

# elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

## ZAKĄSKI ZIMNE

### Nóżki wieprzowe w galarecie 49,-

chrzanowa panna cotta, mus z pieczonego czosnku, musztarda sarepska, kawior z octu, emulsja ze świeżego majeranku

### Śledź w śmietanie 54,-

filet śledzia korzennego, kwaśna śmietana z porem, kompresowane jabłko, marynowany kalafior, czerwona cebula, rzodkiewka

### Kozi ser 57,-

pieczony kozi ser, sałaty, kawior z jabłka, owoce sezonowe, dressing orzechowy, wędzone buraki, konfitura z czerwonej cebuli, dressing z mirabelki, chips z czarnuszką

### Tatar z polędwicy wołowej 69,-

sezonowana polędwica „Limousine”, emulsja musztardowa, świeży lubczyk, szalotka, ogórek kiszony z Hajnówki, żółtko 64°C

### Carpaccio wołowe 75,-

plastry sezonowanej polędwicy wołowej, marynowane kurki, rukola, ser „Bursztyn” (12-mcy), kapary jabłkowe

### Burrata 49,-

plastry pomidorów, kremowa Burrata, pesto bazyliowe, sałata rukola, chrupiące grzanki, prażone orzeszki pinii

### Kawior „Antonius” 5\* 330,-

5\* polski kawior „Antonius” z jesiotra, chrupiące grzanki, kwaśna śmietana, jajko przepiórcze, szczypiorek, młody brokuł

## ZUPY

### Chłodnik z botwiny 36,-

jogurt naturalny, młoda botwina, jajko, sorbet z pieczonych buraków, zielony ogórek, rzodkiewka, szczypiorek, pianka koperkowa

### Żurek 39,-

wędzonka, ziemniaki, jajko przepiórcze, chips z boczku wędzonego, emulsja z majeranku

### Grzybowa 44,-

leśne kurki z Hajnówki, śmietana, jajko przepiórcze, puree ziemniaczane, młode warzywa, tymianek

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z Dzikiego Chrzanu 40% 18,-  
II. Amundsen 40% 14,-

I. Dwór Sieraków Superior 40% 18,-  
II. Belvedere Single Estate 40% 24,-  
Rye Lake Bartęzek

I. Stumbras Quince 40% 18,-  
II. Chopin Organic 40% 20,-

I. Dwór Sieraków z pieprzem 40% 18,-  
II. Orkisz 40% 18,-

I. Polskie Wasabi 40% 25,-  
II. Ciroc 40% 25,-

I. Kruk Cytrus - Chytrus 32,3% 18,-  
II. Chopin Wheat 40% 20,-

 40% 75,-

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Finlandia Blackcurrant 40% 16,-

Elixir z Dzikiego Chrzanu 40% 18,-

Adam Mickiewicz - Leżakowana 40% 14,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Do grup od 5 osób doliczamy serwis 10% do końcowego rachunku.

# elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

## ZAKĄSKI GORĄCE

<b>Pyzy faszerowane żeberkami</b> wolno pieczone żeberko, duszona cebula, Sos koniakowo pieprzowy	<b>54,-</b>
<b>Pierogi ukraińskie z białą truflą</b> domowy twaróg, ziemniaki, biała trufla, kwaśna śmietana, duszona cebula z majerankiem	<b>49,-</b>
<b>Kaszanka</b> kompresowane jabłko, duszona wiśnia, cebula w tempurze, sos tymiankowy, musztarda sarepska	<b>55,-</b>
<b>Krewetki</b> krewetki królewskie, emulsja winno - maślana, kolorowa papryka, szalotka, czosnek niedźwiedzi, ziołowa grzanka	<b>75,-</b>
<b>Bitki z polędwicy wołowej</b> sezonowana polędwica wołowa, truflowe ziemniaki, sos kurkowy z lubczykiem, kwaśna śmietana	<b>85,-</b>

## DANIA GŁÓWNE

<b>Kotlety mielone QAFP w trzech odsłonach</b> selekcjonowana wieprzowina, marchewka z groszkiem, pieczone buraki, puree ziemniaczane	<b>69,-</b>
<b>Kalafior (wege)</b> pieczony kalafior, puree ziemniaczane z białą truflą, migdały, rumiana bułka tarta, ziołowy sos chimichurri	<b>67,-</b>
<b>De Vollaille z truflą</b> pierś z kurczaka zagrodowego, masło, biała trufla, kalafior z bułką tartą, tłuczony groszek, puree ziemniaczane	<b>75,-</b>
<b>Gicz jagnięca</b> wolno gotowana gicz jagnięca, młoda kapusta z koperkiem, ziołowe puree ziemniaczane, sos koniakowo pieprzowy	<b>129,-</b>

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Dwór Sieraków z pieprzem 40%	18,-
II. Carvia Vodka 43%	28,-
I. The View 40%	22,-
II. Grey Goose 40%	25,-
I. Nalewka Karola Majewskiego Wiśnia Miodowa 18,4%	20,-
II. Staropolska Wódka Litworowa 38%	18,-
I. Pravda Citron 37,5%	20,-
II. Ciroc 40%	25,-
I. Tarninówka Gen. Bema 30%	22,-
II. Kettel One 40%	25,-

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I Polskie Żyto (Edycja Limitowana) Wyrób Manufakturowy 42,6%	25,-
II. Stoli Elit Eighteen 40%	35,-
I. Amundsen Malina Nordycka 37,5%	15,-
II. Pravda Kosher 40%	20,-
I. Belvedere Pure 40%	22,-
II. Polska Pszenica (Edycja Limitowana) Wyrób Manufakturowy 43,4%	25,-
I. Młody Ziemniak 2023 40%	25,-
II. Pravda Vodka 40%	18,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Do grup od 5 osób doliczamy serwis 10% do końcowego rachunku.

# elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

## DANIA GŁÓWNE

<b>Kotlet schabowy</b>	<b>85,-</b>
Schab w chrupiącej panierce, puree ziemniaczane z porem, mizeria z kwaśną śmietaną szczypierek	
<b>Kaczka</b>	<b>99,-</b>
pierś kaczki, sakiewki z gruszką i serem, kompresowane buraki z malinami, płatki róży, puder orzechowy, puree z pietruszki z paloną białą czekoladą, sos z pędów sosny	
<b>Połudwica wołowa</b>	<b>169,-</b>
stek z sezonowanej wołowiny „Limousine”, mus z selera, ziemniaki gratin z tymiankiem, młody brokuł, trufłowe masło, młody szpinak, sos koniakowo pieprzowy	
<b>Sola Dover</b>	<b>249,-</b>
pieczona w całości sola Dover, prażone migdały, młode warzywa, palone masło, natka pietruszki, blanszowany szpinak, sos beurre blanc, szczypierek	

## DESERY

<b>Beza Cointreau</b>	<b>39,-</b>
kruch beza, płatki migdałów, krem z mascarpone, likier pomarańczowy, sos truskawkowy, puder z białej czekolady, owoce sezonowe	
<b>Śliwka w czekoladzie</b>	<b>42,-</b>
gorzka czekolada, suszona śliwka, karmelizowane orzechy, ziołowy biszkopt, lody waniliowe	
<b>Pistacjowy pyś</b>	<b>44,-</b>
chrupiące ciasto, krem pistacjowy, kruszone pistacje, konfitura malinowa, sezonowe owoce, puder czekoladowy	

## NAPOJE ZIMNE

Acqua Panna 0,25l / 0,7l	15,-/26,-
S. Pellegrino 0,25l / 0,7l	15,-/26,-
Coca-Cola Zero cukru, Coca-Cola	15,-
Fanta, Sprite, Kinley Tonic Water (0,25l)	15,-
Cappy soki owocowe	15,-
Sok z wyciskanych owoców	22,-
Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l	12,-/20,-
Kropla Beskidu Delice 0,33l / 0,75l	12,-/20,-
BURN napój energetyczny	15,-
RED BULL napój energetyczny	15,-

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z dzikiego chrzanu 40%	18,-
II. Kruk Ziemniak 41,5%	18,-
I. Finlandia Redberry 37,5%	16,-
II. Tarninówka Gen. Bema 30%	22,-
I. U'Luvką 40%	35,-
II. Młody Ziemniak 2016 40%	39,-
I. Finlandia Lime 37,5%	16,-
II. Crystal Head Onyx 40%	28,-

## REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Nalewka Karola Majewskiego Świeża Wiśnia 25%	20,-
II. Chopin Likier Karmelowy z Solą Morską 18%	22,-
I. Nalewka Karola Majewskiego Śliwkowa Wiśniowa 30%	20,-
II. Urbanowicz Wiśnia na orzechu 30%	25,-
I. Longinus Szeptucha 30%	20,-
II. Pravda Espresso 37,5%	20,-

## NAPOJE GORĄCE

Herbata Ronnefeldt	19,-
Herbata Zimowa (sezonowo)	25,-
Americano Illy	15,-
Espresso Illy / podwójne espresso	14,-/19,-
Cappuccino Illy	18,-
Cafe Latte Illy	22,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Do grup od 5 osób doliczamy serwis 10% do końcowego rachunku.