



Wnętrze restauracji Hacienda® na Morasku, 1973

Restauracja Hacienda opiera się na ponad 50-letniej tradycji. Swoich pierwszych gości przyjęła 1 sierpnia 1973 roku, otwierając tym samym – jeszcze nieświadomie – jedno z ważniejszych miejsc na kulinarnej mapie Poznania.

Powstała w szczerym polu, na obrzeżach miasta, przy piaszczystej drodze – stąd też wzięła się jej nazwa – Hacienda. Z biegiem lat wokół restauracji zaczęło przybywać zabudowań, a dawna wieś Morasko przekształciła się w jedną z peryferyjnych części Poznania.

Mimo upływu lat smak Hacienda pozostał niezmienny – doskonały. Dziś, zarządzana przez nowe pokolenie, nadaje tej historii nowy, kulinarny wymiar, łącząc tradycję z nowoczesnym podejściem do gościnności.

Życzymy Państwu wyjątkowych,  
pełnych smaku chwil w restauracji Hacienda,

Łukasz i Aleksander



Zajrzyj do naszego świata  
Zobacz, co dzieje się w Hacjendzie  
Bądź częścią naszej historii

Znajdziesz nas na:

Instagramie:  
[@restauracja\\_hacjenda](https://www.instagram.com/restauracja_hacjenda)



Facebooku:  
Restauracja Hacjenda Poznań



## PRZYSTAWKI

### *Starters*

Tatar z poledwicy wołowej /100g [3,6,10,12] 59 zł

Majonez szczypiorkowy z żółtka, marynowane shiitake, szalotka, chips z topinamburu, podawany z masłem z palonego siana i chlebem na zakwasie

*Beef Tenderloin Tartare* /100g

*Chive-infused yolk mayonnaise, marinated shiitake mushrooms, shallot, and sunchoke crisps served with burnt hay butter and sourdough bread*

Pasztet z wątroby kaczej /200g [1,7] 57 zł

z dodatkiem koniaku i żelem z jeżyny, podawany z chlebem na zakwasie

*Duck Liver Pâté with Cognac* /350g

*Blackberry gel, served with sourdough bread*

Szpik wołowy /500g [11,8,10] 42 zł

z verde ziołowym i chrupiącym chili, podawany z chlebem na zakwasie

*Roasted Beef Marrow* /500g

*with herb Verde and crispy chili, served with sourdough bread*

Poznański gzik /250g [1,7] 38 zł

podawany z gratin ziemniaczanym, rzodkiewką i śmietaną ze szczypiorkiem

*Poznań-Style "Gzik"* /250g

*Seasoned fresh curd cheese, potato gratin, radish, and chive crème fraîche*

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12,4% wartości rachunku.

\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.

## ZUPY

### *Soups*

Czernina /300ml [1,3,9,12] 34 zł

Receptura jest z nami od ponad 50 lat  
podawana z ręcznie robionymi kluseczkami;

*Duck Blood Soup* /300ml

*Prepared from a recipe cherished for over 50 years;  
served with handmade dumplings*

Barszcz czerwony /300ml [1,3,7,9,12] 32 zł

podawany z z pasztecikiem wieprzowym

*Beetroot Borscht* /300ml

*served with pork-filled pastry*

Żurek staropolski /300ml [1,3,6,7,9,12] 35 zł

serwowany z jajkiem

*Traditional Sour rye soup* /300ml

*served with egg*

Rosół z czterech rodzajów mięs /300ml [1,3,6,9] 30 zł

Dostępny tylko w weekendy

*Four-Meat Broth* /300ml

*Available on weekends only*

Zupa sezonowa /300ml 30 zł

*Seasonal Soup* /300ml

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12,4% wartości rachunku.

*\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.*

## SALATKI *Salads*

Sałatka z piersią kaczą /250g [10,11,12] 59 zł  
podawana z dressingiem z jeżyn, mango i granatem

*Duck Breast Salad* /250g  
*With blackberry dressing, mango, and pomegranate*

Sałatka z kurczakiem sous-vide /180g [1,10,11,12] 52 zł  
podawana z grzankami, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem,  
cebulą marynowaną i winegretem miodowym

*Sous-Vide Chicken Salad* /180g  
*With croutons, cherry tomatoes, cucumber,  
pickled onion, and honey vinaigrette*

## MENU DZIECIĘCE *Children's Menu*

Krem z pieczonych pomidorów /200ml [1,3,6,7,9,12] 22 zł

*Roasted Tomato Cream Soup* /200ml

Panierowany filec z kurczaka /200g [1,3,7] 45 zł  
podawany z frytkami i surówką z marchewki

*Chicken Fillet* /200g  
*Served with fries and carrot salad*

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12.4% wartości rachunku.

