzechy

DESER

Brownie z fasoli i bananów/ sorbet owocowy

NAPOJE

Kawa/ herbata/ woda/ sok pomarańczowy



**DODATKOWO PO DESERZE
PROponujemy ZAKĄSKI W STÓŁ
W CENIE 45 PLN / OSOBA**

Holenderski Matias marynowany w wiśniach
z chrzanem i orkiszowym pieczywem

Krewetki w panko/ konfitura pomidorowa

Planches mięs własnego wyrobu/ piklowane
warzywa

Planches serów/ grisini domowej roboty/
marmolada z moreli

Sałata Grecka z grillowanym kurczakiem

Domowe pieczywo (prosto z pieca) na
zakwasie z rodzynek

DODATKOWO

Wino białe/czerwone - butelka 60 PLN

Wódka 4 cl - 8 PLN

Piwo 33 cl - 11 PLN

Napoje gazowane 20 cl - 8 PLN