

Na początek

Wątróbka drobiowa w cydrze z duszonymi jabłkami i sosem wiśniowym na tostach z chatki / 25,90 zł

Tatar z polędwicy wołowej z klasycznymi dodatkami i sosem dijon / 29,90 zł

Carpaccio z łososia (ceviche) z octem mango, truskawkami z bagietką / 29,90 zł

Bycze jądra z sosem wiśniowym, oliwą imbirową i ziemią orzechową / 25,90 zł

Dla dzieci

Zupka pomidorowa bez zielonego / 9,90 zł

Fileciki z kurczaka w chrupiącej panierce z frytkami i surówką z marchewki / 19,90 zł

Crepes Suzette z lodami waniliowymi 13,90 zł

DANIA GŁÓWNE

Pierś kurczaka zagrodowego z kostką w szynce parmeńskiej, z hummusem, groszkiem, szparagami i sosem marakuja-ajerkoniak / 35,90 zł

Polędwiczki wieprzowe w boczku z mussem z buraka, gnocchi i kurkami w sosie miodowo-musztardowym / 43,90 zł

Komosa ryżowa z nowalijkami w emulsji maślanej żółtkiem confit i mussem szczypiorkowym / 37,90 zł

Sandacz z mussem wiśniowym, kaszą jęczmienną, nowalijkami i chipsem z boczku / 69,90 zł

Spaghetti neri z krewetkami i suszonymi pomidorami i rukolą w sosie winno-cytrynowym / 39,90 zł

Tagliatelle Alfredo z szynką parmeńską, pomidorkami cherry i serem grana padano / 37,90 zł

New York Steak z sezonowanego rostbefu z mussem z kasztanów, szpinakiem i fioletowymi ziemniakami w panierce / 79,90 zł

Kacze uda w sosie porzeczkowym z mussem z rokitnika, opiekаныmi ziemniakami i chipsami ze skorzonery / 65,90 zł

Desery

Crème brûlée	9,90 zł
Torcik czekoladowy	16,90 zł
Parfait chatwowe	14,90 zł



facebook.com/SEURsynow

Mały głód

Hummus domowy z jajkiem poche, warzywami, sosem teriyaki i grillowaną tortillą / 25,90 zł

Ravioli z borowikami w emulsji maślanej z natką i serem grana padano 29,90 zł

Salata Cezar z kurczakiem, boczkiem, pomidorkami cherry, parmezanem i grzankami 25,90 zł

Salata ze świeżego szpinaku baby z boczkiem, suszonymi pomidorami, kozim serem, pestkami słonecznika i dyni i sosem jogurtowym / 27,90 zł

ZUPY

Krem z pora
i sera cheddar
z grzankami

13,90 zł

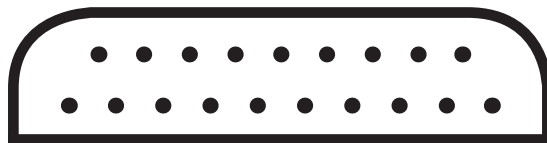
Chłodnik botwinkowy
z szyjkami rakowymi
i jajkiem przepiórczym

16,90 zł

Tom kha (kokosowa)
z krewetką
i ryżem jaśminowym

19,90 zł

Street food



Quesadilla z kurczakiem, serem cheddar i salsą fresca / 25,90 zł

Hot wings Louisiana / 23,90 zł

Nacho fiesta
domowe nachos z serem, salsą, marynowanymi papryczkami jalapeno i creme fraiche / 25,90 zł

Cheese burger
burger wołowy z serem cheddar, sosem BBQ, remouladą, dżemem z pomidorów, sałatą rzymską, warzywami podany frytkami i dipem chipotle / 35,90 zł

Burger Chefa
burger wołowy z panierowanym serem camembert, chutney gruszkowo-jabłkowym, rukolą, mussem z cebuli i zelem z zielonego ogórka podany z frytkami z dipem chipotle / 35,90 zł



W każdy czwartek
Świeże Mule
39,90 zł / 500g

Lunch pn-pt 12:30-16 / 19,90 zł

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

BAR



instagram.com/szaraem

Napoje gorące

Cappuccino 12 zł
Espresso 8 zł / 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Herbata 10 zł
Herbata zimowa 14 zł

