

M  
E  
N  
U

 *Finezja*

## PRZYSTAWKI / STARTERS

### TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE ..... 49 PLN

wołowina (100 g), kawior z ogórka kiszzonego, cebula, żółtko, majonez szczypiorkowy, musztarda, oliwa lubczykowa, puder z buraka, masło szczypiorkowe, chips z jarmużu, pieczywo  
*beef, pickled cucumber caviar, onion, yolk, chive mayonnaise, mustard, lovage olive oil, beetroot powder, chive butter, kale crisp, bread*



### KROKIET ZIEMNIACZANY Z GZIKIEM / POTATO CROQUETTE WITH COTTAGE CHEESE ..... 35 PLN

ziemniak, twaróg, śmietana, szczypiorek, cebula, oliwa szczypiorkowa  
*potato, cottage cheese, sour cream, chives, onion, chive olive oil*



### KREWETKI TORPEDO / TORPEDO SHRIMPS ..... 39 PLN

krewetki (90 g), rukola, pomarańcza, granat, sos majonezowy z chilli  
*shrimps, arugula, orange, pomegranate, mayonnaise sauce with chilli*



## ZUPY / SOUPS (220 ml)

### ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY / BEEF AND POULTRY BROTH ..... 25 PLN

makaron, marchewka, natka pietruszki  
*noodles, carrot, parsley*



### KREM CEBULOWY Z GRZANKĄ / CREAMY ONION SOUP WITH CROUTON ..... 25 PLN

cebula, czosnek, ziemniak, śmietana, masło, tymianek, bagietka, ser Lazur, ser Emilgrana  
*onion, garlic, potato, sour cream, butter, thyme, baguette, blue cheese, Emilgrana cheese*



### KREM Z BURAKA / CREAMY BEETROOT SOUP ..... 25 PLN

burak, ziemniak, marchewka, pietruszka, seler, cebula, czosnek, ocet balsamiczny, zakwas buraczany, miód, mascarpone, chrzan  
*beetroot, potato, carrot, parsley, celery, onion, garlic, balsamic vinegar, beetroot sourdough, honey, mascarpone, horseradish*



### ZUPA Z GRZYBÓW LEŚNYCH / FOREST MUSHROOM SOUP ..... 25 PLN

grzyby, śmietana, ziemniak, masło, cebula, czosnek, marchewka, natka pietruszki, koperek  
*mushrooms, sour cream, potato, butter, onion, garlic, carrot, parsley, dill*



## MAKARONY, RISOTTO / PASTA, RISOTTO

### TRUFLOWE TAGLIATELLE / TRUFFLE TAGLIATELLE ..... 51 PLN

połędwiczka wieprzowa (120 g), krem truflowy, cebula, czosnek, śmietanka, ser Emilgrana, natka pietruszki  
*pork tenderloin, truffle cream, onion, garlic, cream, Emilgrana cheese, parsley*



### SPAGHETTI W SOSIE POMIDOROWO-KOKOSOWYM

### SPAGHETTI IN TOMATO AND COCONUT SAUCE ..... 45 PLN

passata pomidorowa, mleko kokosowe, śmietana roślinna, cukinia, pomidor, szpinak, cebula, czosnek  
*tomato passata, coconut milk, plant sour cream, zucchini, tomato, spinach, onion, garlic*










### RISOTTO DYNIOWE / PUMPKIN RISOTTO ..... 49 PLN






dynia, mascarpone, ser Emilgrana, cebula, wino, masło, marchewka czarna, pestki dyni, miód, natka pietruszki, chips z jarmużu  
*pumpkin, mascarpone, Emilgrana cheese, onion, wine, butter, black carrot, pumpkin seeds, honey, parsley, kale crisp*



## SAŁATKI / SALADS



**SAŁATKA Z ROŚLINNYM KURCZAKIEM / SALAD WITH PLANT CHICKEN**   ..... 49 PLN  
roślinny kurczak (100 g), sałata lodowa, wegański majonez bazyliowy, pomidor, cebula, ogórek, pestki słonecznika  
*plant chicken, iceberg lettuce, vegan basil mayonnaise, tomato, onion, cucumber, sunflower seeds*  
 




