



MENU

Szara Eminencja x Piaseczno,
restauracja swobodna

Lato 2019 v. 3



Facebook.com/Eminencja - - -

Przekąski

Frytki z batatów z czosnkowym sosem aioli / 14,9

Marynowany bakłażan z orzechowym hummusem, piklowanymi pomidorkami, bryndzą i sezamkami / 18,9

Quesadilla z kurczakiem, salsą fresca, serem cheddar i dipem chipotle / 26,9

Nacho fiesta z serem cheddar, salsą, marynowanymi papryczkami jalapeno i creme fraiche / 27,9

Hot wings Louisiana / 25,9

Tatar z polędwicy wołowej aromatyzowany truflą z piklami, sosem chrzanowym, żółtkiem i pieczywem / 34,9

Salatka z grillowanym kurczakiem, parmezanem, marynowanymi pomidorkiem cherry, czerwoną porzeczką, orzechami nerkowca i vinaigrette z orzechów macadamia / 29,9

Salatka z krewetkami z vinaigrette z palonego masła, karmelizowaną morelą, malinami, czerwoną porzeczką, marynowaną białą rzodkiewką i prażonym sezamem / 37,9

Krewetki w sosie winno-maślanym lub w sosie mango z bagietką / 34,9

Vege Love: trzy rodzaje hummusu - klasyczny z teriaki, z suszonymi pomidorami i buraczkowy z granatem, grillowaną pitą i warzywami / 29,9 (dla dwojga)

Meat Love: kofta, szaszłyki z kurczaka w zatarze, śliwki w boczku, hot wings, grzanki ziołowe, śliwkowy sos BBQ i tagodny ajwar / 39,9 (dla dwojga)

ZUPY

**Chłodnik
botwinkowy**
z jajkiem poche
i oliwą szczypiorkową

15

Bulion wołowy
z imbirem, pieczonym
czosnkiem, chorizo
i jajkiem poche

19

Do rachunków grupowych (10 i więcej osób)
zostanie doliczony koszt obsługi w wysokości **10%**

Wszystkie ceny podane w PLN.

Informacje o alergenach dostępne u obsługi.

DANIA

Red Curry /27,9
z tofu + 9 / z wołowiną + 12

Kotlet schabowy z młodymi ziemniakami, fasolką szparagową, zsiadłym mlekiem i musem z buraka / 35,9

Tagliatelle z kurkami, boczniakami i świeżym tymiankiem w sosie winno maślanym z parmezanem / 29,9 (prosciutto crudo +5)

Udo kaczuki (confit) w śliwkowym sosie brandy-demi glace z gnocchi, pieczonymi burakami balsamico i chipsami z marchwi / 42,9

Wątróbka drobiowa w sosie śmietanowym z cydrem, cebulką, jabłkiem i musem wiśniowym podana z grillowaną chatką / 29,9

Steak z polędwicy wołowej z masłem ziołowym, grillowanymi warzywami, pieczonym ziemniakiem, musztardą malinową i śliwkowym BBQ / 69,9

Łosoś z grilla na risotto ze smażonymi kurkami, karmelizowaną cytryną i sosem z moreli i camalasi / 54,9

Grillowana pierś kurczaka z hummusem, teriyaki, sałatami, tagliatelle z marchwi, jalapeno, granatem i mango vinaigrette / 35,9

Cheese burger: wołowina, ser cheddar, sos BBQ, remoulada, dżem z pomidorów, sałata rzymska i salsa fresca podany z frytkami i dipem chipotle / 37,9 (frytki z batatów +5)

Chicken mango burger: z sezamowym ogórkiem, sosem mango, salsą i majonezem belgijskim podany z frytkami i dipem chipotle / 29,9 (frytki z batatów +5)

Desery

Eton Mess: beza z sosem truskawkowym i mascarpone 15

Parfait mango z miętowym pesto 15

Sernik z białej czekolady z sosem wiśniowym 15



Piwo

Keg

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

Butelkowe

Piwo bezalkoholowe 0.5 l 11 zł
Piwa kraftowe (zapytaj) 15 zł
Grimbergen Blanche/Double 0.33 l 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



Zapytaj obsługę
o **kartę win.**

Napoje gorące

Espresso 8 zł / 12 zł
Cappuccino 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Herbata 9 zł
Herbata zimowa 13 zł

