

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak



PIERWSZY KĘS

Elixir z dzikiego chrzanu 40%

CHLEB I MASŁO

„UCHO” OD ŚLEDZIA

śledź wędzony/ finger lime/ kawior z pstrąga

Chopin Family Reserve 40%

TATAR I KAWIOR

*polędwica wołowa/ kawior Antonius*****/ lubczyk*

Belvedere Heritage 176 40%

PIEROGI I RAKI

raki z Mazur/ polski bisque/ soliród

Kruk „Cytrus- Chytrus” 32,3%

PAPRYKARZ SZCZECIŃSKI

dorsz/ młody por/ piana cytrynowa

U'Luvkq 40%

INTERMEZZO

SARNA

smardze/ czerwona cebula/ „gęsi”ziemniak/ trawa żubrowa

Grey Goose Altius 40%

NAPOLEON'KA

domowy budyń/ tonka/ malina/ czarny bez

Tesselis biała czekolada z ananasem 40%

SŁODKOŚCI

Menu degustacyjne 449,-/ Wódka pairing 274,-/ Pairing polskich win 299,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Do menu degustacyjnego doliczamy serwis 12,5 % do końcowego rachunku.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI