

# elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

## SEZON NA SZPARAGI

### **Krem z białych szparagów 39,-**

białe szparagi, małe Św. Jakuba, lane kluski, oliwa, chips ziołowy

I. Staropolska Wódka Litworowa 18,-

### **Szparagi z truflą 48,-**

zielone szparagi, jajko w koszulce, sos holenderski, tarta trufla, chips z boczku wędzonego, ziołowa oliwa

I. Dwór Sieraków Ziemniak 18,-

II. Stumbras Young Potato 16,-

### **Łosoś 46,-**

marynowany łosoś w cytrusach, ziołowy serek, zielone szparagi, kawior z pstrągą, chipsy z topinamburu, jajko przepiórcze, dressing z zielonym pieprzem

I. Majewski Cztery Pory Roku 20,-

II. Wódka Redaktorska 20,-

### **Risotto z dorszem 95,-**

kremowy ryż carnaroli, dorsz atlantycki, zielone szparagi, pomidory concasa, koperek, płatki sera "Grana Padano"

I. Kruk Cytrus – Chytrus 22,-

II. Chopin Rye 22,-

### **Comber jagnięcy 129,-**

grillowane szparagi, comber jagnięcy, pyzy z serem i ziemniakami, puree z marchewki, sos z aromatem palonego masła

I. Tarninówka Gen. Bema 22,-

II. Crystal Head Vodka 24,-

### **Krem brulle z rabarbarem 36,-**

wanilia z Madagaskaru, rabarbar, chrupiący karmel, owoce

I. Stoli Blueberries 18,-

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

Rezerwacje +48 22 828 22 11 lub [elixir@domwodki.pl](mailto:elixir@domwodki.pl)  
Plac Teatralny – ul. Wierzbowa 9/11 – Warszawa  
[www.domwodki.pl](http://www.domwodki.pl) | [facebook.com/domwodki](https://facebook.com/domwodki)

# elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

## ASPARAGUS SEASON

### **Cream of white asparagus 39,-**

white asparagus, mussels, poured noodles, olive oil, herb chips

I. Old Polish Litworowa Vodka 18,-

### **Asparagus with truffle 48,-**

green asparagus, poached egg, hollandaise sauce, truffle tart, smoked bacon chips, herbal olive oil

I. Dwór Sieraków Potato 18,-

II. Stumbras Young Potato 16,-

### **Salmon 46,-**

marinated salmon in citrus fruits, herb cheese, green asparagus, trout caviar, Jerusalem artichoke chips, quail egg, green pepper dressing

I. Majewski Four Seasons 20,-

II. Editorial Vodka 20,-

### **Risotto with Cod 95,-**

creamy carnaroli rice, atlantic cod, green asparagus, concasa tomatoes, dill, "Grana Padano" cheese flakes

I. Kruk Citrus – Chytrus 22,-

II. Chopin Rye 22,-

### **Saddle of lamb 129,-**

grilled asparagus, saddle of lamb, dumplings with cheese and potatoes, carrot puree, sauce with the aroma of burnt butter

I. Tarninówka Gen. Bema 22,-

II. Crystal Head Vodka 24,-

### **Cream brulle with rhubarb 36,-**

Madagascar vanilla, rhubarb, crunchy caramel, fruit

I. Stoli Blueberries 18,-

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

Rezerwacje +48 22 828 22 11 lub [elixir@domwodki.pl](mailto:elixir@domwodki.pl)  
Plac Teatralny – ul. Wierzbowa 9/11 – Warszawa  
[www.domwodki.pl](http://www.domwodki.pl) | [facebook.com/domwodki](https://facebook.com/domwodki)