

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak

Amuse bouche

Śledź w szubie

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

Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek 40%

Tatar z polędwicy wołowej

Kawior Antonius/ lubczyk/ musztarda/ ogórek kiszony/ żółtko

Dwóć Sieraków z pieprzem 40%

Pyza faszerowana żeberkami

Żeberko/ cebula/ koniak z pieprzem

Carvia Vodka 43%

Dorsz

Dorsz Skrei/ młody brokuł/ szyjki rakowe/ kawior Antonius

U'Luvką 40%

Sarna

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

Młody Ziemniak 2016 40%

Śliwka w czekoladzie

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

Pravda Espresso 37,5% 25ml

Petit fours

Menu degustacyjne 350,-/ Vodka pairing 164,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Do menu degustacyjnego doliczamy serwis 12,5 % do końcowego rachunku.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

Rezerwacje +48 22 828 22 11 lub elixir@domwodki.pl
Plac Teatralny – ul. Wierzbowa 9/11 – Warszawa
www.domwodki.pl | facebook.com/domwodki