

M
E
N
U

 *Finezja*

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE 56 PLN

wołowina (100 g), mus z ogórka kiszzonego, żółtko, cebula, podgrzybek marynowany, musztarda, majonez z palonej cebuli, chips pietruszkowy, oliwa truflowa, pieczywo
beef, pickled cucumber mousse, yolk, onion, marinated mushroom, mustard, roasted onion mayonnaise, parsley chips, truffle olive oil, bread



BUŁECZKA BAO Z SEREM HALLOUMI / BAO BUN WITH HALLOUMI CHEESE 39 PLN

halloumi, konfitura truskawkowa, rukola, orzechy włoskie, balsamico
halloumi, strawberry confiture, arugula, walnuts, balsamico



KREWETKI W SUSZONYCH POMIDORACH / SHRIMPS IN SUN-DRIED TOMATOES 49 PLN

krewetki (70 g), suszone pomidory, czosnek, cebula, natka pietruszki, chilli, wino, masło, pinsa
shrimps, sun-dried tomatoes, garlic, onion, parsley, chilli, wine, butter, pinsa



ZUPY / SOUPS (220 ml)

KREM Z KUKURYDZY / CREAMY CORN SOUP 32 PLN

kukurydza, ziemniak, śmietana, mleko kokosowe, masło, oliwa chilli, chips z pietruszki
corn, potato, sour cream, coconut milk, butter, chilli olive oil, parsley chips



ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY / BEEF AND POULTRY BROTH 29 PLN

wywar z drobiu i wołowiny, makaron, marchewka, natka pietruszki
poultry and beef stock, noodles, carrot, parsley



WEGAŃSKI KREM Z CUKINII / VEGAN CREAMY ZUCCHINI SOUP 32 PLN

cukinia, cebula, czosnek, mleko kokosowe, roślinna śmietanka, mięta, chips z marchewki
zucchini, onion, garlic, coconut milk, plant-based sour cream, mint, carrot chips

ZUPA KREWETKOWA / SHRIMP SOUP 39 PLN

krewetki białe, makaron ryżowy, mleko kokosowe, pomidor, cebula, czosnek, limonka, natka pietruszki, kolendra, imbir, wino
white shrimps, rice noodles, coconut milk, tomato, onion, garlic, lime, parsley, coriander, ginger, wine



MAKARONY / PASTA

(Wszystkie dania mogą zostać wykonane na bazie wegańskiego lub bezglutenowego makaronu za dodatkową opłatą – 8 PLN.)

(All pasta dishes can be prepared with vegan or gluten-free pasta for an additional charge – 8 PLN.)

CZARNE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI / BLACK TAGLIATELLE WITH SHRIMPS 59 PLN

krewetki (100 g), mleko kokosowe, masło, mango, limonka, kolendra, chilli
shrimps, coconut milk, butter, mango, lime, coriander, chilli



MEZZI RIGATONI 59 PLN

polędwiczka wieprzowa (120 g), pesto pietruszkowe, cytryna, orzechy ziemne, parmezan
pork tenderloin, parsley pesto, lemon, peanuts, parmesan



WEGETARIAŃSKIE PAPPARDELLE / VEGETARIAN PAPPARDELLE 45 PLN

cukinia, sos groszkowy, czosnek, cebula, cytryna, mięta
zucchini, pea sauce, garlic, onion, lemon, mint



SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z SEREM BURRATA / SALAD WITH BURRATA CHEESE 54 PLN

burrata, szpinak, rukola, prosciutto, suszone pomidory, orzechy włoskie w karmelu, pestki słonecznika, sos bazyliowy
burrata, spinach, arugula, prosciutto, sun-dried tomatoes, walnuts in caramel, sunflower seeds, basil sauce
  

SAŁATKA Z PANIEROWANYM SEREM CAMEMBERT SALAD WITH BREADED CAMEMBERT CHEESE 45 PLN

camembert, jajko, bułka tarta, szpinak, rukola, winogrona, cebula marynowana, granat, pestki słonecznika, sos miodowo-musztardowy
camembert, egg, breadcrumbs, spinach, arugula, grapes, marinated onion, pomegranate, sunflower seeds, honey-mustard sauce
   