Napoje zimne

Domowe ice tea 0.33 l 13 zł
Domowe ice tea marakuja 0.33 l 15 zł

Domowe lemoniady:

klasyczna 0.45 l 13 zł
malinowo-lawendowa 0.45 l 15 zł
truskawkowo-miętowa 0.45 l 15 zł
pomarańczowa 0.45 l 15 zł
porzeczkowo-rozmarynowa 0.45 l 15 zł
Arbuzowa 0.45 l 15 zł
Ogórkowa 0.45 l 15 zł

Świeży sok z pomarańczy 0.33 l 15 zł
Karafka wody z cytryną 1 l 15 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

Alkohole

wódka

Stumbrass 0,04 l 8 zł / 0,5 l 89 zł
Ostoya 0,04 l 11 zł / 0,5 l 129 zł

whisky

Tullamore DEW 0,04 l 15 zł
Jack Daniel's 0,04 l 17 zł
Wild Turkey 81 0,04 l 14 zł
Monkey Shoulder Scotch 0,04 l 23 zł
Glenfiddich 12 y.o. 0,04 l 25 zł
GlenGrant 10 y.o. 0,04 l 23 zł

cognac

Remy Martin VSOP Mature 0,04 l 29 zł

rum

Sailor Jerry 0,04 l 15 zł

gin

Bombay Sapphire 0,04 l 16 zł

tequila

Sierra silver 0,04 l 13 zł
Olmeca gold 0,04 l 16 zł

digestive / aperitif

Campari 0,04 l 12 zł
Martini 0,1 l 12 zł
Jagermeister 0,02 l 8 zł / 0,04 l 13 zł

Drinki

Klasyczne:

Daiquiri 19 zł
(biały rum, sweet, sour)
Mojito 21 zł (Virgin 14 zł)
(biały rum, limonka, cukier
trzciny, mięta, soda)

Tom Collins 21 zł
(gin, sweet, sour, soda)

Margarita 21 zł
(tequila, triple sec, sweet, sour, sól)

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

Kącik Martini:

Martini Spritz 17 zł
(Martini Bianco, likier melonowy,
sweet, sour, soda)

Martini & Tonic 17 zł
(Bianco lub Rosso)

Autorskie:

Porn Star Martini 25 zł
(wódka, Prosecco, marakuja,
vanilla sweet, sour)

Passion Colada 25 zł
(rum, marakuja, mleczko kokosowe)

Szara Eminencja Sour 21 zł
(whisky, sweet, sour, biało jajka, marakuja,
angostura bitters)

Lemoniady relaksacyjne 0.45 l 21 zł:

Malinowo-lawendowa
+ burbon

Truskawkowo-miętowa
+ wódka

Pomarańczowa
+ infuzja cytrynowa

Porzeczkowa
+ infuzja cytrynowa i triple sec

Arbuzowa
+ wódka i likier melonowy

Ogórkowa
+ Gin

Shoty:

Petarda (4 x shot) 25 zł
(Ciemny rum, mango, Tabasco, gruszka)

Cosmo shots (4 x shot) 19 zł
(Wódka cytrynowa, Triple Sec,
sok żurawinowy, limonka, sweet)

Spitus Sanctus (4 x shot) 19 zł
(spirytus, likier melonowy, sok
pomarańczowy, sweet, sour)

Sangria:

(czerwona lub biała)
1l / 49 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

Wino

fizzy

Prosecco Gancia
(białe, półwytrawne)
0.1 l 12 zł / 0.75 l 85 zł

house

białe: Trebbiano
8 zł / 18 zł / 34 zł / 64 zł
0.1 l / 0.25 l / 0.5 l / 1 l

czerwone: Sangiovese
8 zł / 18 zł / 34 zł / 64 zł
0.1 l / 0.25 l / 0.5 l / 1 l

białe

Torres - Vina Esmeralda
(Hiszpania)
0.1 l - 12 zł / 0.75 l - 84 zł

Canyon Road Pinot Grigio
(USA / Kalifornia)
0.1 l - 10 zł / 0.75 l - 73 zł

Vernaccia di San Gimignano
(Włochy)
0.75 l 110 zł

czerwone

Primitivo Mauro
(Włochy)
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 80 zł

Canyon Road Merlot
(USA / Kalifornia)
0.1 l - 10 zł / 0.75 l - 73 zł

Gran Sangre de Toro
(Hiszpania)
0.75 l 110 zł

Promocja!



