

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

“Cudze chwalicie, swego nie znacie...”

Francuzi szczycą się koniakiem, Szkoci whisky, Amerykanie bourbonem, a Meksykanie tequilą. A Polacy? Polacy mają wyborną wódkę – uznawaną na świecie za najbardziej rozpoznawalny polski produkt – oraz niezwykłą żywność i specjały regionalne, które nigdzie indziej nie smakują tak jak tutaj.

Nie bez powodu już w 1812 roku sam cesarz Napoleon Bonaparte, zatrzymując się w Warszawie przy ulicy Wierzbowej – niemal dokładnie tam, gdzie dziś mieści się nasza restauracja – spróbował chrzanowej wódki i zachwycony nazwał ją „Elixirem”.

To właśnie połączenie tych wyjątkowych atutów stanowi esencję naszej restauracji, opartej na dwóch filarach — kuchni i alkoholu. W odpowiednim zestawieniu tworzą one harmonię smaków, które prowadzą do niezapomnianych doznań kulinarnych.

Witamy w naszym Domu i zapraszamy w niezwykłą podróż po Polsce oraz krajach słynących z najbardziej cenionych trunków świata.

Nasze dania oznaczone  inspirowane są historyczną wizytą cesarza Napoleona Bonaparte w Warszawie przy ulicy Wierzbowej.

“You praise others, yet do not know your own...”

The French take pride in cognac, the Scots in whisky, the Americans in bourbon, and the Mexicans in tequila. And the Poles? Poles have exquisite vodka – recognized worldwide as the most iconic Polish product – as well as remarkable cuisine and regional specialties that taste like nowhere else in the world.

It is no coincidence that in 1812, Emperor Napoleon Bonaparte himself, while staying in Warsaw on Wierzbowa Street – almost exactly where our restaurant stands today – tasted horseradish vodka and, delighted, called it an “Elixir.”

The combination of these unique qualities is the very essence of our restaurant, built on two pillars — cuisine and spirits. In perfect harmony, they create flavors that lead to unforgettable culinary experiences.

Welcome to our Home and join us on an extraordinary journey through Poland and the countries renowned for the world's most celebrated drinks.

Our dishes marked  are inspired by the historic visit of Emperor Napoleon Bonaparte to Wierzbowa Street in Warsaw.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI



COLD APPETIZERS

Bread and butter wheat and wholemeal sourdough bread/ truffle butter/ butter with salt	20,-
Pork knuckle in jelly horseradish/ roasted garlic/ mustard/ marjoram	56,-
Smoked herring baltic herring/ roasted potato/ sour cream/ caviar/Jerusalem artichoke/ lovage	63,-
Goat cheese salad beetroot/ pear/ raspberry/ orange chips/ onion jam	59,-
Beef tartare lovage/ mustard emulsion/ Hajnówka cucumber/ egg yolk	74,-
Tuna Carpaccio tuna/ truffle mayonnaise/ trout caviar/ finger lime	89,-
Duck liver pâté duck liver/ elderflower/ sea buckthorn/ porto caviar/ nuts/ apple	69,-
Caviar "Antonius" 5* Polish sturgeon caviar/ croutons/ cream/ egg	359,-

SOUPS

Mushroom soup porcini mushrooms/ truffle/ sour cream/ puff pastry	49,-
Żurek (sour soup) smoked meat/ potatoes/ quail egg/ bacon chips	44,-
Broth chicken broth/ lovage/ vegetables/ homemade noodles	39,-

HOT APPETIZERS

Dumplings with duck roasted duckcherry/ apple/ onion/ cigar pie/ „Albufera” sauce	59,-
Dumplings with beef cheek braised onion/ smoked bacon/ marjoram/ broccoli	59,-

RECOMMENDED ALCOHOLS

I. Elixir z dzikiego chrznanu 40%	22,-
II. Biały Bocian 40%	18,-
I. Dwór Sieraków Superior 40%	22,-
II. Belvedere Organic 40%	25,-
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. Smirnoff black 40%	20,-
I. Kruk Wiś – Nowy 32,8%	25,-
II. Grey Goose Altius 40%	69,-



40%

75,-

RECOMMENDED ALCOHOLS

Ostoya Charcoal Filtered 40%	22,-
Elixir z dzikiego chrznanu 40%	22,-
Polskie Żyto 43,4%	25,-

RECOMMENDED ALCOHOLS

I. Tarninówka Gen. Bema 30%	22,-
II. Ostoya 40%	18,-
I. Dwór Sieraków wódka palona 52%	37,-
II. Kettel One 40%	25,-

Alergen information available on request.
We add a 10% service charge to all tables of 5 or more.



