



m o s a i c a
r e s t a u r a c j a

Restauracja Mosaica, IBB Andersia Hotel
Plac Andersa 3, 61-894 Poznań
Tel. +48 61 667 80 00, Fax +48 61 667 80 01
www.mosaica.pl

Carpaccio wołowe z surówką z marynowanego groszku cukrowego i kiełków słonecznika serwowane z kolendrą i Parmezanem

Beef carpaccio with salad of marinated sugar pea and sunflower germ served with coriander and Parmezan cheese 39 zł

Szynka parmeńska serwowana na mozaice z arbuza i sera Feta z prażonymi orzeszkami piniowymi

Parma ham served on mosaic of watermelon and Feta cheese with roasted pine nuts 38 zł

Chrupiące krewetki z zielonymi szparagami i sosem orientalnym

Crispy prawns with green asparagus and oriental sauce 39 zł

Talerz wędlin i serów

Cheese and smoked meat selection 65 zł

Tajska sałatka z wołowiną i makaronem Soba

Thai salad with beef and Soba pasta 48 zł

Włoska sałata z kurczakiem, rukolą, suszonymi pomidorami, zroszona emulsją balsamiczną

Italian salad with chicken, rocket salad, sun dried tomatoes, sprinkled with balsamic emulsion 40 zł

Azjatycki bulion z makaronem i warzywami

Asian broth with noodles and vegetables 22 zł

Tom Yum Kung – tajska zupa z krewetkami i trawą cytrynową

Tom Yum Kung – Thai soup with prawns and lemon grass 27 zł

Toskańska zupa z pieczonych pomidorów serwowana z kremowym Mascarpone

Tuscany soup of baked tomatoes served with cream Mascarpone cheese 25 zł

Kanapka Klubowa Mosaica – pyszna kanapka z kurczakiem, bekonem, jajkiem i warzywami serwowana z chrupiącymi frytkami

Mosaica Club Sandwich – tasty sandwich with chicken, bacon, egg and vegetables served with crispy fries 35 zł

Hamburger z najlepszej wołowiny z warzywami i krążkami cebulowymi, serwowany z sałatką Coleslaw i chrupiącymi frytkami

Hamburger of delicious beef with vegetables and onion rings served with Coleslaw salad and crispy fries 45 zł

Ciabatta serwowana ze smażonym łososiem, grillowanymi warzywami i kwaśną śmietaną

Ciabatta served with fried salmon, grilled vegetables and sour cream 39 zł

Stek argentyński w sosie z sera pleśniowego serwowany z pieczonymi ziemniakami w towarzystwie karczocha, pomidora i kolendry

Argentinean steak in blue cheese sauce served with baked potatoes, accompanied by artichoke, tomato and coriander 95 zł

Polędwica wołowa w ziołach serwowana na rukoli, z pomidorami koktajlowymi i tostami czosnkowymi

Beef sirloin in herbs served on rocket salad, with cocktail tomatoes and garlic toasts 80 zł

Grillowany filet z kurczaka z vinegrette z zielonych szparagów i suszonych pomidorów podany z rostti ziemniacznym

Grilled chicken fillet with vinegar of green asparagus and sun dried tomatoes served with potato rostti 37 zł

Pieczona kaczka po poznańsku – serwowana z jabłkiem, żurawiną, modrą kapustą i pyzą drożdżową

Roasted duck „Poznań Specialty” – served with apples, cranberries, red cabbage and yeast dumpling 71 zł

Panierowany sznycel wieprzowy serwowany z podpiekanymi ziemniakami oraz kapustą kiszoną z grzybami

Breaded pork schnitzel served with roasted potatoes and sauerkraut with mushrooms 45 zł

Wolno gotowany filet z łososia z chipsami z szynki parmeńskiej podawany na placuszkach ryżowych z ogórkami w jogurcie

Slowly boiled salmon fillet with crisps of Parma ham served on rice pancakes with cucumbers in yogurt 65 zł

Ragout z owoców morza i ryb w sosie szafranowo-kokosowym serwowane z ryżem basmatti

Seafood and fish ragout in saffron and coconut sauce served with basmatti rice 53 zł

Raj dla miłośników makaronów i pierogów, które przygotowuje nasz Szef Kuchni według tradycyjnej receptury.

