

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 pikantna kapusta/ jabłko/ wiśnia/ musztarda	59,-
Krewetki królewskie wino/ masło/ papryczka/ szalotka/ czosnek	79,-
Bitki z polędwicy wołowej trufłowe gratin/ sos kurkowy/ lubczyk/ śmietana	89,-

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 marchew z groszkiem/ pieczone buraki/ puree ziemniaczane	69,-
Kalafior (Vege) puree ziemniaczane z truflą/ butka tarta/ sos chimichurri	69,-
De Vollaile z truflą puree ziemniaczane z truflą/ kalafior/ groszek	79,-
Golonka Filetowana kapusta z koperkiem/ ziemniak/ ogórek/ lody chrzanowe	99,-
Gicz Jagnięca zielone szparagi/ ziołowe puree ziemniaczane/ koniak	149,-
Kaczka puree z pietruszki/ gruszka/ maliny/ buraki/ pędy sosny	119,-
Polędwica wołowa ziemniaki gratin/ szpinak/ brokuł/ trufłowe masło/ koniak i pieprz	179,-
Sola Dover młode warzywa/ szpinak/ masło/ beurre blanc	269,-

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 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

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