

Kolacja Sylwestrowa



elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU SYLWESTROWE

by Michał Szcześniak

Amouse bouche

OSTRYGA

szalotka / ocet winny / cytryna

TATAR

sezonowana wołowina /
kremowe żółtko / kawior Antonius

CONSOME

bulion grzybowy / pierożki z grzybami /
warzywa / nasturcja

DORSZ

homar / kawior z pstrąga / sos volute /
soliród / pianka cytrynowa

WELLINGTON

homar / kawior z pstrąga / sos volute /
soliród / pianka cytrynowa

TORT CZEKOLADOWY

Belgijska czekolada / lody z foie gras /
topinambur / biała czekolada

Petit fours

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU SYLWESTROWE VEGE

by Michał Szcześniak

Amouse bouche

VEGE OSTRYGA

boczniak / wacame / sos teriaki

VEGE TATAR

grillowane warzywa /
kiszona cytryna / lubczyk

CONSOME

bulion grzybowy / pierożki z grzybami /
warzywa / nasturcja

TRUFLOWE RISOTTO

trufla / borowiki /
topinambur / ser bursztyn

KALAFIOR

stek z kalafiora / palone masło /
jarmuż / szpinak

TORT CZEKOLADOWY

Belgijska czekolada / lody z trawy żubrowej /
topinambur / biała czekolada

Petit fours

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

Kolacja Sylwestrowa

Zapraszamy na wyjątkową, sylwestrową kolację degustacyjną w ELIXIR by Dom Wódki, miejscu, gdzie tradycja spotyka się z nowoczesnością.

Na tę noc przygotowaliśmy dwa warianty menu degustacyjnego:

- **klasyczne**
- **vege**

Do wyboru są dwa sloty czasowe:

17:00 – 20:00

20:30 – 00:30

Przywitamy Państwa kieliszkiem Champagne Perrier-Jouët w prezencie, by zakończenie roku było naprawdę wyjątkowe.

Cena kolacji: **449 PLN / osoba**

+ 12,5% opłaty serwisowej

Rezerwacje wyłącznie telefonicznie lub mailowo:

+48 22 828 22 11

✉ elixir@domwodki.pl

Potwierdzeniem rezerwacji jest przedpłata 50% wartości.

Przywitaj sylwestrową noc w atmosferze elegancji, smaku i tradycji w Elixirze, który od dekady świętuje to, co w polskiej kuchni najlepsze.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI