

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 szubie 56,-

filet śledzia bałtyckiego, mus z pieczonych buraków, jajko, wędzony ser „Oscypek”, kawior z jabłka, domowy majonez cytrynowy, marynowana czerwona cebula, ogórek kiszony z Hajnówki, kompresowane jabłko

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

Barszcz czerwony z sakiewkami 36,-

wolno gotowany barszcz, sakiewki z wołowiny, czarna porzeczka, kompresowane jabłko, zakwas buraczany

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% Rye Lake Bartęzek 24,-

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

Pyzy faszerowane żeberkami 54,-
wolno pieczone żeberko, duszona cebula,
Sos koniakowo pieprzowy

Pierogi ukraińskie z białą truflą 49,-
domowy twaróg, ziemniaki,
biała trufła, kwaśna śmietana,
duszona cebula z majerankiem

Kaszanka 55,-
kompresowane jabłko, duszona wiśnia,
cebula w tempurze, sos tymiankowy,
musztarda sarepska

Krewetki 75,-
krewetki królewskie, emulsja winno - maślana,
kolorowa papryka, szalotka, czosnek
niedźwiedzi, ziołowa grzanka

Bitki z polędwicy wołowej 85,-
sezonowana polędwica wołowa,
truflowe ziemniaki, sos kurkowy z lubczykiem,
kwaśna śmietana

DANIA GŁÓWNE

Kotlety mielone QAFP w trzech odsłonach 69,-
selekcjonowana wieprzowina, marchewka
z groszkiem, pieczone buraki, puree ziemniaczane

Kalafior (wege) 67,-
pieczony kalafior, puree ziemniaczane
z białą truflą, migdały, rumiana bułka tarta,
ziołowy sos chimichurri

De Vollaile z truflą 75,-
pierś z kurczaka zagrodowego, masło,
biała trufła, kalafior z bułką tartą, tłuczony groszek,
puree ziemniaczane

Gicz jagnięca 129,-
wolno gotowana gicz jagnięca, młoda kapusta z
koperkiem, ziołowe puree ziemniaczane,
sos koniakowo pieprzowy

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 20,-
Wiśnia Miodowa 18,4%
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) 25,-
Wyrób Manufakturowy 42,6%
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

Golonka filetowana 89,-
duszona kapusta z koperkiem, ogórek kiszony z Hajnówki, sos z musztardą francuską, pieczony ziemniak na soli morskiej, lody chrzanowe

Kaczka 99,-
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

Polędwica wołowa 169,-
stek z sezonowanej wołowiny „Limousine”, mus z selera, ziemniaki gratin z tymiankiem, młody brokuł, truflowe masło, młody szpinak, sos koniakowo pieprzowy

Sola Dover 249,-
pieczona w całości sola Dover, prażone migdały, młode warzywa, palone masło, natka pietruszki, blanszowany szpinak, sos beurre blanc, szczypiorek

DESERY

Beza Cointreau 39,-
kruch beza, płatki migdałów, krem z mascarpone, likier pomarańczowy, sos truskawkowy, puder z białej czekolady, owoce sezonowe

Śliwka w czekoladzie 42,-
gorzka czekolada, suszona śliwka, karmelizowane orzechy, ziołowy biszkopt, lody waniliowe

Pistacjowy ptys 44,-
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	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.