Do wyboru makarony: spaghetti, pappardelle, tagliatelle

Paradise for pasta and dumplings lovers, prepared by our Executive Chef according to the traditional recipe. You can choose pasta: spaghetti, pappardelle, tagliatelle

Carbonara – sos śmietanowy z dodatkiem bekonu i jajka

Carbonara – cream sauce with bacon and eggs 27 zł

Bolognese – pomidorowy sos z dodatkiem doskonałej mieszanki mięs i warzyw

Bolognese – tomato sauce of excellent mix of meat and vegetables 27 zł

Salmone – sos z oliwą, kawałkami łososia, pomidorów i świeżego szpinaku

Salmone – sauce with oil, slices of salmon, tomatoes and fresh spinach 39 zł

Aglio olio pepperoncino – subtelny sos na bazie oliwy z oliwek i czosnku z dodatkiem pomidora i pepperoncino

Aglio olio pepperoncino – delicate sauce on the basis of olive oil and garlic with tomatoes and pepperoncino 28 zł

Andersia – pyszny sos z kaczką, borowikami, suszonymi pomidorami i rukolą

Andersia – tasty sauce with duck, cep mushrooms, sun dried tomatoes and rocket salad 45 zł

Lasagne ze szpinakiem – płaty domowego makaronu lasagne przekładane szpinakiem z sosem beszamelowym i serem Mozarella

Lasagne with spinach – sheets of home made pasta with spinach with béchamel sauce and Mozarella cheese 33 zł

Pierogi domowe z cielęciną serwowane z sosem mięsny lub kwaśną śmietaną

Home made veal dumplings served with gravy or sour cream 39 zł

Polędwiczki drobiowe panierowane w cieście Panco serwowane z frytkami i surówką z marchwi

Chicken sirloins in Panco dough served with fries and carrot salad 29 zł

Naleśniki z serkiem waniliowym, syropem klonowym i bitą śmietaną

Pancakes with vanilla cheese, maple syrup and whipped cream 25 zł

Sorbet dnia Sorbet of the Day	25 zł
Sezonowa sałatka owocowa skropiona sosem z granatów z jogurtem o smaku zielonej mięty Seasonal fruit salad sprinkled with pomegranate sauce with green mint yoghurt	20 zł
Lody waniliowe z gorącymi malinami Vanilla ice cream with hot raspberries	20 zł
Tiramisu klasyczne Classic Tiramisu	20 zł
Deser bezowy z świeżymi owocami Meringue dessert with fresh fruit	20 zł

HERBATY / TEA

Herbaty Ronnefeldt / Ronnefeldt Tea	12 zł
Herbaty liściaste Harney & Sons / Leaf tea Harney & Sons	12 zł
Herbata mrożona / Ice Tea	10 zł
Herbata „Kwiat” Harney & Sons / Art Tea Harney & Sons	25 zł

KAWY / COFFEE

Kawa / Coffee	12 zł
Espresso	12 zł
Podwójne Espresso / Double Espresso	15 zł
Cappuccino	14 zł
Cafe Latte	16 zł
Cafe Latte z syropem smakowym / Cafe Latte with flavour syrup	18 zł
Kawa bezkofeinowa / Decaffeinated coffee	12 zł
Czekolada na gorąco / Hot chocolate	12 zł

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy

Freshly squeezed orange or grapefruit juice	14 zł
Ananasowy / Pineapple	9 zł
Bananowy / Banana	9 zł
Czarna porzeczka / Black currant	9 zł
Grejpfrutowy / Grapefruit	9 zł
Jabłkowy / Apple	9 zł
Pomarańczowy / Orange	9 zł
Pomidorowy / Tomato	9 zł
Żurawinowy / Cranberry	9 zł
Coca-cola / Coca-cola light 0,2 l	8 zł
Sprite / Fanta / Tonic Kinley 0,2 l	8 zł
Red Bull 0,25 l	15 zł

