

Szara Eminencja

restauracja miejska

x

Menu jesień/zima 2021

Chef: Marcin Jefe

Przekąski

Kozi ser zapiekany na toście podany z rukolą, marynowanym pomidorkami cherry, orzechami nerkowca oraz figowym kremem balsamicznym (vege)
29

Hummus z suszonych pomidorów i ciecierzycy
podany z oliwkami i naszą foccacią (vege)
27

Tatar ze świecy wołowej dymiony drewnem migdałowym z marynowanymi grzybami shimej, paloną szalotką, żółtkiem sous-vide, musztardą francuską z gorczycą, solą Maldon oraz domową rozmarynową foccacią
39

Bruschetta w dwóch odsłonach z: pomidorowo-bazyliową salsą casalinga, rukolą i parmezanem oraz hummusem z grillowanym bakłażanem i oliwą (vege)
26

Krewetki smażone z chorizo w pikantnej emulsji z czosnkiem i pomidorkami cherry i aromatycznym tabbouleh z kuskusu izraelskiego
46

Wątróbki na chałce francuskiej z brzoskwiniowym chutney z miodem lipowym, chilli i musztardowcem
29

Od piątku do wyczerpania zapasów:

Lardo (marynowana dojrzewająca słonina) z miodem lipowym i kruszonymi orzechami włoskimi podana z chrupiącym pieczywem ziołowym
32

Kawior z zająca morskiego na blinach gryczanych z creme fraiche i kolendrą (vege)
29

Zupy

Krem borowikowy z prażonymi pistacjami i oliwą truflową (vege)
25

Consomme z perliczki z lubczykiem oraz domowym makaronem z czarnuszką
19

Krem pomidorowy z bazylią oraz grzanką zapiekaną z mozzarellą (vege)
18

Street Food

Frytki z batatów z pieprzem oraz truflowym aioli (vege)
19

K-fries - frytki po koreańsku z 8-godzinnym pulled pork, sosem Korean chipotle BBQ,
kolendra, jalapeño, spring onion oraz kolorowym sezamem
39

Taco w chrupiącej tortilli kukurydzianej z szarpaną wieprzowiną marynowaną w kuminie
i melasie, salsą pico de gallo, creme fraiche i kolendrą
29

Jim Beam Wings: skrzydełka z kurczaka
w sosie „Maple Bourbon Barbecue”
35

Klasyczne Hot Wings: skrzydełka kurczaka
w pikantnym sosie Louisiana
33

Burger wołowy (sezonowany Hereford) w bułce ziemniaczanej na zakwasie piwnym
z bukietem chrupiących warzyw, chutney cebulowo-brzoskwiniowym, twarożkiem
z suszonymi pomidorami i ziemniaczanymi club chips z truflowym aioli
39

Pasta

Truflowe fettuccine ze smażonymi karczochami w kremowym sosie śmietanowym (vege)
39

Gargannelli: polędwica wołowa / borowiki / melasa / rozmaryn
45

Dania główne

Pieczone bakłażany i papryki podane na zimno z marynowanymi pomidorkami cherry, oliwkami i serem Manouri z klasycznym vinaigrette, orzechami włoskimi i chrupiącym pieczywem zielonym (vege)

37

Schab ze świni złotnickiej z kością smażony na klarowanym maśle podany z zasmażaną kapustą z czarnym czosnkiem i syropem klonowym oraz ziemniakami francuskimi

48

Udo z kaczki Moulard confit / puree dyniowe z kardamonem / demi glace / mus z rokitnika / pak choi piklowany z imbirem

51

Grillowana makrela na czarnej soczewicy z fasolą edamame w emulsji limonkowo-miętowej z musztardowym, cytrusami i serem Gran Regal

59

Ossobuco sous- vide / risotto szafranowe na ryżu Carnaroli / confitowane pomidory w occie balsamicznym i miodzie

89

Sezonowana polędwica wołowa Red Limousine / puree truflowe / demi glace z fermentowanym czarnym pieprzem / grillowane warzywa z serem Manouri

