



Szara Eminencja

restauracja miejska

x

Menu wiosna 2022 v.2

Chef: Marcin Goworek

Starter

Zielone szparagi z ekologicznym jajem poche, sosem hollandaise, parmezanem, chipsami z marchwi i grzanką z brioche (wege)

37

Tatar z byka z marynowanymi grzybami shimeji, żółtkiem jaja ekologicznego, sosem mayo-sriracha i oliwą koperkową podany ze świeżym pieczywem i słonym masłem

49

Wątróbki na chałce francuskiej z ananasowym chutney z miodem lipowym, musztardowcem i pokruszoną pistacją

32

Zupy

Aksamitna zupa krem ze szparagów z kremowym serem kozim (wege)

21

Klasyczny chłodnik botwinkowy z ekologicznym jajem poche podany ze smażonymi młodymi ziemniakami z koprem (wege)

29

Krem pomidorowy z bazylią oraz grzanką zapiekaną z mozzarellą (wege)

22

Street Food

House fries - domowe frytki z parmezanem, pieprzem i dipem blue cheese (wege)
19

Smażona kaszanka z lokalnej masarni z musem jabłkowym z tymiankiem w maślanej bułce brioche z piklami, rukolą i granatem podana z frytkami i dipem blue cheese
35

Cheese&Bacon SE Burger z sezonowanej wołowiny Herreford z podwójnym cheddarem, bekonem, chrupiącą sałatą, pomidorem, dżemem z czerwonej cebuli podany z frytkami i dipem Ranch
54

Jim Beam Wings: skrzydełka z kurczaka w sosie „Maple Bourbon Barbecue”
38

Klasyczne Hot Wings: skrzydełka kurczaka w pikantnym sosie Louisiana
38

K fries (summer edition) z pulled pork w sosie Korean BBQ z pikantną salsą z mango, dipem truflowym, szczypiorkiem i serem Corregio
45

Pasta & Salad

Ravioli faszerowane szparagami i mascarpone w emulsji cytrynowo-rozmarynowej (wege)
39

Tagliatelle pomidorowe z krewetkami, szpinakiem baby, natką pietruszki, czosnkiem i odrobiną chili w emulsji maślanej
54

Primavera: kolorowa sałata z zielonymi szparagami, pomidorami wiśniowymi, rzodkiewką, orzechami nerkowca, pudrem z koziego sera i vinaigrette rabarbarowym (wege)
45

Sałata Cezar z grillowaną pierśią kurczaka zagrodowego, pomidorami, orzechowym serem Pecorino, chrupiącym grzankami i oryginalnym sosem Caesar Cardini z anchois
45

Dania główne

Tradycyjne pierogi z mięsem smażone w emulsji maślanej z rozmarynem
38

Kotlet schabowy ze schabu złotnickiego w panierce parmezanowej z sadzonym jajkiem,
młodą włoską kapustą z boczkiem i szczypiorkiem, zsiadłym mlekiem i smażonymi
na maśle ziemniakami z koprem
58

Policzki wołowe długo gotowane w czerwonym winie Merlot z sosem demi glace
z fermentowanym czarnym pieprzem, puree z świeżym chrzanem i musztardą francuską
z blanszowanym szpinakiem z czosnkiem i suszonymi pomidorami
68

Pierś z kurczaka zagrodowego Supreme z sosem Buerre Blanc,
assiette z młodej marchewki i gruszkowo-selerowym puree z ziemniaków francuskich
59

Steak z sezonowanej polędwicy wołowej Limousine z musztardowo-pieprzowym
demi glace, wytrawną tartą z duszonymi w winie śliwkami i gorgonzolą
i karmelizowanymi szparagami
149

Okoń morski pieczony w cytrusowej marynacie z grillowanymi ziemniakami z pesto
i świeżą sałatką z rukoli i smażonych kaparów z vinaigrette
85

Desery

Assiette truskawkowe
25

Szklanotka: prażone jabłka z cynamonem z kruszonką z palonej białej czekolady,
płatkami migdałów, słonym karmelem pod kremową śmietaną
23

Kids

Stripsy z kurczaka z frytkami, surówką z marchewki z jabłkiem i ketchupem
25

Penne Marinara w pomidorowym sosie z ziołami i serkiem mascarpone (wege)
19

Eton mess z lodami waniliowymi
19

—

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
Kiwi	17.00
Jagodowa	17.00

Domowe iced tea

Klasyczne 0,45l.	14.00
Specjalne (zapytaj) 0,45l.	17.00

Hot

Espresso	8.00
Doppio	10.00
Americano	11.00
Cappuccino	12.00
Latte	13.00
Carmel Latte	16.00
Flat white	13.00
Herbata	10.00
Herbata zimowa	14.00
(mleko roślinne +2.00)	

Cold

Tonic espresso	12.00
Ice late z lodami	15.00

Frizzante 0,1 / 0,75 5 / 35

Wino grzane 0,2 19

Sangria 1,00 49

Radler 0,5 18

(Zapytaj o smak)

* 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
Bearface 0,04	34
Glendalough S.C. 0,04	44
Jagermeister 0,04	12
Tequila Olmeca S/G 0,04	15/18
Remy Martin VSOP 0,04	32
Martini 0,1 (Bianco, Rosso, Fiero)	12
Campari 0,04	12
Gin Bombay Sapphire 0,04	16
Gin Bulldog Dry 0,04	22
Gin Glendalough Rose 0,04	34
Rum Sailor Jerry 0,04	16
Rum Plantation pineapple 0,04	25
Rum Botucal Reserva Exclusiva 0,04	29

FB.com/EMINENCJA	

*o kartę win zapytaj obsługę

Koktajle

Ginger Garden (virgin)	19.00
Caipirinha	24.00
Aperol Spritz	29.00
Hugo Spritz	26.00
Long Island Iced Tea	35.00
Guava Bonita	28.00
Exotic Daiquiri	26.00
SE Shots (zapytaj o smak)	24.00

Magraritta:

Klasyczna	23.00
Truskawkowa	25.00
Rosaritta	28.00

Sour:

Klasyczne whiskey sour	24.00
NY Sour	26.00
Pisco Sour	29.00

Mojito:

Klasyczne	24.00
Specjalne (zapytaj)	29.00
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
Carlsberg 0,0% 0,5	12
Staropolskie rzemieślnicze	16
(Dworskie, Chmielne, Pszenne, Miodne, Koźlak)	