



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 musem 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, boczkiem, 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 neri z owocami morza z fondem ze skorupiaków / 29

Pierogi z kaczką, 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, kluskami parmezanowymi, musem 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, musem z szarej renety, pyłem z trawy żubrowej 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 prażonymi jabłkami, musem z porzeczki, trawą żubrową, bezą włoską i ziemią z białej czekolady / 19

Mus z trzech czekolad z szampanem, pistacjami i musem wiśnia-hibiskus / 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%



MENU

Dla dzieci



Zupka pomidorowa bez zielonego / 9,9

Spaghetti bolognese z serem cheddar / 17,9

Panierowana pierś kurczaka z frytkami i surówką z marchewki / 19,9

Frytki z ketchupem / 8,9

Lody waniliowe z sosem truskawkowym / 7,9



Napoje:

Herbatka z cytryną i cukrem / 7

Domowe ice tea 0,2l / 8

Sok Cappy (jabłkowy lub pomarańczowy) 0,2l / 8

Sok wyciskany z pomaraczy 0,2l / 9

Ceny w PLN



