



MENU

2018 & 9

poleca szef kuchni,
Zbigniew Brandt

Na początek

Wątróbka w cydrze na tostach maślanych z sosem malinowym i duszonymi jabłkami / 23,90 zł

Tatar wołowy z polędwicy z dymem wiśniowym, solą maldon, piklami i sosem dijon / 29,90 zł

Carpaccio z łososia (ceviche) z octem mango, truskawkami z bagietką / 29,90 zł

Bycze jądra z sosem wiśniowym, oliwą imbirową i ziemią orzechową / 25,90 zł

Dla dzieci

Zupka pomidorowa bez zielonego / 9,90 zł

Polędwiczkę kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki / 19,90 zł

Pierogi z białym serem, śmietaną i sosem truskawkowym / 15,90 zł

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka zagrodowego z kostką z hummusem, groszkiem, szparagami, sosem marakuja-ajerkoniak / 35,90 zł

Polędwiczkę wieprzowe w boczku z musem z buraka, gnocchi i kurkami w sosie miodowo-musztardowym / 43,90 zł

Komosa ryżowa z nowalijkami w emulsji maślanej żółtkiem confit i musem szczypiorkowym / 37,90 zł

Sandacz z musem wiśniowym, kaszą jęczmienną, nowalijkami i chipsem z boczku / 69,90 zł

Spaghetti neri z krewetkami i suszonymi pomidorami i rukolą w sosie winno-cytrynowym / 39,90 zł

Tagliatelle Alfredo z szynką parmeńską, pomidorkami cherry i serem grana padano / 37,90 zł

New York Steak z sezonowanego rostbefu z musem z kasztanów, szpinakiem i fioletowymi ziemniakami w panierce / 79,90 zł

Kacze uda w sosie porzeczkowym z musem z rokitnika, opiekany ziemniakami i chipsami ze skorzonery / 59,90 zł



facebook.com/Eminencia

Mały głód

Hummus domowy z warzywami, sosem teriyaki i grillowaną tortillą 25,90 zł

Ravioli z borowikami w emulsji maślanej z natką i serem grana padano 29,90 zł

Salata Cezar z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami cherry, parmezanem i grzankami 25,90 zł

Salata z serem camembert w panko, orzechami włoskimi, figą i marynowaną dynią 29,90 zł

Pierogi / zapytaj, jakie pierogi mamy dzisiaj 27,90 zł

ZUPY

Krem z pora
i sera cheddar
z grzankami

13,90 zł

Chłodnik botwinkowy
z szyjkami rakowymi
i jajkiem przepiórczym

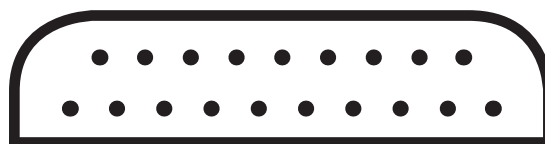
16,90 zł

Tom kha (kokosowa)
z krewetką
i ryżem jaśminowym

19,90 zł



Street food



Quesadilla z kurczakiem, serem cheddar i salsą fresca / 25,90 zł

Hot wings Louisiana / 23,90 zł

Nacho fiesta
domowe nachos z serem, salsą, marynowanymi papryczkami jalapeno i creme fraiche / 25,90 zł

Cheese burger
burger wołowy z serem cheddar, sosem BBQ, remouladą, dżemem z pomidorów, sałatą rzymską, warzywami podany frytkami i dipem chipotle / 35,90 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 / 35,90 zł



Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 zł

Desery

Tarta cytrynowa z włoską bezą i musem porzeczkowym 13,90 zł

Torcik czekoladowy ze stonym karmelem i granitą malinową 14,90 zł

Beza z borówkami i musem szampańskim 15,90 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 15 zł
porzeczkowo-rozmarynowa 15 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 13 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)

Starters

Liver in cider sauce on butter bun toasts with raspberry mousse and stewed apples / 23,90 zł

Steak tartare with cherry smoke, maldon salt, pickles and dijon sauce / 29,90 zł

Salmon carpaccio (ceviche) with mango vinegar, strawberries and baguette / 29,90 zł

Criadillas with cherry sauce, ginger oil and nut powder / 25,90 zł

Kids' Corner

Tomato soup with homemade noodles / 9 zł

Crispy chicken strips with French Fries and grated carrots / 19,90 zł

Pierogi (dumplings), with cottage cheese creme fraiche and strawberry sauce / 15,90 zł

MAIN DISHES

Farm chicken breast with hummus, peas, asparagus and passion fruit-advocaat sauce / 35,90 zł

Pork loin wrapped in bacon with beetroot moussesgnocchi, chanterelle mushrooms and honey-mustards sauce / 43,90 zł

Quinoa with spring vegetables in butter emulsion, egg yolk confit and chives mousse/ 37,90 zł

Zander fish with cherry mousse, barley groats, spring vegetables and bacon chips / 69,90 zł

Spaghetti neri with prawns, sun dried tomatoes, rocket salad and wine-lemon sauce / 39,90 zł

