MENU
2018 v.13

poleca szef kuchni,
Zbigniew Brandt

facebook.com/Eminencja

Na początek

Wątróbka w cydrze na chałce z żelem wiśniowym i duszonymi jabłkami / 23,90 zł

Tatar wołowy z polędwicy sezonowanej z dymem bukowym, solą maldon, piklami i sosem dijon / 34,90 zł

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

Mus z koziego sera z chałką i żelem z buraka i rokitnika / 25,90 zł

Schab dojrzewający z sosem holendersim, piklowaną cykorią, oliwą szpinakową i bagietką / 27,90 zł

Dla dzieci

Zupka pomidorowa bez zielonego / 9,90 zł

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

Pierożki z białym serem, śmietaną i sosem truskawkowym / 19,90 zł

Mały głód

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

Ravioli z dynią i czarną soczewicą w szałwiowej emulsji z serem grana padano i rukolą / 27,90 zł

Sałata Cezar z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami cherry, parmezanem i grzankami / 27,90 zł

Świeży szpinak z sosem jogurtowo-czosnkowym, suszonymi pomidorami, pestkami dyni i słonecznika i pieczonym boczkiem / 29,90 zł

Pierogi z kaczką, chipsem z boczku i sosem rozmarynowo-żurawinowym / 29,90 zł

ZUPY

Consommé z kaczki z tortellacci	**Krem z dyni** z chipsami z batatów i kozim serem	**Krem z borowików** z pianą z palonego masła
14,90 zł	16,90 zł	17,90 zł

DANIA GŁÓWNE

W każdy czwartek
Świeże Mule
39,90 zł / 500g

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

Tagliatelle 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

Steak z polędwicy wołowej ze smażonymi rydzami i kurkami, panierowanym puree ziemniaczanym, pyłem z paslonego masła i winnym sosem demi glace / 84,90 zł

Królik w sosie śmietanowo-szafranowym z gratin z selera, musem z dyni i marchwi i chipsami z pasternaku / 74,90 zł

Miętus z polentą kukurydzianą, cukinią i śliwką karmelizowaną w miodzie, jabłkiem i żelem mango-marakuja/ 49,90 zł

Biodrówka jagnięca (sous vide) z czarną soczewicą, palonym porem, kalafiorem i marchwią, marynowaną brukwią i sosem jałowcowym / 67,90 zł

Lunch pn-pt 12:30-16 / 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 v.8
burger wołowy z chutney ananasowym, nachos, zapieczone serem cheddar, salsą fresca, musem z czerwonej cebuli i warzywami podany z frytkami i sosem chipotle / 36,90 zł

Desery

Tarta cytrynowa z włoską bezą, owocami i ziemią z karmelizowanej białej czekolady na musie porzeczkowym / 15,90 zł

Mus czekoladowy ze słonym karmelem, żelem z wiśni i owocami / 16,90 zł

Pralina jogurtowa na ciastku sable z ziemią muscavado / 18,90 zł

BAR

instagram.com/szaraem

Napoje gorące

Espresso 8 zł / 12 zł
Cappuccino 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Herbata 9 zł
Herbata zimowa 13 zł
Grzana lemoniada
z rozmarynem 15 zł

Napoje zimne

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

Domowe:
Iced tea 13 zł
Iced tea marakuja 15 zł
Lemoniady:
klasyczna 13 zł
ogórkowa 15 zł
porzeczkowo-rozmarynowa 15 zł

Świeży sok z pomarańczy 0.33 l 15 zł
Karafka wody z cytryną 1 l 15 zł

Alkohole

wódka
Stumbras 0,04 l 8 zł / 0,5l 89 zł
Ostoya 0,04 l 11 zł / 0,5l 129 zł
whisky
Grants 0,04 l 13 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
aperitiff / digestive
Campari 0,04 l 12 zł
Martini 0,1 l 12 zł
Jagermeister 0,02 l 7 zł / 0,04 l 12 zł

Piwo

Keg

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

Butelkowe

Carlsberg low alc. (0,5%) 0.33 l 10 zł
Piwa kraftowe (zapytaj) 15 zł
Grimbergen Blanche/Double 0.33 l 15 zł

Wino grzane:

białe lub czerwone
15 zł

Drinki klasyczne

Cuba Libre 19 zł
(ciemny rum, cola, limonka)

Whisky Sour 21 zł
(whisky, limonka, syrop cukrowy)

Mojito 19 zł (Virgin 13 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 19 zł
(gin, wino chardonnay, sweet, sour, soda, jagody molekularne)

Mechaniczna Pomarańcza 23 zł
(wódka infuzowana zestem, pomarańcze, sweet, sour, soda)

Sen Ogrodnika 23 zł
(Whisky, marakuja, ogórek)

Letnie Harce 25 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)
0.1 l 14 zł / 0.75 l 89 zł

Tattinger Champagne
0.75 l 499 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 - 13 zł / 0.75 l - 85 zł

Pinot Grigio
(Włochy)
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 78 zł

Vernaccia di San Gimignano
(Włochy)
0.75 l 110 zł

czerwone

Primitivo Mauro
(Włochy)
0.1 l - 13 zł / 0.75 l - 85 zł

Carmenere Sendero
(Chile)
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 78 zł

Gran Sangre de Toro
(Hiszpania)
0.75 l 110 zł

Promocja!

