

# M E N U



## PRZYSTAWKI / STARTERS

### TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ / BEEF TENDERLOIN TARTARE

63 PLN

połędwica wołowa (100 g), mus z ogórka kiszzonego, biała cebula, pieczarka marynowana, musztarda Dijon, majonez lubczykowy, oliwa truflowa, sianko z selera, masło szczypiorkowe, pieczywo  
*beef tenderloin, pickled cucumber mousse, white onion, marinated champignon, Dijon mustard, lovage mayonnaise, truffle oil, celery hay, chive butter, bread*



### ZIEMNIANKI MAŚLANE Z TWAROGIEM

29 PLN

#### BUTTERED POTATOES WITH COTTAGE CHEESE

ziemniaki, pasta twarogowa, rzodkiewka piklowana, kiełki rzodkiewki, szczypiorek, oliwa szczypiorkowa  
*potatoes, cottage cheese spread, pickled radish, radish sprouts, chives, chive oil*



### ZIOŁOWY ŁOSOŚ GRAVLAX / HERB GRAVLAX SALMON

46 PLN

łosoś gravlax (60 g), jajko w koszulce, pianka cytrynowo-ogórkowa, rzodkiewka piklowana, groszek cukrowy, mus musztardowy, oliwa szczypiorkowa, pinsa  
*gravlax salmon, poached egg, lemon-cucumber foam, pickled radish, sugar snap peas, mustard mousse, chive oil, pinsa*



## ZUPY / SOUPS (220 ml)

### ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY / BEEF AND POULTRY BROTH

29 PLN

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



### ZUPA MINESTRONE / MINESTRONE SOUP

31 PLN

makaron, pomidory, groszek, cebula, czosnek, marchewka, cukinia, fasolka szparagowa, szpinak baby, seler, zioła  
*noodles, tomatoes, peas, onion, garlic, carrot, zucchini, green beans, baby spinach, celery, herbs*



### CHŁODNIK BURACZANY / COLD BEETROOT SOUP

31 PLN

burak, maślanka, kefir, ocet balsamiczny, jajko w koszulce, malina, rzodkiewka piklowana, oliwa szczypiorkowa, kiełki rzodkiewki  
*beetroot, buttermilk, kefir, balsamic vinegar, poached egg, raspberry, pickled radish, chive oil, radish sprouts*



### KREM Z BATATÓW / SWEET POTATO CREAM SOUP

31 PLN

batat, marchewka, pomarańcza, czosnek, cebula, śmietanka, masło, smażone chilli, chips z jarmużu  
*sweet potato, carrot, orange, garlic, onion, cream, butter, fried chilli, kale chips*



## SAŁATKI / SALADS

### SAŁATKA Z KURCZAKIEM GRILLOWANYM / GRILLED CHICKEN SALAD

52 PLN

piers kurczaka (120 g), szpinak, ananas, cebula piklowana, pomidorki koktajlowe, migdały prażone, pietruszkowo-cytrynowy sos winegret  
*chicken breast, spinach, pineapple, pickled onion, cherry tomatoes, toasted almonds, parsley-lemon vinaigrette*



### SAŁATKA Z KREWETKAMI / SHRIMP SALAD

59 PLN

krewetki (5 szt.), sałata lodowa, rukola, pomidorki koktajlowe, cebula karmelizowana, pomarańcza, pestki słonecznika, wino, masło, musztardowo-limonkowy sos winegret  
*shrimps (5 pcs.), iceberg lettuce, arugula, cherry tomatoes, caramelized onions, orange, sunflower seeds, wine, butter, mustard-lime vinaigrette*



### SAŁATKA Z SEREM HALLOUMI / HALLOUMI CHEESE SALAD

54 PLN

halloumi (80 g), sałata rzymska, rukola, truskawki, winogrona, orzechy włoskie w karmelu, malinowy sos balsamiczny  
*halloumi, romaine lettuce, arugula, strawberries, grapes, caramelized walnuts, raspberry balsamic sauce*



## DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

- SCHABOWY W PANKO / PORK LOIN IN PANKO** 77 PLN  
schab (200 g), jajko sadzone, ziemniaki, masło, koperek, mizeria  
*pork loin, fried egg, potatoes, butter, dill, cucumber salad*
- POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS** 85 PLN  
policzki wołowe (170 g), gratin ziemniaczane, karmelizowany burak, dziki brokuł, wino, sos własny  
*beef cheeks, potato gratin, caramelized beetroot, wild broccoli, wine, gravy*
- PIERŚ KURCZAKA SUPREME / CHICKEN BREAST SUPREME** 69 PLN  
pierś kurczaka (180 g), risotto paprykowe, parmezan, mascarpone, dziki brokuł, oliwa pietruszkowa, pianka pomidorowa  
*chicken breast, pepper risotto, parmesan, mascarpone, wild broccoli, parsley oil, tomato foam*
- ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ / BBQ PORK RIBS** 82 PLN  
żeberka wieprzowe (500 g), frytki stekowe, grillowane warzywa: papryka, cukinia, cebula  
*pork ribs, steak fries, grilled vegetables: pepper, zucchini, onion*
- UDO KACZE CONFIT / DUCK LEG CONFIT** 78 PLN  
udo kacze (200 g), purée z batatów, fioletowa marchewka, cykorja, sos pomarańczowy  
*duck leg, sweet potato purée, purple carrot, chicory, orange sauce*
- ŁOSOŚ PIECZONY / ROASTED SALMON** 79 PLN  
łosoś (160 g), purée pietruszkowe, fasolka szparagowa, ziemniak, masło, koperek, pianka ogórkowo-cytrynowa, chips z pietruszki, oliwa pietruszkowa  
*salmon, parsley purée, green beans, potato, butter, dill, cucumber-lemon foam, parsley chips, parsley oil*
- BURGER JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S BURGER** 59 PLN  
wołowina (170 g), cheddar, boczec, ogórek konserwowy, cebula, sałata, sos barbecue Jack Daniel's, frytki stekowe  
*beef, cheddar, bacon, gherkin, onion, lettuce, Jack Daniel's barbecue sauce, steak fries*
- BURGER DROBIOWY / CHICKEN BURGER** 54 PLN  
pierś kurczaka w panko (120 g), cheddar, boczec, rukola, pomidor, czerwona cebula, sos czosnkowy, frytki stekowe  
*chicken breast in panko breadcrumbs, cheddar, bacon, arugula, tomato, red onion, garlic sauce, steak fries*

## MAKARONY I PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS

- PACCHERI BOLOGNESE** 62 PLN  
paccheri, mięso wołowe, marchewka, seler naciowy, cebula, czosnek, pomidory, wino czerwone, zioła, grana padano  
*paccheri, beef, carrot, celery, onion, garlic, tomatoes, red wine, herbs, grana padano*
- SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO** 45 PLN  
spaghetti, czosnek, oliwa, natka pietruszki, chilli, grana padano  
*spaghetti, garlic, olive oil, parsley, chilli, grana padano*
- LINGUINE FRUTTI DI MARE** 59 PLN  
linguine, owoce morza (130 g), czosnek, cebula, natka pietruszki, pomidorki koktajlowe, białe wino, masło  
*linguine, seafood, garlic, onion, parsley, cherry tomatoes, white wine, butter*

**PIEROGI ZE SZPINAKIEM / SPINACH DUMPLINGS** **45 PLN**

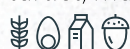
pierogi (7 szt.), masło czosnkowe, cebula marynowana, chips z pietruszki  
dumplings (7 pcs.), garlic butter, pickled onion, parsley chips

**DESERY / DESSERTS****BEZA / MERINGUE**  **32 PLN**

beza, mus mascarpone o smaku owoców leśnych, owoce sezonowe  
meringue, forest fruit mascarpone mousse, seasonal fruits

**TARTALETKA CYTRYNOWA / LEMON TARTLET** **29 PLN**


tartaletka, mascarpone, biała czekolada, lemon curd, pralina migdałowa, chips z cytryny  
tartlet, mascarpone, white chocolate, lemon curd, almond praline, lemon chips

**DESER LODOWY / ICE CREAM DESSERT** **29 PLN**

lody Kinder Bueno, lody czekoladowe, sos czekoladowy, bita śmietana  
Kinder Bueno ice cream, chocolate ice cream, chocolate sauce, 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 COMPOUND
6		SOJA SOYA	13		ŁUBIN LUPINE
7		MLEKO MILK	14		MIĘCZAKI MOLLUSCS

 **WEGETARIAŃSKI**  
VEGETARIAN **BEZ GLUTENU**  
GLUTEN FREE **BEZ LAKTOZY**  
LACTOSE FREE

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

  
**GRAND ROYAL**  
HOTEL & RESTAURANT  
★★★★