

## Na początek

**Kurki**  
z bobem  
w sosie szat-  
wiowym  
z bagietką  
23 zł ●

**Tatar wołowy  
z polędwicy**  
z grzybkami,  
ogórkiem,  
cebulką  
i pieczywem  
29 zł

**Bliny gryczane**  
z wędzonym  
pstrągiem,  
kawiosem  
z buraka  
i kwaśną  
śmietaną  
19 zł ●



**Wątróbka**  
w emulsji  
cydrowej  
na chatce  
z gruszką  
i granitą  
malinową  
19 zł



## MENU

jesień 2017 v.1

● Dania bezmięsne

## Mały głód

**Hummus Bowl**  
dwa rodzaje  
hummusu z  
warzywami,  
sosem teriyaki  
i tortillą  
25 zł ●

**Tagliatelle**  
z kurkami,  
chorizo  
i bobem  
w emulsji  
maślanej  
35 zł

**Makaron udon**  
z żółtym curry,  
kurczakiem  
w panko  
i orzeszkami  
29 zł

**Salata**  
z piersią kaczki  
melonem,  
arbuzem  
i sosem mango  
29 zł

**Salata**  
z kurczakiem w  
panko, bobem  
i vinaigrette  
z białym bzem  
29 zł

W każdy  
czwartek  
**Świeże  
Mule**  
39 zł / 500g

## ZUPY

**Czosnkowo-  
szafranowa**  
z jajkiem poche  
i chorizo  
15 zł

**Krem z batatów**  
z grejfrutem,  
chipsami z pasternaku  
oliwą z pestek dyni  
i popcornem z pęczaku  
13 zł ●

**Zupa podgrzybkowa**  
na mleku  
kokosowym  
i pianą z lubczyku  
13 zł ●

## Dla dzieci

**Zupka pomidorowa** / 9 zł

**Pulpeciki cielęce** w sosie koperkowym  
z gnochi i karmelizowaną marchewką / 19 zł

**Naleśniki pomarańczowe** z kremem  
śmietankowym i mussem truskawkowym / 10 zł

## DANIA GŁÓWNE

Lunch pni-pt 12:30-16 / 19,90 zł

**Pierś kurczaka** z granatem i fenkułam na sata-  
tach w sosie balsamico i limonkowym puree z  
czerwonej soczewicy / 29 zł

**Polędwiczkę wieprzową** z gnochi w sosie  
śmietanowym z suszonymi pomidorami  
i karmelizowaną marchewką z tymiankiem / 37 zł

**Żeberka** w sosie BBQ z ziemniakami francuskimi  
w maśle z koperkiem, młodą kapustą i sosem  
śliwkowym / 39 zł

**Steak** z sezonowanej polędwicy wołowej  
z pieczonym ziemniakiem z kwaśną śmietaną  
i szczypiorkiem, jajkiem sadzonym, pieczonym  
czosnkiem, sałatami i sosem Martini / 65 zł

**Krewetki tygrysie** w sosie mango z frytkami  
z kozim serem i guacamole / 49 zł ●



facebook.com/Eminencia

## Street food



### Cheese burger

burger wołowy z sosem BBQ, serem, prażoną  
cebulką, warzywami, frytkami domowymi  
i dipem chipotle / 33 zł

### Burger mango

burger wołowy z guacamole, chorizo, świeżym  
mango, majonezem cytrynowym, rukolą  
i wędzonymi frytkami z dipem chipotle / 35 zł

### Wege burger

burger strączkowy z sosem mango, serem,  
prażoną cebulą, guacamole i frytkami z sosem  
chipotle / 29 zł ●

### Tacos z chili con carne (50 cm)

granatem, ananasem, serem, jalapeno, salsą  
i kwaśną śmietaną / 33 zł

### Hot wings Louisiana

skrzydełka kurczaka w sosie Louisiana / 21 zł

### Nacho fiesta

domowe nachos z serem, salsą, marynowanymi  
papryczkami jalapeno i creme fraiche / 25 zł ●

Wetowina: L'imeusine / Bułki własnej receptury

## Desery

Tarta cytrynowa z włoską  
bezą i mussem porzeczkowym 12 zł

Torcik czekoladowy ze słonym  
karmelem i granitą malinową 13 zł

Parfait mango-kokos z sosem tofi 11 zł

Do rachunków grupowych (10 i więcej osób)  
zostanie doliczony koszt obsługi w wysokości 10%