Tagliatelle Alfredo with prosciutto crudo, cherry tomatoes and grana padano cheese / 37,90 zł

Seasoned New York Steak with chestnuts mousse, spinach and breaded purple potatoes / 79,90 zł

Duck thighs confit in blackberry sauce with sea buckthorn mousse, fried potatoes and scorzonera chips / 59,90 zł

Desserts

Lemon tart with blackcurrant mousse 13,90 zł

Chocolate cake with salty caramel and raspberry granita 14,90 zł

Meringue with blueberries and champagne mousse 15,90 zł



facebook.com/Eminencia

Little dishes

Hummus with vegetables, teriyaki sauce and grilled tortilla 25,90 zł

Ravioli with chicken, boletus mushrooms in butter sauce with parsley and grana padano cheese 29,90 zł

Cesar Salad with chicken, oyster mushrooms, cherry tomatoes, parmesan cheese and croutons 25,90 zł

Salad with camembert cheese breaded win panko, with walnuts, fig and pickled pumpkin 29,90 zł

Pierogi (dumplings) / ask our staff 27,90 zł

SOUPS

Leek and cheddar cheese cream soup with croutons

13,90 zł

Silverbeet cold soup with crayfish and partridge egg

16,90 zł

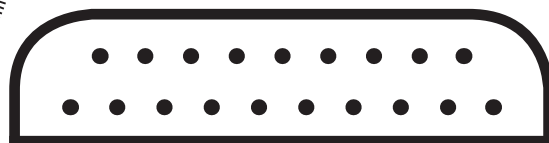
Tom kha with prawn and rice

19,90 zł

Thursdays
Fresh Mussels
39,90 zł / 500g

Lunch: Monday-Friday 12:30-4:00 PM / 19,90 zł

Street food



Quesadilla with cheddar cheese and salsa fresca / 25,90 zł

Hot wings Louisiana / 23,90 zł

Nacho fiesta

with cheddar cheese, salsa, pickled jalapeno peppers and creme fraiche / 25,90 zł

Cheese burger

with cheddar cheese, BBQ sauce, remoulade, tomato marmolade, romaine lettuce, classic vegetables served with French Fries and chipotle dip / 35,90 zł

Chefs Burger

with breaded camembert cheese, pear-apple chutney, rocket salad, onion mousse and cucumber gel served with French Fries and chipotle dip / 35,90 zł



For groups of 10 and more person a service charge will be added in the amount of 10%

BAR



Beer

Keg

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

Bottle

Carlsberg low alc. (0,5%) 0.33 l 10 zł
Craft beer (ask our staff) 15 zł

Classic cocktails

Cuba Libre 18 zł
(dark rum, coke, lime)

Whisky Sour 18 zł
(whisky, lime, sweet)

Mojito 19 zł (Virgin 13 zł)
(white rum, lime, brown sugar,
mint, soda)

Pina Colada 25 zł
(rum, pineapple, coconut milk)

Strawberry Margarita 25 zł
(tequila, strawberry syrup, strawberries
sweet&sour)

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

House recipe cocktails

Surprise 17 zł
(gin, white wine, sweet&sour,
soda, molecular blackberries)

Clockwork Orange 21 zł
(vodka zest infusion, orange,
sweet, sour, soda)

Farmer's Dream 23 zł
(Whisky, passion fruit, cucumber)

Summer Trick 23 zł
(Passoa, vodka, raspberries, sweet&sour,
Sprite splash)

Bubbles 25 zł
(Martini, Prosecco, lilac,
mint, lime, soda splash)

The Hot Shots! x4: 25 zł / x8: 40 zł
(Vodka, passion fruit, Tabasco dash, fire)

Sangria
(red or white)
1 l / 49 zł

Wine

fizzy

Prosecco Gancia
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

White

Torres - Vina Esmeralda
0.1 l - 12 zł / 0.75 l - 84 zł

Pinot Grigio
0.1 l - 10 zł / 0.75 l - 73 zł

Vernaccia di San Gimignano
0.75 l 110 zł

red

Primitivo Mauro
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 80 zł

Carmenere Sendero
0.1 l - 10 zł / 0.75 l - 73 zł

Gran Sangre de Toro
0.75 l 110 zł

Hot drinks

Espresso 8 zł / 12 zł
Cappuccino 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Tea 9 zł
Winter tea 13 zł

Cold drinks

Softs 0,2 l 8 zł
Fruit Juice 0,2 l 8 zł
Water (still or sparkling) 0,3 l 7 zł

Home made:

Iced tea 13 zł
Passion fruit iced tea 15 zł

Lemonades:

Classic 13 zł
Mint-strawberry 15 zł
Cucumber 15 zł
Orange 15 zł
Blackberry-rosemary 15 zł

Ice coffee with vanilla ice 16 zł

Fresh orange Juice 0.33 l 15 zł
Carafe of water with lemon 1 l 15 zł

Alcohol

vodka

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
Monkey Shoulder 0,04 l 25 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

Great Deal!



**Check in at
Szara Eminencja x Ursynów
on Facebook**

We parlay!
small Carlsberg, Jeager shot 0,02l
or a glass of house wine
(once a day, every day)