

## 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

**Rostbef sous-vide** w sosie imbirowym na sałatach z fistaszkami 25 zł

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



## MENU

jesień 2017 c.4

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

**Policzki wieprzowe** w sosie własnym z puree ziemniaczanym, musem z czerwonej kapusty, brukselką i suszoną marchewką / 31 zł

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

**Halibut** z sosem buerre blanc, kalafiorem i brokułami gotowanymi na parze, żurawiną i czarną soczewicą w mleku kokosowym / 49 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

**Udo gęsi confit** w sosie porzeczkowym z musem z rokitnika, opiekаныmi ziemniakami i chipsami ze skorzonery / 57 zł

## Desery

Semifreddo bazyliowe z ziemią orzechowo-karmelową 10 zł

Tarta cytrynowa z włoską bezą i musem porzeczkowym 13 zł

Torcik czekoladowy ze słonym karmelem i granitą malinową 14 zł

## ZUPY

**Rosół z kaczki**  
z domowym makaronem

9 zł

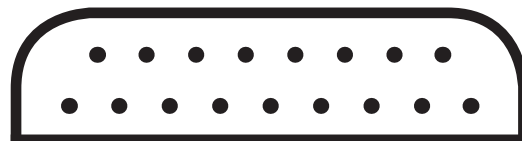
**Krem z kasztanów**  
z oliwą grzybową

14 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



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

Facebook.com/Eminencia

Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 zł

# 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: 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

## 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