Napoje zimne

Tonic espresso 11 zł
Vanilla ice latte 16 zł

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 14 zł
Iced tea marakuja 15 zł

Lemoniady:

klasyczna 14 zł
ogórkowa 15 zł
porzeczkowo-rozmarynowa 15 zł
truskawkowo-miętowa 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 / 0,5l 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

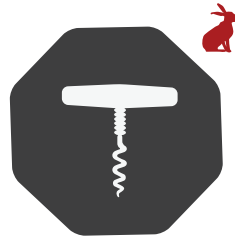
aperitif / digestive

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



ORIGINAL TASTE   



BIAŁE

- 1 Esmeralda Torres / Hiszpania / wytrawne / Moscatel / Katalonia..... 14 / 80
- 2 Riesling Gourment / Niemcy / białe, półwytrawne / Riesling / Mosel 16 / 90
- 3 La Pettegola Vermentino / Włochy / wytrawne / Vermentino / Toskania 19 / 120
- 4 L'Art des Sens Chardonnay / Francja / wytrawne / Chardonnay / Langwedocja 16 / 90
- 5 Pazo Das Bruxas / Hiszpania / wytrawne / Albarino / Rijas Baixas 19 / 120
- 6 Floralis Moscatel Oro / Hiszpania / słodkie / Moscatel / Katalonia 16 / 90
- 7 Txakoli Uno White / Hiszpania / wytrawne / Zuri / Pais Vasco 22 / 130
- 8 Edna Valley Sauvignon Blanc / USA / wytrawne / Sauvignon Blanc / Kalifornia 22 / 130

CZERWONE

- 9 Primitivo Mauro / Włochy / wytrawne / Primitivo / Apulia 14 / 80
- 10 Maraia Barbera del Monferato / Włochy / wytrawne / Barbera / Piemont 22 / 130
- 11 Edna Valley Pinot Noir / USA / wytrawne / Pinot Noir / Kalifornia 25 / 160
- 12 Celeste / Hiszpania / wytrawne / Tempranillo / Ribera del Duero 25 / 160

MUSUJĄCE

- Gancia Prosecco Włochy / białe, wytrawne 14 / 89
- Tattinger Champagne Francja / białe, wytrawne 299

HOUSE

- Białe: Trebbiano / Włochy / wytrawne 8 / 18 / 34 / 64
0.1 l / 0,25 l / 0,5 l / 1 l
- Czerwone: Sangiovese / Włochy / wytrawne 8 / 18 / 34 / 64
0.1 l / 0,25 l / 0,5 l / 1 l



MENU

Dla dzieci



Zupka pomidorowa bez zielonego / 9,9

Spaghetti bolognese z serem cheddar / 17,9

Chicken burger w bułeczce na parze z frytkami / 17,9

Frytki z ketchupem / 8,9

Naleśnik z białym serem, kremem śmietankowym
i sosem truskawkowym / 12,9

Lody waniliowe z sosem truskawkowym / 8,9



Napoje:

