

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,-

sałata rzymska/ suszone pomidory/ czarna soczewica/
bób/ fasolka szparagowa

Tatar z polędwicy wołowej 74,-

lubczyk/ emulsja musztardowa/ ogórek z hajnówki/ żółtko

Carpacio z tuńczyka 89,-

tuńczyk/ majonez truflowy/ finger lime

Selekcja serów polskich 79,-

młody/ dojrzewający/ dojrzaly/ pleśniowy/ konfitura

Kawior "Antonius" 5* 359,-

polski kawior z jesiotra/ grzanki/ śmietana/ jajko

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. Goldwasser fine brandy liqueur 40% 25,-

II. Paradis likier jabłkowy z rodzynkami 40% 22,-



40%

75,-

ZUPY

Chłodnik z botwiny 39,-

Botwina/ jogurt naturalny/ jajko/ szparagi/ sorbet z buraka

Żurek

wędzonka/ ziemniaki/ jajko przepiórcze/ chips z boczku 44,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Amundsen owoce leśne 40% 18,-

Elixir z dzikiego chrzanu 40% 22,-

ZAKĄSKI GORĄCE

Kopytka z bobem 59,-

kurki/ bób/ lubczyk/ masło/ czosnek/ chili

Pierogi z białą truflą 54,-

twaróg/ ziemniaki/ biała trufla/ śmietana/ cebula

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Dwór Sieraków z pieprzem 40% 22,-

II. Ostoya 40% 18,-

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,-
Przegrzebki z kwiatem cukinii kwiat cukinii/ twaróg/ przegrzebki/ sos szafranowy/ bratki	79,-

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. Kruk Cytrus- Chytrus 32,3%	25,-
II. Kettel One 40%	25,-

DANIA GŁÓWNE

Kotlety mielone QAFP marchew z groszkiem/ pieczone buraki/ puree ziemniaczane	69,-
Kalafior (Vege) puree ziemniaczane z truflą/ bułka tarta/ sos chimichurri	69,-
Kurczak Supreme puree ziemniaczane z porem/ kalafior/ bób/ trufle	79,-
Golonka Filetowana kapusta z koperkiem/ ziemniak/ ogórek/ lody chrzanowe	99,-
Sarna seler/ gołąbek z kurkami i soczewicą/ szparagi/ topinambur/ sos tymiankowy	174,-
Kaczka marchew/ wanilia/ młody brokuł/ sos maltański/ orzechy	119,-
Polędwica wołowa fondant ziemniaczany/ szpinak/ brokuł/ truflowe masło/ koniak i pieprz	179,-
Biały Halibut risotto z botwinką/ soliród/ cukinia/ sos szafranowy	159,-

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. Elyx Vodka 42,3%	23,-
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. Limoncello Rossi D' Asiago 32%	19,-
II. Crystal Head Onyx 40%	28,-

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

Słony karmel z orzechami 49,-
Krem z belgijskiej czekolady/ słony karmel/ mascarpone orzechowe/
lody palone masło/ malina

- I. Longinus z pigwowca 30% 22,-
- II. Chopin Likier Karmelowy z Solą Morską 18% 22,-

Kogel Mogel 39,-
Owoce sezonowe/ maślana kruszonka/ sorbet malinowy

- I. Ajerkoniak Domu Wódki 20% 22,-
- II. Pravda Espresso 37,5% % 22,-

Płyś Grand Marnier 49,-
Krem Mascarpone/ konfitura malinowa/ owoce/ puder czekoladowy

- I. Etiuda Kwiat Czarnego Bzu 30% 22,-
- II. Mandarin Ginger, Urbanowicz 30% 25,-

Selekcja serów polskich 79,-
młody/ dojrzewający/ dojrzały/ pleśniowy/ kozi/ konfitura czarny bez

- 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

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		Polish sparkling wines	ABV	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 <i>Riesling</i>	Margaret <i>Zielonogórskie/ Krosno odrzańskie</i>	12,5		290
2021	N'2, Extra dry <i>Fleurtaï, Soreli</i>	Winnice Czajkowski <i>Podkarpackie/ Miejsce Piastowe</i>	12		290
2020	Musujący Seyval blanc <i>Seyval blanc</i>	Nizio naturals <i>Roztocze/ Wierzchowice drugie</i>	12,5		350
2019	Musujący Regent różowy <i>Regent</i>	Nizio naturals <i>Roztocze/ Wierzchowice drugie</i>	10,5	79	390
POLSKA RÓŻOWA		Rose wines	ABV	750 ml	
2023	Silesian Rose <i>Regent, Rondo, Cabernet Cortis</i>	Winnica Silesian <i>Dolnośląskie/ Bagieniec</i>	11,5		220

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

POLSKA BIEL		White wines	ABV	150 ml	750 ml
2022	Gewurztraminer Gewurztraminer	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	13	44	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 Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	12,5		260
2023	Solaris Solaris	Winnica Turnau Zachodniopomorskie/ Baniewice	12		290
2023	Pinot Blanc Pinot Blanc	Winnica Marcinowice Lubuskie/ Bytnica	12,5		290
2022	Kojder Cuvee - off dry Solaris, Sauvignier gris	Winnica Kojder Zachodniopomorskie/ Babinek	12,5	62	310
2021	Thoma No. 6 Sauvignon blanc	Winnice Czajkowski Podkarpackie/ Miejsce Piastowe	12,5		350
2021	Chardonnay Barrique Chardonnay	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	14	68	360
2023	Chardonnay Beton Chardonnay	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	13		360
2022	Johaniter „Ultra” Johaniter - orange wine	Dom Bliskowice Małopolski przełom Wisły	11,8		390

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

POLSKA CZERWIEN		Red wines	ABV	150 ml	750 ml
2020	Monday Lisa Rondo, Regent, Monarch	Dom Bliskowice Małopolski przełom Wisły	10,8		220
2022	Dobre Modre Bläufrankisch	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	11		250
2022	Dobre Major Pinot Noir	Kamil Barcentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	12		360
2022	Klony Francuskie Pinot Noir	Winnica Marcinowice <i>Lubuskie/ Bytnica</i>	12,5	78	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	99	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	78 390
2023	Chablis 1er Cru Vaillons Chardonnay	Raoul Gautherin & Fils Burgundy, France	13	590
2020	Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint-Marc Chardonnay	Olivier Leflaive Burgundy, France	13,5	1900
2018	Barolo DOCG „Liste” Nebbiolo	Borgogno <i>Piedmont, Italy</i>	14,5	990
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