

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