**Zamelduj się na Facebooku
w Szarej Eminencji x Ursynów**
Firma stawia!

mały Carlsberg, shot 0,02l Jaegera
lub kieliszek wina domowego
(raz dziennie, codziennie)

Starters

Liver in cider sauce on butter bun toasts with raspberry mousse and stewed apples / 23,90 zł

Steak tartare with pickles, onions, dijon sauce and baguette / 29,90 zł

Salmon carpaccio (ceviche) with mango vinegar, strawberries and baguette / 29,90 zł

Criadillas with cherry sauce, ginger oil and nut powder / 25,90 zł

Kids' Corner

Tomato soup with no greens / 9,90 zł

Breaded chicken fillets with carrot salad and French fries / 19,90 zł

Crepes Suzette with vanilla ice-cream / 13,90zł

MAIN DISHES

Farm chicken breast with hummus, peas, asparagus and passion fruit-advocaat sauce / 35,90 zł

Pork loin wrapped in bacon with beetroot moussegnocchi, chanterelle mushrooms and honey-mustards sauce / 43,90 zł

Quinoa with spring vegetables in butter emulsion, egg yolk confit and chives mousse/ 37,90 zł

Zander fish with cherry mousse, barley groats, spring vegetables and bacon chips / 69,90 zł

Spaghetti neri with prawns, sun dried tomatoes, rocket salad and wine-lemon sauce / 39,90 zł

Tagliatelle Alfredo with prosciutto crudo, cherry tomatoes and grana padano cheese / 37,90 zł

Seasoned New York Steak with chestnuts mousse, spinach and breaded purple potatoes / 79,90 zł

Duck thighs confit in blackberry sauce with sea buckthorn mousse, fried potatoes and scorzonera chips / 65,90 zł

Desserts

Crème brûlée	9,90 zł
Chocolate small cake	16,90 zł
Halvah parfait	14,90 zł



facebook.com/SEURsynow

Little dishes

Hummus with vegetables, teriyaki sauce and grilled tortilla 25,90 zł

Ravioli with chicken, boletus mushrooms in butter sauce with parsley and grana padano cheese 29,90 zł

Ceasar Salad with chicken, bacon, cherry tomatoes, parmesan cheese and croutons 25,90 zł

Spinach salad with bacon, goat cheese, sundried tomatoes, pumpkin and sunflower seeds and yoghurt-garlic sauce / 27,90 zł

SOUPS

Leek and cheddar cheese cream soup with croutons

13,90 zł

Silverbeet cold soup with crayfish and partridge egg

16,90 zł

Tom kha with prawn and rice

19,90 zł

Thursdays
Fresh Mussels
39,90 zł / 500g

Lunch: Monday-Friday 12:30-4MP / 19,90 zł

Street food

Quesadilla with cheddar cheese and salsa fresca / 25,90 zł

Hot wings Louisiana / 23,90 zł

Nacho fiesta with cheddar cheese, salsa, pickled jalapeno peppers and creme fraiche / 25,90 zł

Cheese burger with cheddar cheese, BBQ sauce, remoulade, tomato marmolade, romaine lettuce, classic vegetables served with French Fries and chipotle dip / 35,90 zł

Chefs Burger with breaded camembert cheese, pear-apple chutney, rocket salad, onion mousse and cucumber gel oserved with French Fries and chipotle dip / 35,90 zł

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

BAR



Hot drinks

Cappuccino 12 zł
Espresso 8 zł / 12 zł
Cafe Latte 13 zł
Tea 10 zł
Winter tea 14 zł