WODA MINERALNA / MINERAL WATER

Acqua Panna niegazowana / still 0,25 l	10 zł
Acqua Panna niegazowana / still 0,75 l	19 zł
Perrier gazowana / sparkling 0,3 l	10 zł
San Pellegrino gazowana / sparkling 0,25 l	10 zł
San Pellegrino gazowana / sparkling 0,75 l	19 zł
Woda źródlana z owocami / spring water with fruit 0,4 l	8 zł

PIWO BECZKOWE / DRAUGHT BEER

Żywiec 0,33 l	12 zł
Żywiec 0,5 l	16 zł

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Żywiec 0,33 l	12 zł
Żywiec Porter 0,33 l	14 zł
Żywiec niskoalkoholowy / low-alcoholic Żywiec 0,33 l	12 zł
Heineken 0,33 l	12 zł
Paulaner Weissbier 0,5 l	18 zł
Desperados 0,4 l	16 zł

BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC COCTAILS

Green Leaves	15 zł
Syrup miętowy, liście mięty, tonik	
Mint syrup, mint leaves, tonic water	
Virgin Piña Colada	15 zł
Sok ananasowy, śmietanka, syrop kokosowy	
Pineapple juice, cream, coconut syrup	

KLASYCZNE / CLASSIC COCTAILS

Cosmopolitan	25 zł
Wódka Belvedere Citrus, Cointreau, sok żurawinowy, sok z limonki	
Belvedere Citrus Vodka, Cointreau, cranberry juice, lime juice	
Long Island Ice Tea	30 zł
Wódka Smirnoff, Gordon's Gin, Bacardi Superior, Triple Sec, sok pomarańczowy, sok z limonki, Coca-Cola	
Smirnoff Vodka, Gordon's Gin, Bacardi Superior, Triple Sec, orange juice, lime juice, Coca-Cola	
Bacardi Mojito The Original	25 zł
Bacardi Superior, woda gazowana, mięta, limonka, cukier trzcinowy	
Bacardi Superior Rum, soda, mint, lime, cane sugar	
Piña Colada	25 zł
Bacardi Superior, Malibu, sok ananasowy, śmietanka	
Bacardi Superior Rum, Malibu, pineapple juice, cream	
Cuba Libre The Original	25 zł
Bacardi Superior, Coca-Cola, sok z limonki	
Bacardi Superior Rum, Coca-Cola, lime juice	

APERITIVES 8 cl

MARTINI® Bianco	14 zł
MARTINI® Extra Dry	14 zł
MARTINI® Rosato	14 zł
MARTINI® Rosso	14 zł

LIKIERY / LIQUEURS 4 cl

Bacardi Razz	17 zł
Cointreau / Sambuca	19 zł
Baileys The Original / Baileys Coffee / Baileys Caramel	16 zł
Kahlua Coffee	16 zł

RUM 4 cl

Bacardi 8 – Anos	25 zł
Bacardi Black	16 zł
Bacardi Reserva	19 zł
Bacardi Superior	16 zł

GIN 4 cl

Bombay Sapphire	20 zł
Gordon's	15 zł

WÓDKI / VODKAS 4 cl

Absolut	14 zł
Becherovka	14 zł
Belvedere	22 zł
Chopin Potato Vodka	22 zł
Grey Goose ORIGINAL	22 zł
Orkisz Spelt Vodka	22 zł
Smirnoff Black	22 zł
Soplica Staropolska	18 zł
Wyborowa	14 zł
Żołądkowa Gorzka	14 zł
Żubrówka	14 zł

WHISKY & BOURBON 4 cl

Bushmills Original	22 zł
Dewar's 12 Y.O.	22 zł
J&B	18 zł
Jack Daniel's	26 zł
Jim Beam	20 zł
Johnnie Walker Black Label	30 zł

MALT WHISKY 4 cl

Ardbeg 10 Y.O.	38 zł
Balvenie 12 Y.O.	32 zł
Glenmorangie 10 Y.O.	35 zł
Glenmorangie Lasanta	38 zł
Lagavulin 16 Y.O.	45 zł
Oban 14 Y.O.	55 zł