



MENU

2018 & 11

poleca szef kuchni,
Zbigniew Brandt

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, malinami i 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, fasolką szparagową i sosem marakuja-ajerkoniak / 35,90 zł

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

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

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

Tagliatelle 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 musem z kasztanów, szpinakiem i fioletowymi ziemniakami w panierce / 79,90 zł

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

Desery

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 z sosem jogurtowo-czosnkowym / 27,90 zł

ZUPY

Consomme
z kaczki
z tortelacci

14,90 zł

Krem z dyni
z chipsami z batatów
i kozim serem

16,90 zł

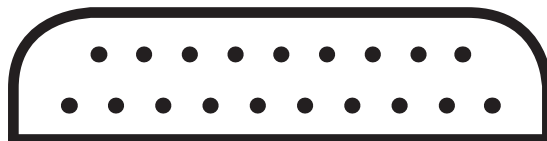
Krem z borowików
z pianą
z palonego masła

17,90 zł



Lunch po-pt 12:30-16 / 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 z frytkami i dipem chipotle / 35,90 zł

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

Grzane Lemoniady 15 zł:
jabłkowo-kardamonowa
śliwkowo-cynamonowa
porzeczkowo-rozmarynowa
pomarańczowo-imbriowa
miętowo-cytrynowa

Napoje zimne

Domowe ice tea 0,33 l 13 zł

Domowe lemoniady:

klasyczna 13 zł
malinowo-lawendowa 15 zł
truskawkowo-miętowa 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

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:

Mojito 21 zł (Virgin 14 zł)
(biały rum, limonka, cukier
trzciniowy, 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)

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

Kącik Martini:

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

Martini & Tonic 17 zł
(Bianco lub Rosso)

Autorskie:

Bursztynowa komnata 25 zł
(whisky, triple sec, powidła śliwkowe,
cynamon, sweet, sour)

Karmazynowy przyptyw 23 zł
(gin, konfitura porzeczkowo-
rozmarynowa, sprite, sweet, sour)

Steve Jobs 23 zł
(whisky, mus jabłkowo-kardamonowy,
białko jajka, angostura, sweet, sour)

Conchita 25 zł
(tequila, triple sec,
powidła śliwkowe, sour)

Shoty:

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

Czarne złoto (4 x shot) 23 zł
(Gin, porzeczkowa, triple sec, rozmaryn)

Spititus Sanctus (4 x shot) 21 zł
(spirytus, likier melonowy, sok
pomarańczowy, sweet, sour)

Grzane wino

(białe lub czerwone)

15 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 14 zł / 0,75 l 89 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 - 11 zł / 0,75 l - 78 zł

Vernaccia di San Gimignano
(Włochy)
0,75 l 110 zł

czerwone

Primitivo Mauro
(Włochy)
0,1 l - 12 zł / 0,75 l - 84 zł

Canyon Road Merlot
(USA / Kalifornia)
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 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, raspberries 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, green beans and passion fruit-advocaat sauce / 35,90 zł

Pork loin wrapped in bacon with beetroot mousse, chanterelle mushrooms and honey-mustard 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

Tagliatelle 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

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

Cesar 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

Duck consomme with tortelacci

14,90 zł

Pumpkin cream soup with sweet potato chips and goat cheese

16,90 zł

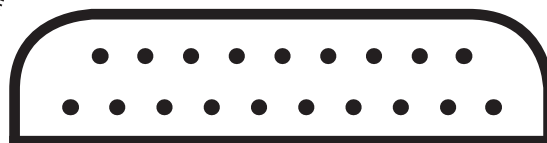
Boletus cream soup with burnt butter foam

17,90 zł



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 served 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



[instagram.com/szaraem](https://www.instagram.com/szaraem)

Hot drinks

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

Mulled Lemonades 15 zł:

apple-cardamom
plum-cinamon
rasberry-lavender
orange-ginger
lemon-mint

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

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:

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)

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

Martini Corner:

Martini Spritz 17 zł
(Martini Bianco, melon liqueur,
sweet, sour, soda)

Martini & Tonic 17 zł
(Bianco or Rosso)

House Creations:

Amber Chamber 25 zł
(whisky, triple sec, powidła śliwkowe,
cynamon, sweet, sour)

Crimson Tide 23 zł
(gin, konfitura porzeczkowo-
rozmarynowa, sprite, sweet, sour)

Steve Jobs 23 zł
(whisky, mus jabłkowo-kardamonowy,
białko jajka, angostura, sweet, sour)

Conchita 25 zł
(tequila, triple sec,
powidła śliwkowe, sour)

Shots:

Dynamite (4 x shot) 25 zł
(dark rum, mango, Tabasco, pear)

Black Gold (4 x shot) 23 zł
(Gin, rasberry, triple sec, resemary)

Spititus Sanctus (4 x shot) 19 zł
(everclear, melon liqueur, orange
juice, sweet, sour)

Mulled wine

(red or white)
15 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 14 zł / 0.75 l 89 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 - 11 zł / 0.75 l - 78 zł

Vernaccia di San Gimignano
(Italy)
0.75 l 110 zł

red

Primitivo Mauro
(Italy)
0.1 l - 12 zł / 0.75 l - 84 zł

Canyon Road Merlot
(USA / Kalifornia)
0.1 l - 11 zł / 0.75 l - 78 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)