Herbatka z cytryną i cukrem / 7

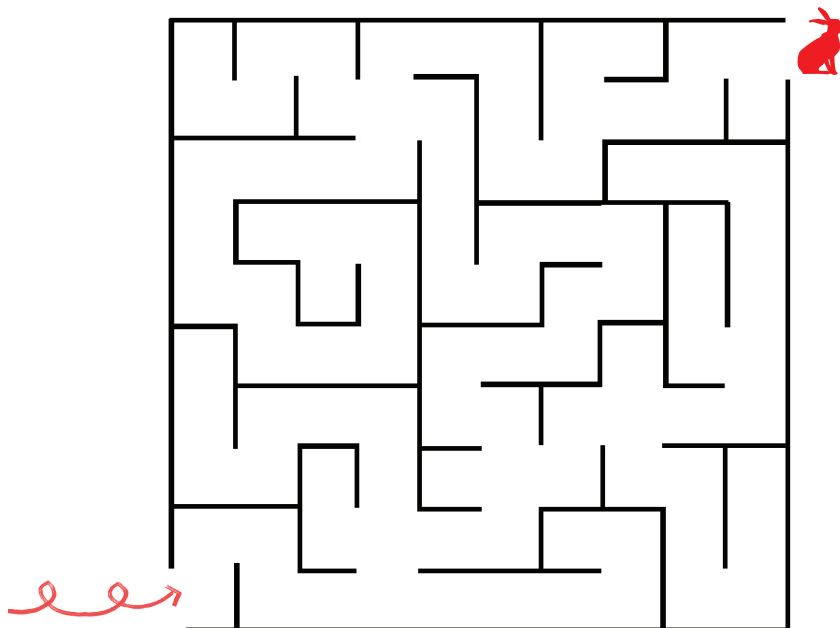
Domowe ice tea 0,33l / 8

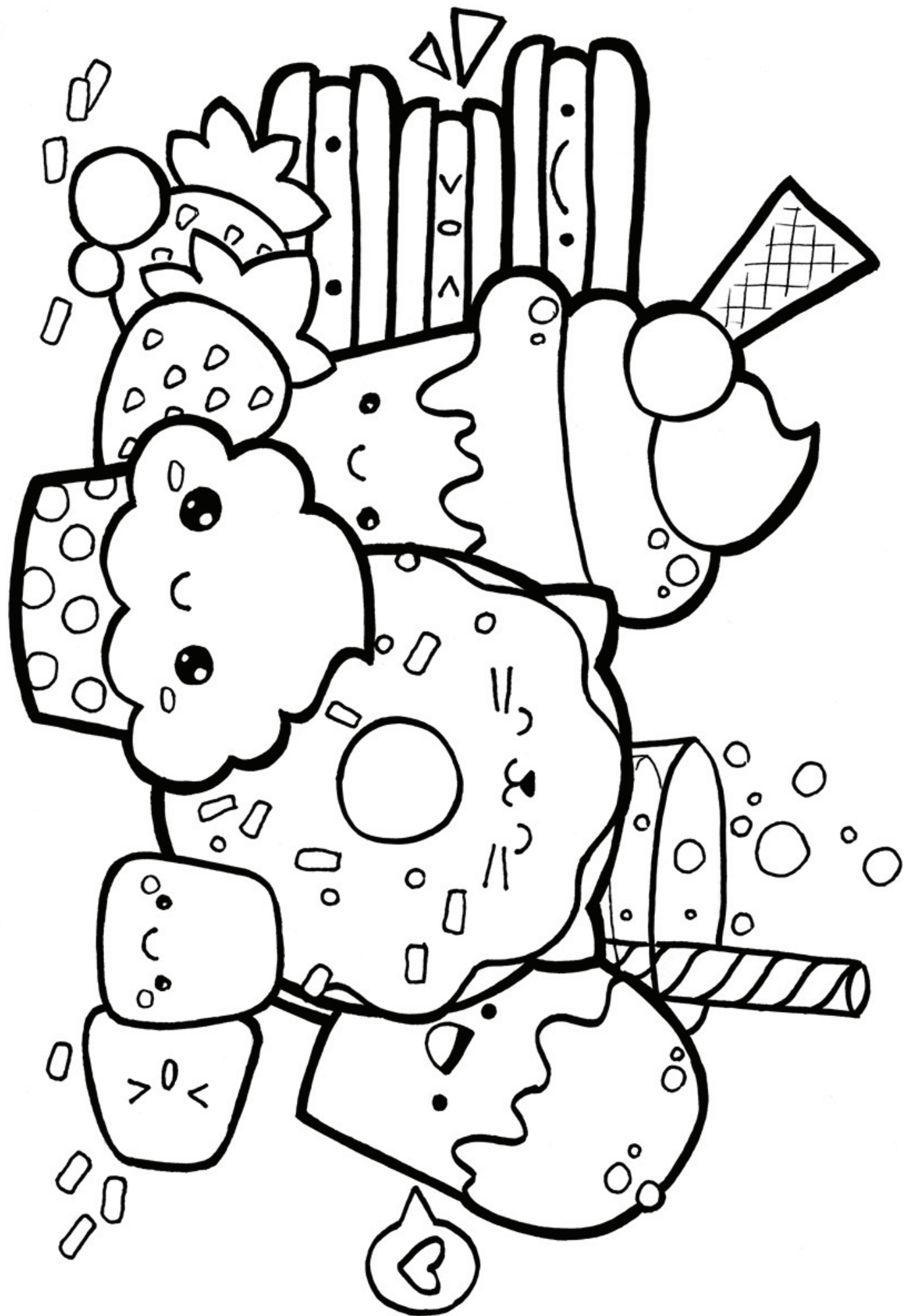
Sok Cappy (jabłkowy lub pomarańczowy) 0,2l / 8