89

Tagliata z rostbefu Irlandzkiego / ziemniaczki francuskie z masłem, czosnkiem i trybulą / twarożek z suszonymi pomidorami / demi glace / rukola / parmezan / krem balsamiczny

89

Desery

Sticky pumpkin: ciasto dyniowe z lodami czekoladowymi i karmelem z solą Maldon

19

Tarta malinowa z kruszonką z białej palonej czekolady i parfait kokosowym

19

Kids

Nugettsy z kurczaka z frytkami, surówką z marchewki i sosem morelowym

23

Gnocchi z kremem czekoladowo-orzechowym z masełkiem i prażonym panko

21

Cannoli z kremem waniliowym i kruszonymi pistacjami

18

O alergeny zapytaj obsługę. Wszystkie ceny podane w PLN.

Do rachunków grupowych od 10 osób doliczamy serwis w wysokości 10%.

BAR

SOFT

Coca-Cola 0,25l.	9.00
Coca-Cola Zero 0,25l.	9.00
Fanta 0,25l.	9.00
Sprite 0,25l.	9.00
Kinley Tonic 0,25l.	9.00
Kropla Delice 0,33l.	9.00
Sok Cappy 0,25l.	9.00
Świeży sok 0,33l.	15.00
Karafka wody 1,0l.	15.00

Lemoniady MAX (0,6l.)

Klasyczna	15.00
Ogórkowa	16.00
Truskawkowa	17.00
Mango	17.00

Domowe iced tea

Klasyczne 0,45l.	14.00
Marakuja 0,45l.	15.00

Hot

Espresso	8.00
Doppio	10.00
Americano	11.00
Cappuccino	12.00
Latte	13.00
Flat white	13.00
Herbata	10.00
Herbata zimowa	14.00
(mleko roślinne +2.00)	

Cold

Tonic espresso	12.00
Ich late z lodami	15.00

Frizzante 0,1 / 0,75 5 / 35

Wino grzane 0,2 19

Sangria 1,00 49

Bubbles 1,00 59

(Banan, Melon, Brzoskwinia)

* o kartę win zapytaj obsługę

Wódka:

Nemiroff 0,04 / 0,7	10/149
Baczewski 0,04 / 0,7	15/229
Belvedere 0,04 / 0,7	25/349

Alkohole

Grant's 0,04	14
Jack Daniel's 0,04	16
Tullamore DEW 0,04	15
Wild Turkey 81 0,04	16
Wild Turkey 101 0,04	24
Monkey Shoulder 0,04	26
Glenfiddich 12 y.o. 0,04	26
Jagermeister 0,04	12
Martini 0,1 (Bianco, Rosso, Fiero)	12
Campari 0,04	12
Tequila Olmeca S/G 0,04	15/18
Gin Bombay Sapphire 0,04	16
Rum Sailor Jerry 0,04	16
Rum Plantation pineapple	25
Rum Botucal Reserva Exclusiva	29
Remy Martin VSOP 0,04	32

Koktajle

Mimosa	19.00
Aperol Spritz	29.00
Mango Bellini	24.00
Long Island Iced Tea	35.00
Fiero Spritz	24.00

Magraritta:

Klasyczna	21.00
Truskawkowa	25.00

Sour:

Klasyczne whiskey sour	21.00
Grejpfrutowy wódka sour	19.00

Mojito:

Klasyczne	24.00
Marakuja	28.00
Virgin	-5.00

Piwo

Carlsberg 0,33 / 0,5	8/12
Grimbergen Blonde 0,33 / 0,5	15/20
Grimbergen Blanche 0,33	15
Grimbergen Double 0,33.	15
Okocim 0,0% 0,5	12
Piaseczyńskie kratowe 0,5. (Pils, Polskie Żyto, Pszeniczne, APA, Ciemny Lager)	16
Staropolskie rzemieślnicze (Dawne, Chmielne, Pszenne, Miodne, Koźlak)	16