

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szczęśniak

PIERWSZY KĘS

Elixir z dzikiego chrzanu 40%

CHLEB I MASŁO

ŚLEDŹ

śledź wędzony/ finger lime/ kawior z pstrąga

Chopin Family Reserve 40%

TATAR I KAWIOR

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

Belvedere Heritage 176 40%

JAJKO I TRUFLA

młody ziemniak/ jajko od „Zielononózki”/ trufla

The View White Truffle Vodka 38%

HALIBUT

biały halibut/ młoda marchew/ jeżyna/ beurre blanc/ kwiaty kolendry

Kruk „Cytrus- Chytrus” 32,3%

INTERMEZZO

SARNA

comber z sarny/ kwiaty cukinii/ kurki/ młody ziemniak

Grey Goose Altius 40%

PIEROGI I JAGODY

kogel mogel/ kruszonka/ leśna jagoda/ lody palone masło

Nalewka Jagoda Kamczacka Karol Majewski 18,4%

SŁODKOŚCI

Menu degustacyjne 449,-/ Wódka pairing 276,-/ Pairing win 299,-

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI