

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak

Amuse bouche

Śledź w szubie

Śledź bałtycki/ Oscypek/ jabłko/ majonez cytrynowy/ finger lime

Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek 40%
Silvaner, Weingut Am Stein, Franconia, Germany

Tatar z polędwicy wołowej

Kawior Antonius/ lubczyk/ musztarda/ ogórek kiszony/ żółtko

Dwór Sieraków z pieprzem 40%
Santenay Premier Cru „La Comme” Louis Latour, Burgundy, France

Pyza faszerowana żeberkami Żeberko/ cebula/ koniak z pieprzem

Carvia Vodka 43%
Langhe Nebbiolo „Montegrilli” Cagno, Piedmont, Italy

Dorsz

Dorsz Skrei/ młody brokuł/ szyjki rakowe/ kawior Antonius

U'Luvką 40%
Viognier „Le Pied De Samson”, Georges Vernay, Cotes du rhone, France

Sarna

Comber z sarny/ seler/ ziemniak z truflą/ smardze/ koniak

Młody Ziemniak 2016 40%
Primitivo Di Manduria „Il Bacca” Luccarelli, Puglia, Italy

Śliwka w czekoladzie

Czekolada/ słony karmel/ pomarańcza/ śliwka/ lody z trawy żubrowej

Pravda Espresso 37,5%
Porto Kopke 20 YO Tawny, Porto, Portugal

Petit fours

Menu degustacyjne 350,-/ Wódka pairing 164,-/ Wine pairing 249,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Do menu degustacyjnego doliczamy serwis 12,5 % do końcowego rachunku.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ELIXIR APERITIF

WÓDKA

Elixir z dzikiego chrzanu 40%

specjalność lokalu, naszej produkcji wódka żytnia, macerowana z korzeniem chrzanu

Dwór Sieraków z pieprzem 40%

Żytnia wódka z nalewami z czarnego pieprzu, kardamonu oraz ziela angielskiego

MUSUJĄCE

Gost art cuvee, brut 2022 150 ml/ 750 ml

polskie wino musujące produkowane metodą szampańską

Moet Chandon imperial, brut 375 ml

Najstynniejszy i najbardziej uwielbiany szampan na świecie

Ruinart ""blanc de blancs" brut 750 ml

Najstarszy dom szampański i jego najbardziej eleganckie wydanie szczepu chardonnay.

Polskie 75

polski gin, syrop cytrynowy, polskie wino musujące Gost Art

Polski Kir Royale 40%

nalewka wiśnia - porzeczka od Karola Majewskiego, polskie wino musujące Gost Art

KOKTAJE

Polskie Negroni

Żołądkowa gorzka z figą, miód pitny Piasecki półtorak, Bitter aperitivo

Fizzy Goose

Grey Goose, St-germain, limonka, mięta, pianka waniliowa, polskie wino musujące Gost Art

Let it bee

Belvedere Pure, miód pitny piasecki półtorak, Wermut bianco, Creole bitters, pyłek pszczeli

Quince tea

Tanqueray no. 10, cold brew z zielonej herbaty, pigwa, polskie wino musujące Gost Art

ALKO FFREE

Polskie wino musujące 0%

Kir Elixir zero

Syrop z czarnej porzeczki, wino musujące 0%

Rosso Bloom zero

Gordons gin 0%, hibiskus, grejpfrut, vermouth 0%

Mint Royale zero

Gordons gin 0%, mięta, cukier, cytryna, wino musujące 0%

118,-

118,-

42,-

210,-

290,-

790,-

559,-

559,-

40,-

46,-

48,-

46,-

42,-

46,-

46,-

46,-



elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI ZIMNE

Selekcja naszego pieczywa i masła 20,-

Pieczywo naszego wypieku pszenne oraz razowe pszenno-żytnie, masło z solą Maldon oraz masło truflowe

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 „Dżerseran” kapary jabłkowe

Burrata 49,-

chutney pomidorowy, kremowa Burrata, tatar z grillowanych warzyw 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

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 Bartężek

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% 22,-
II. Chopin Wheat 40% 20,-

 40%

75,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Finlandia Blackcurrant 40% 16,-

Elixir z Dzikiego Chrzanu 40% 18,-

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 w tempurze 55,-

pikantna kapusta, kompresowane jabłko,
kompresowana wiśnia, musztarda francuska

Krewetki 75,-

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

Bitki z polędwicy wołowej 85,-

sezonowana polędwica wołowa,
trufłowe ziemniaki, sos kurkowy z lubczykiem,
kwaśna śmietana

DANIA GŁÓWNE

Kotlety mielone QAFP w trzech odstonach 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

Golonka filetowana 89,-

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

Gicz jagnięca 129,-

wolno gotowana gicz jagnięca, zielone szparagi,
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. Manufakturowa Wódka Jarzębinowa 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. Elixir z dzikiego chrzanu 40% 18,-
II. Kruk Żyto 41,5% 18,-

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

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

Półdewica 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,-
krucha 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 ptyś 44,-
chrupiące ciasto, krem pistacjowy, kruszone
pistacje, konfitura malinowa, sezonowe owoce,
puder czekoladowy

Selekcja serów polskich 85,-
Młody ser dżersejowy, dojrzewający ser dżersejowy,
„Dzersejan” twardy dojrzewający, pleśniowy ser
dżersejowy, konfitura czarny bez, owoce

NAPOJE ZIMNE

Aqua 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,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

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. Ajerkoniak Domu Wódki 20%	18,-
II. Chopin Likier Karmelowy z Solą Morską 18%	22,-

I. Etiuda Kwiat Czarnego Bzu 30%	22,-
II. Urbanowicz Wiśnia na orzechu 30%	25,-

I. Longinus Szeptucha 30%	20,-
II. Pravda Espresso 37,5%	20,-

I. Goldwasser fine brandy liqueur 40%	25,-
II. Karol Majewski Wiśnia Miodowa 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.