HOT APPETIZERS

Black pudding in tempura 69,-
spicy cabbage/apple/cherry sauce

King prawns 79,-
wine/ butter/ chilli/ garlic

MAIN DISHES

Pork patty 69,-
carrots with peas/ herbal potato puree

Pikeperch 89,-
Vegetables with lovage/ Potatoes with dill/
Beurre Blanc sauce

Truffle risotto 79,-
oyster mushrooms/ mushroom broth/ „Bursztyn”cheese/
truffle

Beef roulades 99,-
beef/ truffels/ oyster mushrooms/ mustard



Pork Knuckle 99,-
cabbage with dill/ potato/ cucumber/ horseradish ice
cream

Duck breast 119,-
beetroot with quince/ potato dumpling/ celery/ plum/ nuts

Roe deer 174,-
spinach/ celery/ brussels sprouts/ fondant potato/
Jerusalem artichoke

Beef tenderloin 189,-
potato with truffels/„Bursztyn”cheese/ spinach/
oyster mushrooms / baked garlic sauce

Sola Dover 259,-
butter/ almonds/ fondant potato/ spinach/ crayfish/ chives

RECOMMENDED ALCOHOLS

I. Manufakturowa jarzębinowa 38 % 22,-
II. Polska pszenica 43,2% 25,-

I. Kruk Cytrus- Chytrus 32,3% 25,-
II. Ciroc 40% 25,-

RECOMMENDED ALCOHOLS

I. Polskie żyto 42.6% 25,-
II. Chopin potato 40% 22,-

I.Ciroc Limonata 40% 28,-
II.Chopin Family Reserve 40% 69,-

I. The View truflowa 38% 25,-
II. Czarny Bocian 40% 18,-

I. Carvia Vodka 43% 26,-
II. Grey Goose 40% 26,-

I. Elixir z dzikiego chrzanu 40% 22,-
II. Kruk Żyto 41,5% 22,-

I. Miodula Prezydencka 40% 25,-
II. Stumbras Premium Organic 40% 22,-

I. Belvedere Heritage 176 40% 44,-
II. Absolut Elyx 42,3% 23,-

I. U'luvka 40% 35,-
II. Młody Ziemiak 2016 40% 39,-

I. Pravda Citron 37,5% 22,-
II. Crystal Head Onyx 40% 28,-



“Symphony” - Salted carmel with nuts

belgian chocolate cream/ salted caramel/ nut mascarpone/
burnt butter ice cream/ raspberry

49,-



A dessert created by celebrate the 19th International Fryderyk Chopin Piano Competition.

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

Raspberry meringue

Crispy meringue/ vanilla mascarpone/ raspberry/ almonds

46,-

- I. Nalewka Malinowa Poranna Rosa 25% 22,-
- II. Pravda Espresso 37,5% % 22,-

Puff

vanilla cream/raspberry sauce/popcorn ice cream

49,-

- I. Ajerkoniak Domu Wódki 20% 22,-
- II. Mandarin Ginger, Urbanowicz 30% 25,-

Apple Pie

Granny smith apple/ cinnamon/ crumble/ bison grass ice cream



46,-

- I. Etiuda Kwiat Czarnego Bzu 30% 22,-
- II. Paradis likier jaskłkowy z rodzynkami, Urbanowicz 30% 25,-

HOT DRINKS

Tea	19,-
Winter tea (seasonally)	25,-
Americano Illy	15,-
Espresso Illy / double espresso	14,-/19,-
Cappuccino Illy	18,-
Cafe Latte Illy	22,-

