



# MENU

2019 v.2

poleca szef kuchni,  
Zbigniew Brandt

## Przekąski

**Pâté** z gęsich wątróbek z wiśnią duszoną w porto i tostem maślanym / 19

**Mozzarella burrata** z ocetem mango, chipsem z pomidora i ryżu z marynowanymi pomidorkami cherry / 29

**Krewetki tygrysie** z chilli w sosie mango-marakuja z granatem, trybulą i chipsem z krewetki / 35

**Pierś kaczki** w brandy na kamieniu solnym z sałatami, groszkiem wąsatym i malinowym vinaigrette / 33

**Tatar** z siekanej polędwicy wołowej z mussem z trybuli, grzybkami shimeji i musztardą dijon, żółtkiem sous vide pod dymem dębowym / 35

**Carpaccio** z marynowanego w żubrówce łosia z ocetem mango i granatem / 29

**Liście szpinaku** z pokruszonym kozim serem, suszonymi pomidorami, pestkami dyni i słonecznika z sosem jogurtowo-czosnkowym / 27

**Hummus** klasyczny z sosem teryaki, warzywami i grillowaną tortillą / 25

**Świeże pieczywo** z oliwami / 7



Facebook.com/Eminencja



## Makarony domowe

**Spaghetti** aglio olio pepperoncino / 19

**Ravioli** z owocami morza z masłem z fondem ze skorupiaków / 29

**Pierogi** z kaczką z rozmarynem i żurawiną / 29

**Spaghetti** z grzybami portobello i boczniakami, boczkiem, śmietaną i konfitowanym żółtkiem / 36

**Tagliatelle** z szynką parmeńską, pomidorkami cherry i serem dojrzewającym / 36



## ZUPY

**Rosół z kaczki**  
z domowym  
makaronem

15

**Krem z pasternaku**  
z chipsem z chrzanu  
i oliwą z czarnuszki

15

**Krem z podgrzybków**  
z pianą z palonego  
masła

15

## DANIA GŁÓWNE

**Ogony wołowe w pączku** z chipsem z chrzanu i jarmużu, parmezanem, mussem z buraka i sosem demi glace / 45

**Pierś kaczki** z tostem francuskim z boczkiem, palonym porem i sosem z malin i morwy / 65

**Łosoś** pieczony z gratin z selera i batatów, ze smażoną cykorią i emulsją maślaną / 55

**Steak z polędwicy wołowej** ze smażonymi boczniakami, grzybami portobello, pyłem z masła, puree ziemniaczanym i sosem demi glace / 85

**Rolada ze schabu** z podgrzybkami, ziemniaczkami z truflą, mussem z szarej renety, trawą żubrową i oliwą szczypiorkową / 45

Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 zł

## Street food

**Quesadilla** z kurczakiem, serem cheddar i salsą fresca / 25

**Hot wings** Louisiana / 25

**Nachos** z serem, salsą pomidorową, jalapeno i creme fraiche / 25

**Burger** wołowy z serem cheddar, sosem BBQ, remouladą i sałatą rzymską podany z frytami i sosem chipotle / 36

**Pastrami** wołowe z sosem BBQ, sosem Aioli, boczkiem, smażoną kapustą kiszoną i serem mimolette podany z frytami i sosem chipotle / 36

## Desery

**Tarta** z trawą żubrową, jabłkami, mussem z porzeczki i ziemią z białej czekolady / 19

**Mus z trzech czekolad** z szampanem i pistacjami / 19

**Beza fiołkowa** z kremem szafranowym i granatem / 19

Wszystkie ceny podane w PLN / do rachunków dla 10 i więcej osób doliczamy serwis 10%

# BAR



## 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

Coca-Cola / Coca-Cola Zero /  
Fanta / Sprite / Kinley Tonic 0,25 l 8 zł  
Sok Cappy 0,25 l 8 zł  
Woda Kropla Beskidu 0,33 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**

Biały Bocian 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 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

### **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



## 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, Coca-Cola, limonka)

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

Mojito 19 zł (Virgin 13 zł)  
(biały rum, limonka, cukier trzcinowy,  
mięta, soda)

Margarita Truskawkowa 25 zł  
(tequila, likier truskawkowy, truskawki  
sweet, sour)

Long Island Iced Tea 29 zł  
(gin, tequila, wódka, rum, triple sec,  
sour, Coca-Cola)

### *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)

Wszystkie ceny podane w PLN / do rachunków dla 10 i więcej osób doliczamy serwis 10%