

ELIXIR APERITIF

WÓDKA

Elixir z dzikiego chrzanu 40% 22,-
specjalność lokalu, naszej produkcji wódka żytnia,
macerowana z korzeniem chrzanu

Dwór Sieraków z pieprzem 40% 22,-
Żytnia wódka z nalewami z czarnego pieprzu,
kardamonu oraz ziela angielskiego

MUSUJĄCE

Gost art cuvee, brut 2022 150 ml/ 750 ml 42,-
polskie wino musujące produkowane metodą
szampańską 210,-

Moet Chandon imperial, brut 375 ml 290,-
Najśłynniejszy i najbardziej uwielbiany szampan na
świecie

Ruinart ""blanc de blancs" brut 750 ml 790,-
Najstarszy dom szampański i jego najbardziej
eleganckie wydanie szczepu chardonnay.

Polskie 75 559,-
polski gin, syrop cytrynowy, polskie wino musujące
Gost Art

Polski Kir Royale 40% 59,-
nalewka wiśnia - porzeczka od Karola Majewskiego,
polskie wino musujące Gost Art

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,-

KOKTAJE

Polskie Negroni 40,-
Żołądkowa gorzka z figą, miód pitny Piasecki
półtorak, Bitter aperitivo

Fizzy Goose 46,-
Grey Goose, St-germain, limonka, mięta, pianka
waniliowa, polskie wino musujące Gost Art

Let it bee 48,-
Belvedere Pure, miód pitny piasecki półtorak,
Wermut bianco, Creole bitters, pyłek pszczeli

Quince tea 46,-
Tanqueray no. 10, cold brew z zielonej herbaty,
pigwa, polskie wino musujące Gost Art

ALKO FFREE

Polskie wino musujące 0% 42,-

Kir Elixir zero 46,-
Syrop z czarnej porzeczki, wino musujące 0%

Rosso Bloom zero 46,-
Gordons gin 0%, hibiskus, grejpfrut, vermouth
0%

Mint Royale zero 46,-
Gordons gin 0%, mięta, cukier, cytryna,
wino musujące 0%

NAPOJE GORĄCE

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI ZIMNE

Pieczyno i masło 20,-

chleb pszenno i razowy na zakwasie/ masło truflowe/
masło z solą

Golonka w galarecie 54,-

chrzan/ pieczony czosnek/ musztarda/ majeranek

Śledź w szubie 63,-

śledź bałtycki/ pieczony burak/ oscypek/ ogórek kiszony

Kozi ser 59,-

sałaty/ owoce sezonowe/ buraki/ konfitura z cebuli

Tatar z polędwicy wołowej 74,-

lubczyk/ emulsja musztardowa/ ogórek z hajnówki/ żółtko

Carpacio wołowe 79,-

polędwica wołowa/ majonez truflowy/ kurki/

Burrata 59,-

tatar z grillowanych warzyw/ chutney pomidorowy

Kawior "Antonius" 5* 359,-

polski kawior z jesiotra/ grzanki/ śmietana/ jajko

ZUPY

Barszcz czerwony 39,-

sakiewki z wołowiną/ czerwona porzeczka/ jabłko/ buraki

Żurek 44,-

wędzonka/ ziemniaki/ jajko przepiórcze/ chips z boczku

ZAKĄSKI GORĄCE

Pyzy z żeberkami 59,-

pieczone żeberko/ cebula/ sos z koniakiem i pieprzem

Pierogi z białą truflą 54,-

twaróg/ ziemniaki/ biała trufla/ śmietana/ cebula

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z dzikiego chrzanu 40% 22,-

II. Amundsen 40% 18,-

I. Dwór Sieraków Superior 40% 22,-

II. Belvedere Single Estate Lake Bartężak 28,-

I. Stumbras Quince 40% 18,-

II. Chopin Organic 40% 22,-

I. Dwór Sieraków z pieprzem 40% 22,-

II. Orkisz 40% 22,-

I. Polskie Wasabi 40% 28,-

II. Ciroc 40% 25,-

I. Kruk Cytrus- Chytrus 32,3% 25,-

II. Chopin Wheat 40% 22,-



40%

75,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Amundsen owoce leśne 40% 18,-

Elixir z dzikiego chrzanu 40% 22,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Dwór Sieraków z pieprzem 40% 22,-

II. Carvia Vodka 40% 28,-

I. The View White Truffle 40% 25,-

II. Grey Goose 40% 26,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI GORĄCE

Kaszanka w tempurze 59,-
pikantna kapusta/ jabłko/ wiśnia/ musztarda

Krewetki królewskie 79,-
wino/ masło/ papryczka/ szalotka/ czosnek

Bitki z polędwicy wołowej 89,-
trufłowe gratin/ sos kurkowy/ lubczyk/ śmietana

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Nalewka wiśnia miodowa 18,4% 22,-
II. Manufakturowa jarzębinowa 38% 20,-

