

Na początek

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

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

Carpaccio z łososa (ceviche) z octem mango, truskawkami z bagietką / 29 zł

Bycze jądra z sosem wiśniowym, oliwą imbirową i ziemią orzechową / 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

Pierś kurczaka zagrodowego z kostką z hummusem, groszkiem, szparagami, sosem marakuja-ajerkoniak / 35 zł

Polędwiczkę wieprzowe w boczku z musem z buraka, gnocchi i kurkami w sosie miodowo-musztardowym / 43 zł

Komosa ryżowa z nowalijkami w emulsji maślanej żółtkiem confit i musem szczypiorkowym / 37 zł

Sandacz z musem wiśniowym, kaszą jęczmienną, nowalijkami i chipsem z boczku / 69 zł

Spaghetti neri z krewetkami i suszonymi pomidorami w emulsji maślanej z zestem / 39 zł

Tagliatelle Alfredo z szynką parmeńską, suszonymi pomidorami, rukolą i serem grana padano / 37 zł

New York Steak z sezonowanego rostbefu z musem z kasztanów, czosnkiem niedźwiedzim, szpinakiem i fioletowymi ziemniakami w panierce / 79 zł

Kacze uda w sosie porzeczkowym z musem z rokitnika, opiekany ziemniakami i chipsami ze skorzonery / 59 zł

Desery	Tarta cytrynowa z włoską bezą i musem porzeczkowym	13 zł
	Torcik czekoladowy ze stonym 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

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

Krem z pora
i sera cheddar
z grzankami

13 zł

Chłodnik botwinkowy
z szyjkami rakowymi
i jajkiem przepiórczym

16 zł

Tom kha (kokosowa)
z krewetką
i ryżem jaśminowym

19 zł

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

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



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

Napoje zimne

Napoje gazowane 0,2l 8 zł
Sok 0,2l 8 zł
Woda 0,3l 7 zł

Domowe:

Iced tea 13 zł
Iced tea marakuja 15 zł

Lemoniady:

klasyczna 13 zł
truskawkowo-miętowa 15 zł
ogórkowa 15 zł
pomarańczowa 14 zł
porzeczkowo-rozmarynowa 14 zł

Kawa mrożona lodami waniliowymi 16 zł

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

Alkohole

wódka

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

whisky

Grants 0,04l 12 zł
Jack Daniel's 0,04l 16 zł
Tullamore DEW 0,04l 15 zł
Monkey Shoulder 0,04l 25 zł
Glenfiddich 12 y.o. 0,04l 25 zł

cognac

Remy Martin VSOP Mature 0,04l 29 zł

rum

Sailor Jerry 0,04l 16 zł

gin

Finsbury 0,04l 11 zł

tequila

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

aperitif / digestive

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

Piwo

Keg

Carlsberg 0,3l 8 zł 0,5l 11 zł
Grimbergen Blonde 0,3l 15 zł

Butelkowe

Carlsberg low alc. (0,5%) 0,33l 10 zł
Piwa kraftowe (zapytaj) 15 zł

Sangria:

(czerwona lub biała)
1l / 49 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)

Pina Colada 25 zł
(rum, ananas, mleko kokosowe)

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)

Mechaniczna Pomarańcza 21 zł
(wódka infuzowana zestem, pomarańcze, sweet, sour, soda)

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)

The Hot Shots! x4: 25 zł / x8: 40 zł
(Wódka, marakuja, kropla Tabasco, ogień)

Wino

fizzy

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

house

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

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

białe

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

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

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

czerwone

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

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

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

Promocja!



Zamelduj się na Facebooku w Szarej Eminencji x Piaseczno

Firma stawia!

maty Carlsberg, shot 0,02l Jaegera lub kieliszek wina domowego (raz dziennie, codziennie)