\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.

## DANIA GŁÓWNE

*Main Courses*

Kaczka pieczona z jabłkami [1,3,6,7,12] ¼ (500g) 75 zł

Podawana z ręcznie robionymi pyzami, modrą kapustą ½ (1000g) 110 zł

i sosem z redukcji wywaru kaczego

\*1 (2000g) 250 zł

*Roasted Duck with Apples*

*Served with hand-formed potato dumplings, braised red cabbage, and duck jus reduction*

\* CAŁA - serwowana przy stole, zapytaj obsługę o dostępność

\* WHOLE - please ask for availability

Gicz jagnięca /500g [1,6,7,9,12] 126 zł

Z sosem demi-glace, warzywami okopowymi i groszkiem

*Braised Lamb Shank /500g*

*With demi-glace, root vegetables, and peas*

Golonka wieprzowa /700g [1,6,7,9,12] 75 zł

podawana z purée chrzanowym i warzywami okopowymi

*Pork Knuckle /700g*

*With horseradish purée and root vegetables*

Rostbef wołowy /300g [1,7,9,10,12] 180 zł

Z sosem demi-glace z musztardą francuską, zapawkami z ziemniaka i pesto ziołowym

*Roast Beef Sirloin /300g*

*With mustard demi-glace, potato sticks, and herb pesto*

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12,4% wartości rachunku.

\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.

## DANIA GŁÓWNE

### *Main Courses*

Burger w pyzie drożdżowej [1,3,7,10,11,12] 72 zł  
z szarpaną kaczką /200g  
podawany z frytkami i mixem sałat

*Pulled Duck Burger in Dumpling Bun* /300ml  
*served with fries and mixed greens*

Zraz wołowy /250g [1,6,9,10,12] 85 zł  
z sosem z duszonej wołowiny, podawany z kluskami śląskimi  
i modrą kapustą

*Braised Beef Roulade* /250g  
*with rich beef gravy, dumplings, and braised red cabbage*

Kotlet de volaille /200g [1,3,7,12] 70 zł  
podawany z purée z dodatkiem zasmażanych buraków  
i majonezem pietruszkowym

*Chicken De Volaille* /200g  
*with potato purée, sautéed beetroot, and parsley mayonnaise*

Schabowy z kością /450g [1,3,7,12] 70 zł  
podawany z purée ziemniaczanym, dodatkiem czosnku konfito-  
wanego, okrasą z boczku i szczypiorku oraz klasyczną mizerią

*Bone-In Pork Chop* /450g  
*With potato purée, confit garlic, bacon and chive crumble,  
and cucumber salad*

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12.4% wartości rachunku.

\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.

## DANIA GŁÓWNE

*Main Courses*

**Pierogi z kaczką** /250g [1,3,7,10,11,12,13] 55 zł  
z agrestem w occie i sosem demi-glace z dodatkiem śmietany

*Duck Dumplings* /250g  
*with pickled gooseberries and creamy demi-glace*

**Halibut** /180g [3,7,8,9,12] 73 zł  
podawany z purée z groszku, płatkami chili, baby brokułem  
i palonym kalaflorem

*Halibut* /180g  
*With peas purée, chili flakes, baby broccoli, and charred cauliflower*

**Gołąbki wegańskie** /400g [6,3,5,7,9,10,12] 46 zł  
podawane z kaszą pęczak, boczniakami i sosem pomidorowym

*Vegan Cabbage Rolls* /400g  
*with pearl barley, oyster mushrooms, and tomato sauce*

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12,4% wartości rachunku.

\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.

DESERY  
*Desserts*

Kremówka /150g [3,5,7,8,12,13] 35 zł

*Polish Cream Cake* /150g

Szarlotka z gałką lodów waniliowych /200g [3,5,7,8,12,13] 32 zł

*Apple Pie with vanilla ice cream* /200g

Lody waniliowe z wiśniami na gorąco /150g [1,3,6,7,8] 32 zł

*Vanilla Ice Cream with warm cherries* /150g

\*Dla grup liczących powyżej 7 osób doliczana jest opłata za obsługę kelnerską w wysokości 12.4% wartości rachunku.