# BAR



## Napoje gorące

Espresso 8 zł / 12 zł  
Cappuccino 12 zł  
Cafe Latte 13 zł  
Herbata 9 zł  
Herbata zimowa 13 zł  
Napar imbir-pomarańcza 14 zł

## Napoje zimne

### Domowe:

Iced tea 12 zł  
Lemoniada klasyczna 13 zł  
Lemoniada truskawkowo-miętowa 15 zł

Świeży sok z pomarańczy 0,33 l 15 zł  
Karafka wody z cytryną 1 l 15 zł

Napoje gazowane 0,2 l 6 zł  
Sok 0,2 l 6 zł  
Woda 0,3 l 6 zł

## Alkohole

### **wódka**

Żubrówka Biała 0,04 l 7 zł / 0,7 l 99 zł  
Russian Standard 0,04 l 11 zł / 0,7 l 169 zł

### **whisky**

Grants 0,04 l 12 zł  
Jack Daniel's 0,04 l 15 zł  
Tullamore DEW 0,04 l 15 zł  
Glenfiddich 12 y.o. 0,04 l 25 zł

### **cognac**

Remy Martin VSOP Mature 0,04 l 29 zł

### **rum**

Sailor Jerry 0,04 l 16 zł

### **gin**

Finsbury 0,04 l 11 zł

### **tequila**

Sierra silver 0,04 l 13 zł  
Olmeca gold 0,04 l 16 zł

### **aperitif / digestive**

Campari 0,1 l 12 zł  
Martini 0,1 l 12 zł  
Jagermeister 0,02 l 7 zł / 0,04 l 12 zł

## Piwo

### *Keg*

Tucher Pilsner (jasne)  
0,3 l 8 zł / 0,5 l 11 zł  
Tucher Hefe Weizen (pszeniczne)  
0,3 l 9 zł / 0,5 l 12 zł

### *Butelkowe*

Tucher Pils 0,5 l (jasne) 12 zł  
Tucher Doppelbock (ciemne) 0,5 l 15 zł  
Tucher Reifbrau (bezałkoholowe) 0,5 l 12 zł

### *Piwo kraftowe*

0,5 l 15 zł

### *Grzane wino*

Czerwone / białe 13 zł

## *Drinki*

Mojito 19 zł (Virgin 12 zł)  
(biały rum, limonka, cukier trzcinowy,  
mięta, woda gazowana)

Cuba Libre 18 zł  
(ciemny rum, cola, limonka)

Whisky Sour 18 zł  
(whisky, limonka, syrop cukrowy)

Margarita Truskawkowa 25 zł  
(tequila, likier truskawkowy, truskawki  
sweet, sour)

Long Island Iced Tea 29 zł  
(gin, tequila, wódka, rum, triple sec,  
sour, pepsi)

Fantazja Dziewicy 25 zł  
(rum, wódka, marakuja, mięta,  
biała czekolada, angostura bitters)

Sen Ogrodnika 23 zł  
(Whisky, marakuja, ogórek)

Letnie Harce 23 zł  
(Passoa, wódka, maliny, sweet, sour,  
Sprite splash)

Bąbelki 25 zł  
(Martini, Prosecco, biały bez,  
mięta, limonka, soda splash)

## Wino

### **fizzy**

Prosecco Gancia  
(białe, półwytrawne)  
0,1 l 12 zł / 0,75 l 85 zł

### **house**

białe: Chardonnay  
8 zł / 18 zł / 34 zł / 49 zł / 64 zł  
0,1 l / 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l / 1 l

czerwone: Tempranillo  
8 zł / 18 zł / 34 zł / 49 zł / 64 zł  
0,1 l / 0,25 l / 0,5 l / 0,75 l / 1 l

### **białe**

Torres - Vina Esmeralda  
(Hiszpania)  
0,1 l - 12 zł / 0,75 l - 84 zł

Pinot Grigio  
(Włochy)  
0,1 l - 10 zł / 0,75 l - 73 zł

Vernaccia di San Gimignano  
(Włochy)  
0,75 l 110 zł

### **czerwone**

Primitivo Mauro  
(Włochy)  
0,1 l - 11 zł / 0,75 l - 80 zł

Carmenere Sendero  
(Chile)  
0,1 l - 10 zł / 0,75 l - 73 zł

Gran Sangre de Toro  
(Hiszpania)  
0,75 l 110 zł

## *Sangria*

(biała lub czerwona)  
1 l / 49 zł  
(wino, rum, lemoniada, cytrusy)