SAŁATKA Z KURCZAKIEM / SALAD WITH CHICKEN 46 PLN

polędwiczki z kurczaka w panko (140 g), sałata lodowa, boczek, jajko w koszulce, cebula, pomidor, parmezan, sos czosnkowo-jogurtowy
chicken tenderloins in panko, iceberg lettuce, bacon, poached egg, onion, tomato, parmesan, garlic-yogurt sauce
  



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

SCHABOWY W PANKO / PORK LOIN IN PANKO 75 PLN

schab (210 g), ziemniaki „lulka”, jajko sadzone, zielone szparagi, koperek
pork loin, „lulka” potatoes, fried egg, green asparagus, dill
  

POLĘDWICZKA WIEPRZOWA W TYMIANKU / PORK TENDERLOIN IN THYME 64 PLN

polędwiczka wieprzowa (170 g), purée pietruszkowe, smażony ziemniak, groszek, espuma z suszonego pomidora
pork tenderloin, parsley purée, fried potato, peas, sun-dried tomato espuma


PIERŚ KACZKI SOUS-VIDE / SOUS-VIDE DUCK BREAST 79 PLN

piers kaczki (200 g), gołąbek z czerwonej kapusty, ryż, podgrzybek, marchewka, cebula, żółta marchewka, sos winno-żurawinowy
duck breast, stuffed red cabbage roll, rice, mushroom, carrot, onion, yellow carrot, wine-cranberry sauce
  

PIERŚ KURCZAKA Z KOSTKĄ / BONE-IN CHICKEN BREAST 67 PLN

piers kurczaka (180 g), purée kukurydziano-kokosowe, gnocchi z batatów, rzodkiewka marynowana, czarna marchewka, chilli, oliwa szalwiowa, miód
chicken breast, corn and coconut purée, sweet potato gnocchi, marinated radish, black carrot, chilli, sage olive oil, honey
   

BURGER JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S BURGER 59 PLN

wołowina (170 g), cheddar, boczek, ogórek konserwowy, cebula, sos BBQ Jack Daniel's, sałata, frytki
beef, cheddar, bacon, gherkin, onion, Jack Daniel's BBQ sauce, lettuce, fries
   

WEGAŃSKIE GNOCCHI / VEGAN GNOCCHI 49 PLN

pesto szpinakowe, cytryna, granat, pestki słonecznika, orzechy włoskie w karmelu
spinach pesto, lemon, pomegranate, sunflower seeds, walnuts in caramel


ŁOSOŚ CYTRYNOWY / LEMON SALMON 79 PLN

łosoś (170 g), risotto szpinakowe, cebula, czosnek, olej pomidorowy, pianka cytrynowa, chips marchewkowy
salmon, spinach risotto, onion, garlic, tomato oil, lemon foam, carrot chips
   

DESERY / DESSERTS

MONOPORCJA Z BIAŁEJ CZEKOLADY

SINGLE-SERVING DESSERT WITH WHITE CHOCOLATE  32 PLN

śmietana, biała czekolada, kruche ciasto, płatki migdałów, mango, limonka, malina, mięta
cream, white chocolate, shortcrust pastry, almond flakes, mango, lime, raspberry, mint



CZEKOLADOWY CRÈME BRÛLÉE / CHOCOLATE CRÈME BRÛLÉE   29 PLN

śmietana, czekolada, jajka, cukier, żelatyna
cream, chocolate, eggs, sugar, gelatin



LODY WANILIOWE / VANILLA ICE CREAM  28 PLN

lody waniliowe, sos czekoladowy, ziemia czekoladowa, bita śmietana
vanilla ice cream, chocolate sauce, chocolate ground, whipped cream



ALERGENY / ALLERGENS

1		GLUTEN GLUTEN	8		ORZECHY NUTS
2		SKORUPIAKI SHELLFISH	9		SELER CELERY
3		JAJA EGGS	10		GORCZYCA MUSTARD
4		RYBY FISH	11		SEZAM SESAME
5		ORZECHY ZIEMNE PEANUTS	12		ZWIĄZKI SIARKI SULFUR COMPOUNDS
6		SOJA SOYA	13		ŁUBIN LUPINE
7		MLEKO MILK	14		MIĘCZAKI MOLLUSCS

 wegański  wegetariański  bezglutenowy  bez laktozy
vegan vegetarian gluten free lactose free

tel. 61 83 99 816
restauracjafinezja@cfhotels.pl
fb: @GrandRoyalHotelPoznan
oraz @RestauracjaFinezjaPoznan
www.grandroyalhotel.pl