

M E N U

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR WOŁOWY / BEEF TARTARE

59 PLN

wołowina (100 g), mus z ogórka kiszzonego, żółtko, cebula, podgrzybek marynowany, musztarda, majonez truflowy, palone masło, oliwa lubczykowa, pieczywo
beef, pickled cucumber mousse, yolk, onion, marinated bay bolete mushroom, mustard, truffle mayonnaise, browned butter, lovage oil, bread



BOCZNIAK Z PASTĄ Z TWAROGU WĘDZONEGO

39 PLN

OYSTER MUSHROOM WITH SMOKED COTTAGE CHEESE PASTE 

bocznik (100 g), twaróg wędzony, jogurt, masło, cebula, czosnek, tymianek, sałata, wino, pinsa
oyster mushroom, smoked cottage cheese, yogurt, butter, onion, garlic, thyme, lettuce, wine, pinsa



RAVIOLI ZE SZPINAKIEM I ŁOSOSIEM WĘDZONYM

39 PLN

RAVIOLI WITH SPINACH AND SMOKED SALMON

ravioli, łosoś wędzony, masło, feta, jogurt, twaróg, szpinak, cebula, oliwa pomidorowa
ravioli, smoked salmon, butter, feta cheese, yogurt, cottage cheese, spinach, onion, tomato oil



ZUPY / SOUPS (220 ml)

KREM Z KISZONEJ KAPUSTY / CREAMY PICKLED CABBAGE SOUP

32 PLN

kiszona kapusta, masło, śmietana, ziemniak, śliwka wędzona, chips z boczku
pickled cabbage, butter, cream, potato, smoked plum, bacon chips



ROSÓŁ WOŁOWO-DROBIOWY / BEEF AND POULTRY BROTH

29 PLN

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



BULION Z PODGRZYSKÓW / BAY BOLETE MUSHROOM BROTH

39 PLN

podgrzybek, mascarpone, masło, ziemniak, kakao, oliwa pietruszkowa
bay bolete mushroom, mascarpone, butter, potato, cocoa, parsley oil



KREM Z DYNI / CREAMY PUMPKIN SOUP

32 PLN

dynia, marchewka, cebula, czosnek, pomarańcza, imbir, śmietana, pestki dyni, masło, oliwa chilli
pumpkin, carrot, onion, garlic, orange, ginger, cream, pumpkin seeds, butter, chilli oil



SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z KREWETKAMI TORPEDO / SALAD WITH TORPEDO SHRIMPS

55 PLN

krewetki torpedo (4 szt.), sałata rzymska, karmelizowany ananas, cebula piklowana, pomidorki koktajlowe, prażone płatki migdałów, pietruszkowy sos winegret
torpedo shrimps (4 pcs), romaine lettuce, caramelized pineapple, pickled onion, cherry tomatoes, toasted almond flakes, parsley vinaigrette sauce



SAŁATKA Z KOZIM SEREM / SALAD WITH GOAT CHEESE

49 PLN

ser kozi, szpinak, rukola, burak, pomarańcza, śliwka suszona, pestki dyni, malinowy sos balsamiczny
goat cheese, spinach, arugula, beetroot, orange, dried plum, pumpkin seeds, raspberry balsamic sauce



SAŁATKA Z KURCZAKIEM / SALAD WITH CHICKEN

49 PLN

połędwiczki 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

76 PLN

schab (210 g), purée ziemniaczane, kapusta kiszona zasmażana, boczek, koperek
pork loin, potato purée, polish braised sauerkraut, bacon, dill



POLICZKI WOŁOWE / BEEF CHEEKS

79 PLN

policzki wołowe (160 g), purée ziemniaczane, karmelizowana marchewka baby, bocznik, chips z jarmużu, sos winny z gorzką czekoladą, oliwa koperkowa
beef cheeks, potato purée, caramelized baby carrot, oyster mushroom, kale chips, wine sauce with dark chocolate, dill oil