I. Pravda Citron 37,5% 22,-
II. Ciroc 40% 25,-

I. Tarninówka Gen. Bema 30% 22,-
II. Kettel One 40% 25,-

DANIA GŁÓWNE

Kotlety mielone QAFP 69,-
marchew z groszkiem/ pieczone buraki/ puree ziemniaczane

Kalafior (Vege) 69,-
puree ziemniaczane z truflą/ bułka tarta/ sos chimichurri

De Vollaile z truflą 79,-
puree ziemniaczane z truflą/ kalafior/ groszek

Golonka Filetowana 99,-
kapusta z koperkiem/ ziemniak/ ogórek/ lody chrzanowe

Gicz Jagnięca 149,-
zielone szparagi/ ziołowe puree ziemniaczane/ koniak

Kaczka 119,-
puree z pietruszki/ gruszka/ maliny/ buraki/ pędy sosny

Polędwica wołowa 179,-
ziemniaki gratin/ szpinak/ brokuł/ trufłowe masło/ koniak i pieprz

Sola Dover 269,-
młode warzywa/ szpinak/ masło/ beurre blanc

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Polskie żyto 40% (Edycja limitowana) 25,-
II. Stoli Elit Eeighteen 40% 35,-

I. Amundsen Malina Nordycka 40% 18,-
II. Pravda Kosher 40% 22,-

I. Belvedere Organic 40% 25,-
II. Polska Pszenica 43,4% 25,-

I. Elixir z dzikiego chrzanu 40% 22,-
II. Kruk Żyto 41,5% 22,-

I. Młody Ziemniak 2023 40% 35,-
II. Pravda Vodka 40% 22,-

I. Kruk Wiś-Nowy 31,8% 25,-
II. Tarninówka Gen. Bema 30% 22,-

I. U'luvka 40% 35,-
II. Młody Ziemniak 2016 40% 39,-

I. Saturday Limoncello 30% 22,-
II. Crystal Head Onyx 40% 28,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Do grup od 5 osób doliczamy serwis 10% do końcowego rachunku.

Beza Cointreau

płatki migdałów/ mascarpone/ likier pomarańczowy/ sos truskawkowy,

45,-

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

Śliwka w czekoladzie

gorzka czekolada/ suszona śliwka/ orzechy/ lody waniliowe

49,-

- I. **Etiuda Kwiat Czarne Bzu 30%** **22,-**
- II. **Urbanowicz Wiśnia na Orzechu 30%** **25,-**

Pistacjowy ptys

krem pistacjowy/ kruszone pistacje/ konfitura malinowa/ puder czekoladowy,

49,-

- I. **Longinus Szeptucha 30%** **22,-**
- II. **Pravda Espresso 37,5%** **22,-**

Selekcja serów polskich

młody/ dojrzewający/ dojrzwały/ pleśniowy/ kozi/ konfitura czarny bez

79,-

- I. **Goldwasser Fine Brandy Liqueur 40%** **27,-**
- II. **Paradis likier jabłkowy z rodzynkami 30%** **25,-**

NAPOJE GORĄCE

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak

Amuse bouche

Elixir z dzikiego chrzanu 40%
Gostart Brut, Winnica Gostchorze, lubuskie, Poland

TUŃCZYK

**Carpaccio z tuńczyka/ prażony sezam/ majonez truflowy/ sól Maldon/
czosnek niedźwiedzi/ oliwa z oliwek**

Ciroc 40%
Riesling, Kamil Barczentowicz, lubuskie, Poland

WOŁOWINA

Tatar wołowy/ kawior Antonius/ lubczyk/ musztarda/ ogórek kiszony/ żółtko

Dwór Sieraków z pieprzem 40%
Pokrzywa Seyval Blanc, Nizio Naturals, lubelskie, Poland

KACZKA

Pierogi z kaczką/ cebula z majerankiem/ wiśnia/ jabłko/ ciasto cygaretkowe

Tarninówka Gen Bema 30%
Blauf frankich, Dobre Modre, Kamil Barczentowicz, lubuskie, Poland

HALIBUT

Biały szparag/ letnia trufla/ jajko przepiórcze/ wędzony kawior/ sos veolute

U'Luvką 40%
Chardonnay Barrique, Kamil Barczentowicz, lubuskie, Poland

JAGNIĘCINA

Comber jagnięcy/ zielone szparagi/ ser blue z rancza Frontiera/ ziarna kawy

Belvedere Heritage 176 40%
Pinot Noir „Dobre Major” Kamil Barczentowicz, lubuskie, Poland

RABARBAR

Opalany kogel mogel/ truskawki/ lody z foie gras/ kawior jabłkowy

Paradis likier jabłkowy z rodzynkami 30%
Kojder Cuvee solaris/ souvignier gris, zachodniopomorskie, Poland

Petit fours

Menu degustacyjne 390,-/ Wódka pairing 196,-/ Pairing polskich win 249,-

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

In our search for the best Polish vodkas, we explored a small part of Poland with the best Polish wines.