Cold drinks

Homemade iced tea 0.33 l 13 zł

House Lemonades:

classic 0.45 l 13 zł
rasberry-lavender 0.45 l 15 zł
strawberry -mint 0.45 l 15 zł
orange 0.45 l 15 zł
black currant-rosemary 0.45 l 15 zł
Water melon 0.45 l 15 zł
Cucumber 0.45 l 15 zł

Fresh orange Juice 0.33 l 15 zł
Carafe of water with lemon 1 l 15 zł

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

Liquor

vodka

Stumbrass 0,04 l 8 zł / 0,5l 89 zł
Ostoya 0,04 l 11 zł / 0,5l 129 zł

whisky

Tullamore DEW 0,04 l 15 zł
Jack Daniel's 0,04 l 17 zł
Wild Turkey 81 0,04 l 14 zł
Monkey Shoulder Scotch 0,04 l 23 zł
Glenfiddich 12 y.o. 0,04 l 25 zł
GlenGrant 10 y.o. 0,04 l 23 zł

cognac

Remy Martin VSOP Mature 0,04 l 29 zł

rum

Sailor Jerry 0,04 l 15 zł

gin

Bombay Sapphire 0,04 l 16 zł

tequila

Sierra silver 0,04 l 13 zł
Olmeca gold 0,04 l 16 zł

digestive / aperitif

Campari 0,04 l 12 zł
Martini 0,1 l 12 zł
Jagermeister 0,02 l 8 zł / 0,04 l 14 zł

Cocktails:

Classic:

Daiquiri 19 zł
(white rum, sweet, sour)
Mojito 21 zł (Virgin 14 zł)
(white rum, lime, brown sugar,
mint, sparkling water)
Tom Collins 21 zł
(gin, sweet, sour, soda)
Margarita 21 zł
(tequila, triple sec, sweet, sour, salt)

Strawberry Margarita 25 zł
(tequila, strawberry liquor,
strawberries, sweet, sour)

Martini Corner:

Martini Spritz 17 zł
(Martini Bianco, melon liqueur,
sweet, sour, soda)
Martini & Tonic 17 zł
(Bianco or Rosso)

House Creations:

Porn Star Martini 25 zł
(Vodka, Prosecco, passion fruit, vanilla sweet)

Passion Colada 25 zł
(rum, passion fruit, coconut milk)

Szara Eminencja Sour 21 zł
(whisky, sweet, sour, egg white, passion
fruit, angostura bitters)

Chillout Lemonades 0.45 l 21 zł:

Rasberry-lavender
+ burbon
Strawberry-mint
+ vodka
Orange
+ vodka zest infusion
Clack currant
+ iodka zest infusion and triple sec
Water melon
+ vodka and melon liqueur
Cucumber
+ Gin

Shots:

Dynamite (4 x shot) 25 zł
(dark rum, mango, Tabasco, pear)
Cosmo shots (4 x shot) 19 zł
(Lemon Vodka, Triple Sec,
cranberrie juice, lime)
Spititus Sanctus (4 x shot) 19 zł
(everclear, melon liqueur, orange
juice, sweet, sour)

Sangria
(red or white)
1l / 49 zł

Beer

Keg

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

Bottle

Carlsberg low alc. (0,5%) 0.33 l 10 zł
Craft beer (ask our staff) 15 zł

Wine

fizzy

Prosecco Gancia
0.1 l 12 zł / 0.75 l 85 zł

house

white: 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

red: 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

white

Torres - Vina Esmeralda
(Spain)
0.1 l - 12 zł / 0.75 l - 84 zł

Canyon Road Pinot Grigio
(USA / Kalifornia)
0.1 l - 10 zł / 0.75 l - 73 zł

Vernaccia di San Gimignano
(Italy)
0.75 l 110 zł

red

Primitivo Mauro
(Italy)
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 80 zł

Canyon Road Merlot
(USA / Kalifornia)
0.1 l - 10 zł / 0.75 l - 73 zł

Gran Sangre de Toro
(Spain)
0.75 l 110 zł

Great Deal!



Check in at
Szara Eminencja x Ursynów
on Facebook

We parlay!
small Carlsberg, Jeager shot 0,02l
or a glass of house wine
(once a day, every day)