

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak

Amuse bouche

Elixir z dzikiego chrzanu 40%

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” Cogno, Piedmont, Italy

Dorsz

Dorsz Skrei/ młody brokuł/ szynki 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 390,-/ Wódka pairing 196,-/ Wine pairing 249,-

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI