

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

by Michał Szcześniak

AMUSE-BOUCHE

Elixir z dzikiego chrzanu 40%

CHLEB I MASŁO

ŚLEDŹ

śledź, finger lime, kawior z pstrąga z Zielenicy, kwaśna śmietana, kompresowane jabłko

Chopin Family Reserve 40%

TATAR Z KAWIOREM

*polędwica wołowa, kawior Antonius*****, lubczyk*

Belvedere Heritage 176 40%

PIEROGI Z KACZKĄ

karmelizowana wiśnia, orzechy laskowe, rokitnik, sos Albufera

The View White Truffle Vodka 38%

HALIBUT

*biały halibut, młoda marchew, cukinia, kawior Antonius*****, buerre blanc*

Kruk „Cytrus- Chytrus” 32,3%

POLĘDWICA WOŁOWA

polędwica wołowa Black Angus, ziemniak confit, młody brokuł, tarta czarna trufla, sos tymiankowy z palonym masłem

Grey Goose Altius 40%

ETIUDA CHOPINOWSKA

Biała czekolada, mascarpone, kwaśna wiśnia, sorbet malinowy, kruszonka

Nalewka Jagoda Kamczacka Karol Majewski 18,4%

PETIT FOUR

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