**SAŁATKA Z KURCZAKIEM / SALAD WITH CHICKEN** ..... 45 PLN  
polędwiczki z kurczaka w panko (140 g), sałata lodowa, sos czosnkowo-jogurtowy, boczek, jajko w koszulce, cebula, pomidor, ser Emilgrana  
*chicken tenderloins in panko, iceberg lettuce, garlic-yogurt sauce, bacon, poached egg, onion, tomato, Emilgrana cheese*  
  





**SAŁATKA Z ŁOSOSIEM GRAVLAX / SALAD WITH GRAVLAX SALMON**   ..... 49 PLN  
szpinak, rukola, łosoś gravlax, pomarańcza, orzechy nerkowca, cebula marynowana, sos miodowo-musztardowy  
*spinach, arugula, gravlax salmon, orange, cashew nuts, marinated onion, honey-mustard sauce*  
  







## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES




**SCHABOWY / PORK CHOP** ..... 54 PLN  
schab (210 g), purée ziemniaczane, mizeria, koperek, smażone pieczarki  
*pork chop, potato purée, cucumber salad, dill, fried champignon mushrooms*  
  




**PIERŚ KACZKI SOUS-VIDE / SOUS-VIDE DUCK BREAST**  ..... 69 PLN  
pierś kaczki (200 g), purée pietruszkowe, marchewka czarna, cebula marynowana, rozmaryn, masło, śmietana, miód, wino, sos wiśniowy  
*duck breast, parsley purée, black carrot, marinated onion, rosemary, butter, sour cream, honey, wine, cherry sauce*  
 

**ZRAZ WOŁOWY / BEEF ROULADE** ..... 64 PLN  
wołowina (170 g), boczek, ogórek kiszony, cebula, burak, kasza gryczana, podgrzybek, śmietana, musztarda, sos własny, masło, miód, krem balsamiczny  
*beef, bacon, pickled cucumber, onion, beetroot, buckwheat groats, bay bolete, sour cream, mustard, gravy, butter, honey, balsamic cream*  
   

**PIERŚ KURCZAKA Z KOSTKĄ / BONE-IN CHICKEN BREAST**   ..... 49 PLN  
filet z kurczaka sous-vide (200 g), ziemniak fioletowy, purée dyniowe, gruszka karmelizowana, cebula marynowana, oliwa chilli  
*sous-vide chicken fillet, purple potato, pumpkin purée, caramelized pear, marinated onion, chilli olive oil*  
 

**GNOCCHI ZE SZPINAKIEM / GNOCCHI WITH SPINACH**   ..... 39 PLN  
szpinak, pomidor, śmietana roślinna, czosnek, cebula  
*spinach, tomato, plant sour cream, garlic, onion*  


**POLĘDWICA Z DORSZA / COD LOIN** ..... 64 PLN  
polędwica z dorsza (180 g), purée selerowe, ziemniak pieczony, groszek, sos porowo-cytrynowy, puder pietruszkowy  
*cod loin, celery purée, roasted potato, peas, leek-lemon sauce, parsley powder*  
  

**BURGER JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S BURGER** ..... 49 PLN  
wołowina (170 g), ser cheddar, boczek, ogórek konserwowy, cebula, sos barbecue Jack Daniel's, sałata, frytki  
*beef, cheddar cheese, bacon, gherkin, onion, Jack Daniel's barbecue sauce, lettuce, fries*  
   

## DESERY / DESSERTS

### FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT ..... 34 PLN

pianka pomarańczowa, mus malinowy, lody waniliowe, ziemia czekoladowa, owoce sezonowe  
*orange foam, raspberry mousse, vanilla ice cream, chocolate ground, seasonal fruits*



### SERNIK DYNIOWO-POMARAŃCZOWY / PUMPKIN-ORANGE CHEESECAKE ..... 26 PLN

mus malinowy, owoce sezonowe, ziemia czekoladowa  
*raspberry mousse, seasonal fruits, chocolate ground*



## 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



GRAND ROYAL

HOTEL & RESTAURANT