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

COCKTAILS

Polskie Negroni	52,-	Limonce Spritz	48,-
Żołądkowa Gorzka z Figą/ Miód Pitny/ Carpano Bitter/ Wino Musujące		Limonce Aperitivo/ Wino Musujące /Soda	
Bloody Mary	52,-	Tommy's Margarita	64,-
Elixir z Dzikiego Chrzanu/ Sok Pomidorowy/ Przyprawy/ Limonka		Volcan Blanco/ Limonka/ Agava	
Fizzy Goose	64,-	Clower Club	54,-
Grey Goose/ St-Germain/ Limonka/ Wanilia/ Mięta/ Wino Musujące/ Pianka Cytrusowa		Gunpowder Oryginal/ Wytrawny Wermut/ Biało/ Cytryna/ Maliny	
Rob Roy	64,-	Polski Gimlet	68,-
Singleton Of Dufftown 12YO/ Słodki Czerwony Wermut/ Angostura Bitters		Krzeska Ziołowa/ Solaris Winnica Turnau/ Goldwasser Brandy	
Dirty Vodka Martini	59,-	Elixir Espresso	64,-
Kruk Żyto/ Wytrawny Wermut/ Oliwki		Pravda Espresso/ Triple Sec/ Cherry Herring/ Illy Espresso	
French 75	52,-	Let it bee	52,-
Tanqueray No. Ten/ Cukier/ Cytryna/ Wino Musujące		Belvedere Organic/ Słodki Biały Wermut/ Miód Pitny	
Negroni	52,-	Vodka Gibson	58,-
Bombay Sapphire/ Martini Riserva Bitter/ Martini Riserva Rubino		Dwór Sieraków z Pieprzem/ Wytrawny Wermut/ Marynowana Cebulka	
Old Cuban	52,-	Pornstar Martini	52,-
Rum Havana7/ Limonka/ Cukier/ Mięta/ Wino Musujące/ Angostura Bitters		Stumbras Organic/ Marakuja/ Cytryna/ Wanilia/ Alita Brut	
Old Fashioned	60,-	Vesper	56,-
Woodford Reserve/ Cukier Trzcinowy/ Angostura		Ostoya Vodka/ Beefeater Gin/ Lillet Blanc	

MOCKTAILS

Jungle Bird 0%	44,-	Clover Club 0%	44,-
Captain Morgan Spiced 0%/ Aperitivo 0%/ Ananas/ Limonka		Tanqueray 0%/ Aperitivo 0%/ Malina/ Limonka/ Biało	
Tommys Margarita 0%	44,-	Elderflower Spritz 0%	44,-
Tequila 0%/ Limonka/ Agawa		Martini Floreale 0%/ Kwiat Czarnego Bzu/ Limonka/ Mięta/ Wino Musujące 0%	
Sumatra Kula 0%	44,-	Pornstar Martini 0%	44,-
Captain Morgan Spiced 0%/ Limonka/ Pomarańcza/ Grapefruit/ Miód/ Imbir		Tanqueray 0%, Marakuja/ Wanilia/ Limonka/ Wino Musujące 0%	

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

CHAMPAGNES			ABV	150 ml	750 ml	
NV	Perrier Jouet Grand	Brut	12,5	89	529	
NV	Mumm Grand Cordon	Brut	12,5		690	
NV	Ruinart „blanc de blancs”	Brut	12,5		790	
NV	Perrier Jouet Blason	Rose	12,5		690	
2014	Perrier Jouet „Belle Epoque”	Rose	12,5		1890	
2014	Perrier Jouet „Belle Epoque”	Brut	12,5		1990	
2010	Dom Perignon	Brut	12,5		2199	
2008	Dom Perignon	Brut	12,5		2399	
2009	Louis Roeder „Crystal”	Brut	12,5		2900	
POLSKA MUSUJĄCA			<i>Polish sparkling wines</i>	ABV	150 ml	750 ml
2023	Gost Art	Winnica Gostchorze	12,5	42	210	
	<i>Riesling, Pinot Blanc, Pinot Noir</i>	<i>Lubuskie/ Krosno odrzańskie</i>				
2023	Blask, Extra dry	Margaret	12,5		290	
	Riesling	Zielonogórskie/ Krosno odrzańskie				
2021	N’2, Extra dry	Winnice Czajkowski	12		290	
	Fleurtai, Soreli	Podkarpackie/ Miejsce Piastowe				
2020	Musujący Seyval blanc	Nizio naturals	12,5		350	
	Seyval blanc	Roztocze/ Wierzchowice drugie				
MUSUJĄCE			ABV	150 ml	750 ml	
NV	Alita Superior, brut cuvee		12,5		210	
NV	Trevitto Prosecco	D.O.C Treviso	12,5		210	
NV	Martini Prosecco	D.O.C Torino	12,5		210	
POLSKA RÓŻOWA			<i>Rose wines</i>	ABV	750 ml	
2023	Silesian Rose	Winnica Silesian	11,5		220	
	Regent, Rondo, Cabernet Cortis	Dolnośląskie/ Bagieniec				

