

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Sześciński

Amuse bouche

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

TUŃCZYK

Carpaccio z tuńczyka/ sezam/ majonez truflowy/ finger lime

Ciroc 40%
Gewurztraminer, Kamil Barczentowicz, lubelskie, Poland

WOŁOWINA

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

Dwór Sieraków z pieprzem 40%
Johaniter „Ultra, Dom Bliskowice, Małopolski przełom Wisły, Poland

KACZKA

Pierogi z kaczką/ wiśnia/ jabłko/ sos albufera

Tarninówka Gen Bema 30%
Pinot Noir klony Francuskie, Winnica Marcinowice, Poland

HALIBUT

Risotto botwinkowe/ cukinia/ soliród/ kawior z pstrągą/ sos szafranowy

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

GOŁĄB

Skorzonera/ kurki/ seler/ topinambur/ trufla

Belvedere Heritage 176 40%
Cabernet Franc/ Merlot, Thoma No. 24, Winnica Czajkowski, Podkarpackie, Poland

RABARBAR

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

Paradis likier jabłkowy z rodzynkami 30%
Kojder Cuvee solaris/ sauvignier 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