



# MENU

2018 v.5

poleca szef kuchni,  
*Zbigniew Brandt*

## Na początek

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

**Wątróbka** w malinach z chipsami z chałki i sałatami z sezamem / 23 zł

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

**Makrela** piklowana w limoncy z oliwą kolendową, musem z buraka, musem mango-pomarańcza, kulkami z puree ziemniaczanego i chipsami / 25 zł

## Dla dzieci

**Zupka pomidorowa** bez zielonego / 9 zł

**Polędwiczkę kurczaka** w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki / 19 zł

**Pierozki z białym serem**, śmietaną i sosem truskawkowym / 15 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

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

**Halibut** z sosem buerre blanc, kalafiozem 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 skorzony / 57 zł

<b>Desery</b>	Tarta cytrynowa z włoską bezą i musem porzeczkowym	13 zł
	Torcik czekoladowy ze słonym karmelem i granitą malinową	14 zł
	Beza z borówkami i musem szampańskim	15 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

**Pierogi** / zapytaj, jakie pierogi mamy dzisiaj 27 zł

## ZUPY

**Rosół z kaczki**  
z domowym makaronem

11 zł

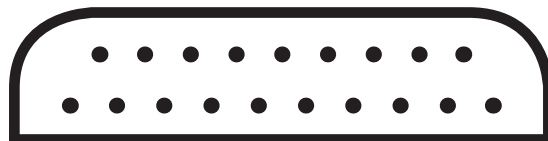
**Krem z kasztanów**  
z oliwą grzybową

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 zelem 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*

Carlsberg 0.3 l 8 zł / 0.5 l 11 zł  
Grimbergen Blonde 0.3 l 15 zł

### *Butelkowe*

Guinness 0.33 l 15 zł  
Carlsberg low alc. (0,5%) 0.33 l 10 zł  
Piwa kraftowe (zapytaj) 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)

Hot Shots! x4: 25 zł / x8: 40 zł  
(Wódka, czarna porzeczka, sour, sweet, anyż, kropla Tabasco)

## Napoje gorące

Espresso 8 zł / 12 zł  
Cappuccino 12 zł  
Cafe Latte 13 zł  
Herbata 9 zł  
Herbata zimowa 13 zł  
Herbata zimowa SE 15 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 7 zł  
Sok 0,2 l 7 zł  
Woda 0,3 l 6 zł

## Alkohole

### **wódka**

Stumbras 0,04 l 8 zł / 0,5 l 89 zł  
Ostoya 0,04 l 11 zł / 0,5 l 129 zł

### **whisky**

Grants 0,04 l 12 zł  
Jack Daniel's 0,04 l 16 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 0,04 l 12 zł  
Martini 0,1 l 12 zł  
Jagermeister 0,02 l 7 zł / 0,04 l 12 zł

## Wino

### **fizzy**

Prosecco Gancia  
(białe, półwytrawne)  
0.1 l 12 zł / 0.75 l 85 zł

### **house**

białe: Trebbiano  
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: Sangiovese  
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