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

POLSKA BIEL	<i>White wines</i>	ABV	150 ml	750 ml
2022 Gewurztraminer Gewurztraminer	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	13	44	220
2021 Fredrówka cuvee Seyval blanc/ Johaniter	Winnica Fredrówka Podkarpackie	12,5		230
2022 Rumianek Johanniter	Nizio naturals Roztocze/ Wierzchowice drugie	12		240
2022 Riesling Riesling	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	12,5		260
2023 Pinot Blanc Pinot Blanc	Winnica Marcinowice <i>Lubuskie/ Bytnica</i>	12,5		290
2022 Kojder Cuvee - off dry Solaris, Sauvignier gris	Winnica Kojder <i>Zachodniopomorskie/ Babinek</i>	12,5	62	310
2021 Thoma No. 6 Sauvignon blanc	Winnice Czajkowski <i>Podkarpackie/ Miejsce Piastowe</i>	12,5		350
2023 Solaris Solaris	Winnica Turnau <i>Zachodniopomorskie/ Baniewice</i>	12		360
2022 Chardonnay Barrique Chardonnay	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	14	68	360
2023 Chardonnay Beton Chardonnay	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	13		360
2022 Johaniter „Ultra” Johaniter - orange wine	Dom Bliskowice Małopolski przełom Wisły	11,8	78	390

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

POLSKA CZERWIEN		<i>Red wines</i>	ABV	150 ml	750 ml
2021	Fredrówka Red Cabernet Cortis, Regent, Leon Millot	Winnica Fredrówka Podkarpackie	12,5		230
2022	Dobre Modre Bläufränkisch	Kamil Barczentewicz Małopolski przełom Wisły, Dobre	11		250
2022	Dobre Major Pinot Noir	Kamil Barczentewicz 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		590
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
2022	Silvaner Trocken Sylvaner	Weingut Am Stein Franconia, Germany	12,5	390
2023	Chablis 1er Cru Vaillons Chardonnay	Raoul Gautherin & Fils Burgundy, France	13	590
2018	Pernand -Vergelesses Blanc 1er Cru Ille Des Vergelesses Chardonnay	De Briailles Burgundy, France	13	790
2020	Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint-Marc Chardonnay	Olivier Leflaive Burgundy, France	13,5	1900
2021	Primitivo di Manduria „Il Baca” Primitivo	Luccarelli	14,5	390
2020	Gevrey-Chambertin 1er Cru Les Cherbaudes	Lucien Boillot	13,5	790
2020	Barolo DOCG „Liste” Nebbiolo	Borgogno <i>Piedmont, Italy</i>	14,5	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

CHAMPAGNES

NON-VINTAGE CHAMPAGNES

	%	butelka 750 ml
VEUVE CLICQUOT, BRUT	12,5	490
MUMM GRAND CORDON, BRUT	12,5	490
MOET CHANDON, IMPERIAL, BRUT	12,5	490
RUINART, BRUT	12,5	590
PERRIER JOUET GRAND, BRUT	12,5	590
BOLLINGER "SPECIAL CUVE" BRUT	12,5	630
RUINART "BLANC DE BLANCS" BRUT	12,5	790
VEUVE CLICQUOT, EXTRA BRUT, EXTRA OLD	12,5	990

ROSE CHAMPAGNES

	%	butelka 750 ml
RUINART, ROSE	12,5	590
VEUVE CLICQUOT, ROSE	12,5	590
MOET CHANDON, ROSE	12,5	590
PERRIER JOUET BLASON ROSE	12,5	690
PERRIER JOUET "BELLE EPOQUE" ROSE 2014	12,5	1890
ARMAND DE BRIGNAC, ROSE	12,5	4900

VINTAGE CHAMPAGNES

	%	butelka 750 ml
PERRIER JOUET "BELLE EPOQUE" BRUT 2014	12,5	1990
DOM PERIGNON, BRUT 2012	12,5	1999
DOM PERIGNON, BRUT 2010	12,5	2199
DOM PERIGNON, BRUT 2008	12,5	2399
LOUIS ROEDER "CRYSTAL" BRUT 2009	12,5	2900