

Na początek

Śledź baltycki 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

Boczek sous-vide z galaretką z marakui, chutney gruszkowo-jabłkowym i pianą chrzanową / 21 zł

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

Dla dzieci

Zupka pomidorowa / 9 zł

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

Naleśniki pomarańczowe z kremem śmietankowym i musem truskawkowym / 11 zł

DANIA GŁÓWNE

Schab wieprzowy z kością

panierowany w panko z puree ziemniaczano-sezamowym, assiette z kaputy (czerwona, biała, pak-choi), pianą chrzanową i oliwą szczypiorkową / 33 zł

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, 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, opiekany 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



facebook.com/Eminencia

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 29 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

ZUPY

Rosół z kaczki
z domowym makaronem

11 zł

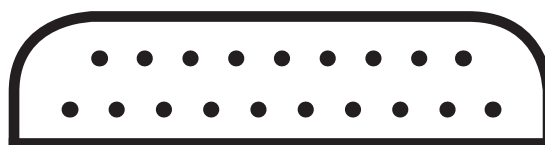
Krem z kasztanów
z oliwą grzybową

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 Chefa

burger wołowy z panierowanym serem camembert, chutney gruszkowo-jabłkowym, rukolą, musem z cebuli i żelem z zielonego ogórka podany z frytkami z dipem chipotle / 35 zł



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

Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 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: 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