All of our producers are our friends, not only because they make delicious wines, but also because viticulture is natural, sustainable, and increasingly biodynamic.

I invite you to join me on a journey through Poland as you've never seen it before, full of adventure and twists and turns.

POLSKA MUSUJĄCA

150 ml 750 ml

2023	Gost Art <i>Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	Winnica Gostchorze <i>Lubuskie/ Krosno odrzańskie</i>	12,5	42	210
2023	Blask, Extra dry Riesling	Margaret Zielonogórskie/ Krosno odrzańskie	12,5		290
2021	N'2, Extra dry Fleurtaï, Soreli	Winnice Czajkowski Podkarpackie/ Miejsce Piastowe	12		290
2020	Musujący Seyval blanc Seyval blanc	Nizio naturals Roztocze/ Wierzchowice drugie	12,5		350
2019	Musujący Regent różowy <i>Regent</i>	Nizio naturals Roztocze/ Wierzchowice drugie	10,5		390

POLSKA RÓŻOWA

750 ml

2023	Silesian Rose Regent, Rondo, Cabernet Cortis	Winnica Silesian Dolnośląskie/ Bagieniec	11,5		220
------	--	--	------	--	-----

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

POLSKA BIEL

150 ml 750 ml

2022	Gewurztraminer Gewurztraminer	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	13		220
2023	Pokrzywa Seyval blanc	Nizio naturals Roztocze/ Wierzchowice drugie	12,5		240
2022	Rumianek Johanniter	Nizio naturals Roztocze/ Wierzchowice drugie	12		240
2022	Riesling Riesling	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	12,5	52	260
2023	Solaris Solaris	Winnica Turnau <i>Zachodniopomorskie/ Baniewice</i>	12		290
2023	Pinot Blanc Pinot Blanc	Winnica Marcinowice <i>Lubuskie/ Bytnica</i>	12,5		290
2022	Kojder Cuvee - off dry Solaris, Sauvignier gris	Winnica Kojder <i>Zachodniopomorskie/ Babinek</i>	12,5		310
2021	Thoma No. 6 Sauvignon blanc	Winnice Czajkowski <i>Podkarpackie/ Miejsce Piastowe</i>	12,5		330
2021	Chardonnay Barrique Chardonnay	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	14	68	340
2023	Chardonnay Beton Chardonnay	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	13		330
2022	Johaniter „Ultra” Johaniter - orange wine	Dom Bliskowice Małopolski przełom Wisły	11,8		390

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

POLSKA CZERWIEN

150 ml 750 ml

2020	Monday Lisa Rondo, Regent, Monarch	Dom Bliskowice Małopolski przełom Wisły	10,8		220
2022	Dobre Modre Bläufränkisch	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	11	50	250
2022	Dobre Major Pinot Noir	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	12	72	360
2022	Klony Francuskie Pinot Noir	Winnica Marcinowice <i>Lubuskie/ Bytnica</i>	12,5		390
2021	Thoma No. 26 Reserva Merlot	Winnice Czajkowski <i>Podkarpackie/ Miejsce Piastowe</i>	14,5		490
2021	Thoma No. 24 Cabernet Franc, Merlot	Winnice Czajkowski <i>Podkarpackie/ Miejsce Piastowe</i>	14		510
2022	Thoma No. 27 Cabernet Franc	Winnice Czajkowski <i>Podkarpackie/ Miejsce Piastowe</i>	14,5		510

POLSKA SŁODYCZ

2023	Riesling botrytis 750 ml Riesling	Winnica Marcinowice Lubuskie/ Bytnica	11		290
2023	Szlachetny zbiór 500 ml Solaris	Winnica Turnau <i>Zachodniopomorskie/ Baniewice</i>	8,5		280

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ALL AROUND THE WORLD		Champagne, white & red wines		750 ml
NV	Ruinart „Blanc de Blancs” Chardonnay	Ruinart Champagne, France	12	790
2022	Silvaner Trocken Sylvaner	Weingut Am Stein Franconia, Germany	12,5	390
2022	Chablis Grand Cru Les Clos Chardonnay	Christian Moreau Burgundy, France	13	990
2020	Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint-Marc Chardonnay	Olivier Leflaive Burgundy, France	13,5	1900
2020	Barolo Nebbiolo	Rocche Dei Manzoni <i>Piedmont, Italy</i>	14,5	790
2019	Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes Pinot Noir	Lucien Boillot Burgundy, France	13,5	990
2019	Valbuena 5, Tinto Fino	Vega Sicilia Ribera del duero, Spain	14,5	1900
2020	Barbaresco „Costa Russi”, Nebbiolo	Gaja <i>Piedmont, Italy</i>	14	4900
2015	Château Haut-Brion Cabernet Franc, Merlot	Château Haut-Brion <i>Bordoux, France</i>	14	9900