PIERŚ KACZKI / DUCK BREAST

82 PLN

piers kaczki sous-vide (200 g), purée dyniowo-pomarańczowe, gnocchi z tymiankiem, karmelizowana żółta marchewka, mus z aronii, wino, chips z jarmużu
sous-vide duck breast, pumpkin-orange purée, thyme gnocchi, caramelized yellow carrot, aronia mousse, wine, kale chips



PIERŚ KURCZAKA Z KOSTKĄ / BONE-IN CHICKEN BREAST

68 PLN

piers kurczaka sous-vide (180 g), krokiet ziemniaczany, groszek zielony, pietruszka karmelizowana, espuma szpinakowa, oliwa pomidorowa
sous-vide chicken breast, potato croquette, green peas, caramelized parsley, spinach espuma, tomato oil



POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA / PORK TENDERLOIN

68 PLN

połędwiczka wieprzowa (170 g), kluski śląskie, purée cebulowe, karmelizowany burak, wino, sos kurkowy, oliwa szczypiorkowa, sianko z selera
pork tenderloin, Silesian dumplings, onion purée, caramelized beetroot, wine, chanterelle sauce, chive oil, celery straw



POŁĘDWICA Z DORSZA / COD LOIN

79 PLN

połędwica z dorsza (180 g), kuskus perłowy, masło, szpinak, pomidorki koktajlowe, sos szafranowo-cytrynowy, sianko z pora
cod loin, pearl couscous, butter, spinach, cherry tomatoes, saffron-lemon sauce, leek straw



BURGER JACK DANIEL'S / JACK DANIEL'S BURGER

59 PLN

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



MAKARONY I PIEROGI / PASTA & DUMPLINGS

(Wszystkie makarony 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

65 PLN

BLACK TAGLIATELLE WITH SHRIMPS

czarne tagliatelle, krewetki (5 szt.), mleko kokosowe, żółte curry, śmietana, limonka, cebula, czosnek, cukinia, natka pietruszki
black tagliatelle, shrimps (5 pcs), coconut milk, yellow curry, cream, lime, onion, garlic, zucchini, parsley



MEZZI RIGATONI Z KURCZAKIEM / MEZZI RIGATONI WITH CHICKEN

59 PLN

mezzi rigatoni, pierś kurczaka (120 g), śmietana, parmezan, groszek zielony, szpinak baby, pomidorki koktajlowe, cebula, czosnek
mezzi rigatoni, chicken breast, cream, parmesan, green peas, baby spinach, cherry tomatoes, onion, garlic



PAPPARDELLE Z POŁĘDWICZKĄ WIEPRZOWĄ**59 PLN****PAPPARDELLE WITH PORK TENDERLOIN**

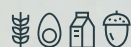
pappardelle, polędwiczka wieprzowa (120 g), śmietana, parmezan, czosnek, cebula, natka pietruszki, sos grzybowy
pappardelle, pork tenderloin, cream, parmesan, garlic, onion, parsley, mushroom sauce

**PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI****45 PLN****DUMPLINGS WITH CABBAGE AND MUSHROOMS**

pierogi (7 szt.), śmietana, szczypiorek, sos grzybowy, oliwa szczypiorkowa
dumplings (7 pcs), cream, chives, mushroom sauce, chive oil

**DESERY / DESSERTS****KARMELOWY SERNIK Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ****36 PLN****CARAMEL CHEESECAKE WITH WHITE CHOCOLATE**

ciasto kruche, biała czekolada, wanilia, karmel, orzechy laskowe, sos malinowy
shortcrust pastry, white chocolate, vanilla, caramel, hazelnuts, raspberry sauce

**DEKONSTRUKCJA SZARLOTKI / DECONSTRUCTED APPLE PIE** **32 PLN**

prażone jabłka z cynamonem i miodem, kruszonka, sorbet mandarynkowy, sos waniliowy
stewed apples with cinnamon and honey, crumble, mandarin sorbet, vanilla sauce

**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**BEZGLUTENOWY**
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

