

## Na początek

**Sledź bałtycki**  
z galaretką z szarej renety, pianą z jabłek i kawiozem z marakui  
19 zł

**Tatar wołowy z polędwicy**  
z dymem wiśniowym, solą maldon, piklami i sosem dijon  
29 zł

**Bliny gryczane**  
z ceviche z pstrąga i musem z buraka  
21 zł

**Pana cotta krewetkowa**  
z marynowaną dynią i pyłem z chorizo  
21 zł

**Wątróbka**  
w malinach z chipsami z chatki i sałatami z sezamem  
23 zł



## MENU

jesień 2017 c.2

poleca szef kuchni,  
*Zbigniew Brandt*

## Mały głód

**Hummus**  
domowy z warzywami, sosem teriyaki i grillowaną tortillą  
25 zł

**Tagliatelle**  
z kurczakiem, podgrzybkami i groszkiem cukrowym w sosie śmietanowym  
35 zł

**Ravioli**  
z borowikami w emulsji maślanej z natką i serem grana padano  
28 zł

**Salata Cezar**  
z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami cherry, parmezanem i grzankami  
25 zł

**Salata z serem**  
camembert w panko, orzechami włoskimi, figą i marynowaną dynią  
29 zł

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

## Dla dzieci

**Zupka pomidorowa** / 9 zł

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

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

## DANIA GŁÓWNE

**Polędwiczki wieprzowe** w ziołowym mchu z żubrowym sosem demi glace, puree z topinamburu i warzywami confit / 39 zł

**Halibut** z sosem buerre blanc, kalafiorom i brokułami gotowanymi na parze i żurawiną / 47 zł

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

**Steak** z sezonowanej polędwicy wołowej z pyłem z palonego masła, sosem porto, confitowanymi ziemniakami i warzywami okopowymi / 69 zł

**Pierś gęsi sous-vide** w sosie demi glace z czarnym bzem, pęczakiem i jabłkami w cydrze / 57 zł

Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 zł



Facebook.com/Eminencia

## ZUPY

**Rosół z kaczki**  
z domowym makaronem

9 zł

**Krem z grochu i wędzonej makreli**  
ze smażonym boczkiem

13 zł

**Krem z dyni**  
z chipsami z batatów

12 zł

## Street food



**Quesadilla** z kurczakiem, serem cheddar i salsą fresca / 25 zł

**Hot wings Louisiana** / 23 zł

**Nacho fiesta**  
domowe nachos z serem, salsą, marynowanymi papryczkami jalapeno i creme fraiche / 25 zł

**Cheese burger**  
burger wołowy z serem cheddar, sosem BBQ, remouladą, dżemem z pomidorów, sałatą rzymską, warzywami podany frytkami i dipem chipotle / 35 zł

**Burger Szarej Eminencji**  
burger wołowy z gruszką, gorgonzolą, rukolą, musem z cebuli i żelem z zielonego ogórka podany z frytkami z dipem chipotle / 35 zł

**Tacos z chili con carne (50 cm)**  
granatem, ananase, serem, jalapeno, salsą i kwaśną śmietaną / 33 zł



## Desery

Semifreddo bazyliowe z ziemią orzechowo-karmelową 9 zł

Tarta cytrynowa z włoską beżą i musem porzeczkowym 13 zł

Torcik czekoladowy ze słonym karmelem i granitą malinową 14 zł

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

# BAR



## 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 15 zł

### *Drinki klasyczne*

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

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

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

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

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

### *Drinki autorskie*

Niespodzianka 17 zł  
(gin, wino chardonnay, sweet, sour, soda, jagody molekularne)

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: Tempranilo  
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

## 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