\*For groups of more than 7 guests, a 12.4% service charge will be added to the total bill.

NAPOJE  
*Drinks*

Kawa <i>Americano</i>	17 zł
Espresso <i>Espresso</i>	16 zł
Espresso doppio <i>Espresso doppio</i>	19 zł
Kawa Cappuccino <sup>[7]</sup> <i>Cappuccino</i>	22 zł
Kawa Latte <sup>[7]</sup> <i>Coffee Latte</i>	24 zł
Sok ze świeżo wyciskanych owoców <i>pomarańczowy / grejpfrutowy / mix</i> <i>Fresh orange / grapefruit / mix juice</i>	26 zł
Kompot domowy <i>Homemade compote drink</i>	17 zł
PEPSI	0.2l / 13 zł
PEPSI ZERO	0.2l / 13 zł
LIPTON ICE TEA	0.2l / 13 zł
MIRINDA	0.2l / 13 zł
7 UP	0.2l / 13 zł
TONIC	0.2l / 13 zł
Woda Krystaliczne Źródło	0.2l / 13 zł karafka / 22 zł
Sok Toma <i>100% pomarańczowy / 100% jabłkowy / nektar z czarnej porzeczki</i>	0.2l / 13 zł



## HERBATY RONNEFELDT

*Teas Ronnefeldt*

DARJEELING SUMMER 21 zł  
delikatna herbata czarna / *black tea* /dzbanek

ASSAM BARI - Summer 21 zł  
mocna herbata czarna / *strong black tea* /dzbanek

MORGENTAU® Summer 21 zł  
herbata zielona aromatyzowana / *sencha green tea* /dzbanek

CREAM ORANGE 21 zł  
herbata ziołowa aromatyzowana / *orange flavoured tea* /dzbanek

SWEET BERRIES 21 zł  
herbata owocowa aromatyzowana / *berries flavoured tea* /dzbanek

EARL GREY 18 zł  
herbata czarna aromatyzowana / *earl grey* /filizanka

PEPPERMINT herbata miętowa ziołowa / *mint tea* 18 zł  
/filizanka

JASMIN TEA 18 zł  
herbata zielona jaśminowa aromatyzowana /  
*jasmine flavoured green tea* /filizanka

GREEN ANGEL 18 zł  
herbata zielona aromatyzowana / *green tea* /filizanka

CAMONILE herbata ziołowa / *camonile tea* 18 zł  
/filizanka

WINTERDREAM® 18 zł  
herbata ziołowa rooibos aromatyzowana /  
*winter-flavoured rooibos* /filizanka

ROSE HIP 18 zł  
herbata owocowa aromatyzowana / *rose-flavoured tea* /filizanka



## PIWO BECZKOWE

*Draft Beer*

Lech Pils /*Polish pilsner*

0.3l / 18 zł

0.5l / 21 zł

## PIWO BUTELKOWE

*Bottled Beer*

Książęce Pszeniczne /*Wheat beer*

0.5l / 21 zł

Książęce Ciemne /*Dark beer*

0.5l / 21 zł

Cydr /*Cider*

0.4l / 19 zł

Lech Free /*Alcohol free pilsner*

0.33l / 18 zł

## ALERGENY

*Allergens*

1. Zboża zawierające gluten  
*Cereals containing gluten*
2. Skorupiaki i produkty pochodne  
*Crustaceans and products thereof*
3. Jaja i produkty pochodne  
*Eggs and products thereof*
4. Ryby i produkty pochodne  
*Fish and products thereof*
5. Orzeszki ziemne archaidowe i produkty pochodne  
*Peanuts and derived products*
6. Soja i produkty pochodne  
*Soybeans and products thereof*
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)  
*Milk and products thereof (including lactose)*
8. Orzechy  
*Nuts*
9. Seler i produkty pochodne  
*Celery and derived products*
10. Gorczyca i produkty pochodne  
*Mustard and derived products*
11. Nasiona sezamu i produkty pochodne  
*Sesame seeds and derived products*
12. Dwutlenek siarki i siarczany  
*Sulfur dioxide and sulfates*
13. Łubin i produkty pochodne  
*Lupine and derived products*
14. Mięczaki i produkty pochodne  
*Molluscs and derived products*



RESTAURACJA  
1973  
HACIENDA®