Sok wyciskany z pomarańczy 0,2l / 9



Ceny w PLN





Munchies

Sweet potato fries with aioli / 14,9

Quesadilla with chicken, salsa fresca, cheddar cheese and chipotle dip / 26,9

Nacho fiesta with cheddar cheese, salsa, jalapeno and sour cream / 27,9

Hot wings Louisiana / 25,9

Eggplant with nutty hummus, pickled tomatoes, polish bryndza cheese and sesame seed candy / 18,9

Sirloin tartare steak with truffle aroma, pickles horseraddich sauce, egg yolk and bread / 34,9

Salad with grilled chicken, parmesan cheese pickled cherry tomatoes, redcurrant, cashew nuts and macadamia vinaigrette / 29,9

Salad with shrimps in burnt butter vinaigrette, caramelised apricot, raspberries, redcurrant, pickled white turnip and roasted sesame / 37,9

Shrimps in wine-butter sauce or in magno sauce with baguette / 34,9

Vege Love: three types of hummus - classic with teriyaki, sun dried tomatoes and beetroot-pomegranate served with pita and vegetables / 29,9

Meat Love: kofta, chicken shashlik in zatar, dried plums in bacon, hot wings Louisiana, herb oil croutons, plum BBQ sauce and ajvar / 39,9

SOUPS

Beetroot cold soup
with egg poche
and chives oil

14

Beef broth
with ginger, baked
garlic, chorizo
and poched egg

19

Please share your good experience
@TripAdvisor.com

All prices in PLN.

Allergen info available on demand.

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

DISHES

Red curry / 27,9
with tofu +9 / with beef +12

Pork chop (schnitzel) with french potatoes, haricot, souered milk and baked beetroot balsamico mousse / 35,9

Tagliatelle with chanterelle, oyster mushrooms, thyme in wine-butter sauce with parmesan / 29,9
(prosciutto crudo +5)

Duck tight (sous vide) in brandy-plum sauce with fried potato dumplings, baked beetroots and carrot chips / 42,9

Poultry liver in cider-cream sauce with onions, apples and cherry mousse served with grilled challah / 29,9

Sirloin steak with herb butter, grilled vegetables, baked potato, raspberry mustard and plum BBQ sauce / 69,9

Grilled salmon on risotto with fried chanterelle, caramelised lemon and apricot-camalasi sauce / 54,9

Grilled chicken with hummus, teriyaki, lettuce, carrot tagliatelle, jalapeno, pomegranate and mango vinaigrette / 35,9

Cheese beef burger with cheddar cheese, BBQ sauce, remoulade, tomato jam, romaine lettuce and salsa fresca served with Belgian Fries and chipotle dip / 37,9
(sweet potato fries + 5)

Chicken mango burger with sesame cucumber, mango sauce, salsa fresca and belgian mayonaise served with Belgian Fries and chipotle dip / 29,9
(sweet potato fries + 5)

Desserts

Eton Mess with strawberry sauce and mascarpone 15

Mango parfait with mint pesto 15

White chocolate cheesecake with cherry sauce 15



Lunch: Monday-Friday 12:30-4MP / 19,9

Hot drinks

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

Cold drinks

Tonic espresso 11 zł
 Vanilla ice latte 16 zł

Coca-Cola / Coca-Cola Zero /
 Fanta / Sprite / Kinley Tonic 0,25 l 8 zł
 Cappy Juice 0,25 l 8 zł
 Water Kropla Beskidu 0,33 l 8 zł

Home made:

Iced tea 14 zł
 Passion fruit iced tea 15 zł

Lemonades:

Classic 13 zł
 Cucumber 15 zł
 Blackberry-rosemary 15 zł
 Passion fruit 15 zł

Fresh orange Juice 0,33 l 15 zł
 Carafe of water with lemon 1 l 15 zł

Alcohol

vodka

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

Homemade Limoncello 0,04 l 5 zł

Beer

Keg

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

Bottle

Non alcoholic 0.5 l 11 zł
 Craft beer (ask our staff) 15 zł
 Grimbergen Blanche/Double 0.33 l 15 zł

Classic cocktails

Cuba Libre 19 zł
 (dark rum, Coca-Cola, 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, strawberry syrup, strawberries
 sweet&sour)

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

House recipe cocktails

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

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

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

Summer Trick 25 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)

Wine

Ask our staff about
 our **wine menu** . .