Zamelduj się na Facebooku
w Szarej Eminencji x Piaseczno
Firma stawia!
mały Carlsberg, shot 0,02l Jaegera
lub kieliszek wina domowego
(raz dziennie, codziennie)

MENU
2018 v.13

Chef Zbigniew Brandt recommends

facebook.com/Eminencja

Starters

Liver in cider sauce on challah toasts
with cherry gel and stewed apples / 23,90 zł

Steak tartare with cherry smoke,
maldon salt, pickles and dijon sauce / 34,90 zł

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

Goat cheese mousse with challah, beetroot and sea
buckthorn gel / 25,90 zł

Matured pork with hollandaise esmupa, pickled
chicory, spinach oil and baguette 27,90 zł

Kids' Corner

Tomato soup with homemade noodles / 9,90 zł

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

Pierogi (dumplings), with cottage cheese
creme fraiche and strawberry sauce / 19,90 zł

MAIN DISHES

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

Tagliatelle 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

Tenderloin beef steak with fried saffron milk cup
and chanterelle mushrooms, breaded potato puree,
butter dust and wine demi glace sauce / 84,90 zł

Rabbit with cream-saffron sauce, leek gratin,
pumpkin mousse and parsnip chips / 74,90 zł

Burbot with breaded corn polenta, carmelized
zucchini and plum, apple, and mango-passion fruit
mousse / 49,90 zł

Lamb chump (sous vide) with black lentils, burnt
leek, cauliflower and carrots, pickled sweedish
turnip and grow barren sauce / 67,90 zł

Desserts

Lemon tart with italian meringue, fruits
and carmelised white chocolate dust on
blackcurrant mousse / 15,90 zł

Chocolate mousse with salty caramel,
cherry mousse and fruits / 16,90 zł

Yoghurt praline on sable cookie
and muscavado dust / 18,90 zł

Little dishes

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

Ravioli with pumpkin and black lentils in butter-sage
sauce with grana padano cheese and rucola / 27,90 zł

Ceasar Salad with chicken, oyster mushrooms, cher-
ry tomatoes, parmesan cheese and croutons 27,90 zł

Green spinach with garlic-yoghurt sauce, sundried
tomatoes, pumpkin and sunflower seends
and baked bacon 29,90 zł

Pierogi (dumplings) with duck, bacon chips and
cranberry-rosemry sauce 29,90 zł

SOUPS

Duck consommé with tortellacci — 14,90 zł

Pumpkin cream soup with sweet potato chipsand goat cheese — 16,90 zł

Boletus cream soup with burnt butter foam — 17,90 zł

Thursdays
Fresh Mussels
39,90 zł / 500g

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

Street food

Quesadilla with cheddar cheese, chicken
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 v.8
with pineapple chutney, nachos with fried
cheddar cheese, salsa fresca, red onion mousse,
vegetables served with French Fries
and chipotle dip / 36,90 zł

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

BAR

instagram.com/szaraem

Hot drinks

Espresso 8 zł / 12 zł
Cappuccino 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Tea 9 zł
Winter tea 13 zł
Mulled lemonade
with rosemary 15 zł

Cold drinks

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

Home made:
Iced tea 13 zł
Passion fruit iced tea 15 zł
Lemonades:
Classic 13 zł
Cucumber 15 zł
Blackberry-rosemary 15 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 / 0,5l 89 zł
Ostoya 0,04 l 11 zł / 0,5l 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
aperitiff / digestive
Campari 0,04 l 12 zł
Martini 0,1 l 12 zł
Jagermeister 0,02 l 7 zł / 0,04 l 12 zł

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
Grimbergen Blanche/Double 0.33 l 15 zł

Classic cocktails

Cuba Libre 19 zł
(dark rum, coke, lime)

Whisky Sour 21 zł
(whisky, lime, sweet)

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

Strawberry Margarita 25 zł
(tequila, strwaberry syryp, strawberries sweet&sour)

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

House recipe cocktails

Surprise 19 zł
(gin, white wine, sweet&sour, soda, molecular blackberries)

Clockwork Orange 23 zł
(vodka zest infision, orange, sweet, sour, soda)

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

Summer Trick 25 zł
(Passoa, vodka, rasberries, 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)

Mulled wine

(red or white)
15 zł

Wne

fizzy

Prosecco Gancia
0.1 l 14 zł / 0.75 l 89 zł

Tattinger Champagne
0.75 l 499 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 - 13 zł / 0.75 l - 85 zł

Pinot Grigio
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 78 zł

Vernaccia di San Gimignano
0.75 l 110 zł

red

Primitivo Mauro
0.1 l - 13 zł / 0.75 l - 85 zł

Carmenere Sendero
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 78 zł

Gran Sangre de Toro
0.75 l 110 zł

Great Deal!

Check in at
Szara Eminencja x Piaseczno
on Facebook
We parlay!
small Carlsberg, Jeager shot 0,02l
or a glass of house wine
(once a day, every day)