elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI



OFERTA ŚWIĄTECZNA

MENU GRUPOWE · 2026

Restauracja ELIXIR by Dom Wódki

ul. Wierzbowa 11, 00-094 Warszawa

www.restauracjaelixir.pl

Zestaw I

MENU SERWOWANE

ZAKĄSKA ZIMNA

Ryba po „Grecku”

Ryba po „Grecku”, pikantne warzywa w sosie pomidorowym, dorsz atlantycki, marynowana cebula, kawior z octu, kiszona cytryna

ZAKĄSKA GORĄCA

Wigilijny barszcz czerwony

Uszka z kapustą i grzybami, pieczone buraki, czarna porzeczka, majeranek

DANIE GŁÓWNE · DO WYBORU

Dorsz

Filet dorsza z borowikami i chrupiącym chrustem, koper włoski, risotto ze szpinakiem, brokuł, sos szafranowy

lub · Pierś z kaczki konfitowanej

Pieczona pierś z kaczki z majerankiem, kopytka, pieczone buraki, mus z selera, goździki, sos pomarańczowy z kardamonem

DESER

Słony Karmel w czekoladzie

Czekoladowy krem ze słonym karmelem i orzechami, lody z trawy żubrowej

260 PLN brutto / osoba + 12,5% serwis

Zestaw Premium

MENU SERWOWANE

ZAKĄSKA ZIMNA

Śledź w „Szubie”

Filet śledzia, mus z pieczonych buraków, majonez cytrynowy, kompresowane jabłko, ser wędzony, gotowane jajko, ogórek kiszony

ZAKĄSKA GORĄCA

Wigilijne pierogi z kapustą i grzybami

Emulsja majerankowa, chrupiąca cebula, puder ziołowy, barszcz w kubku

DANIE GŁÓWNE · DO WYBORU

Dorsz

Filet dorsza, risotto szafranowe, młoda cukinia, brokuł, prażony topinambur, szpinak, kiszona cytryna, szczypiorek

lub · Policzek wołowy

Czosnek, sos szpinakowy, ziemniaki gratin, sos koniakowo-pieprzowy

DESER

Beza z likierem pomarańczowym

Krucha beza, krem z likierem pomarańczowym, owoce, sos truskawkowy, kruszonka

290 PLN brutto / osoba + 12,5% serwis

elixir
RESTAURANT BY DOM WÓDKI

Zestaw I z daniami w stół

ZAKĄSKI ZIMNE I GORĄCE W STOLE

ZAKĄSKI

Filet śledzia bałtyckiego, pieczony burak, marynowana cebula, kawior z octu

Nóżki wieprzowe w galarecie, marynowane warzywa, kawior z octu, musztarda sarepska

Ryba po „Grecku”, pikantne warzywa w sosie pomidorowym, dorsz atlantycki, marynowana cebula, kawior z octu, kiszona cytryna

Wolno pieczony schab QAFP, jajko przepiórcze, mus chrzanowy, marynowane kurki

Pierogi wigilijne z kapustą, grzyby leśne, cebula z majerankiem

Sałatka jarzynowa z truflą

Marynowane grzyby leśne, śliwki, gruszki

ZUPA

Barszcz świąteczny

Uszka z kapustą i grzybami, czerwone buraki, jabłko, majeranek, goździki

DANIE GŁÓWNE · DO WYBORU

Dorsz

Polędwica z dorsza atlantyckiego, warzywa w emulsji maślanej z lubczykiem, ziemniaki szafranowe, sos z szyjek rakowych, topinambur

lub · Polędwica wołowa

Puree ziemniaczane z chrzanem, brokuły, polędwica wołowa, sos z trawy żubrowej, mus z selera, topinambur

DESER

Beza makowa

Krucha beza, mascarpone z makiem, bakalie, puder orzechowy, żurawina, biała czekolada, lody waniliowe

329 PLN brutto / osoba + 12,5% serwis

Zestaw Premium z daniami w stół

ZAKĄSKI ZIMNE I GORĄCE W STOLE

ZAKĄSKI

Filet śledzia bałtyckiego, pieczony burak, marynowana cebula, kawior z octu

Nóżki wieprzowe w galarecie, marynowane warzywa, kawior z octu, musztarda sarepska

Ryba po „Grecku”, pikantne warzywa w sosie pomidorowym, dorsz atlantycki, marynowana cebula, kawior z octu, kiszona cytryna

Wolno pieczony schab QAFP, jajko przepiórcze, mus chrzanowy, marynowane kurki

Tradycyjny tatar wołowy, kremowe żółtko, musztarda sarepska, żel z ogórka kiszonego, marynowane kurki, lubczyk

Kozi ser, chrupiące sałaty, pieczone buraki, pomarańcza, karmelizowane śliwki, orzechy włoskie, suszona morela

Pierogi wigilijne z kapustą, grzyby leśne, cebula z majerankiem

Marynowane grzyby leśne, śliwki, gruszki

ZUPA

Krem z borowików

Królewskie borowiki, biała trufla, śmietanka, emulsja ziołowa, sałatka z grzybów

DANIA GŁÓWNE W STOLE

Udo z kaczki pieczonej z kompresowanym jabłkiem

Sandacz z masłem w sosie z szyjek rakowych

Sarna w sosie z trawy żubrowej

DODATKI

Blanszowane warzywa z masłem i migdałami

Pieczone buraki z octem malinowym

Kluseczki ziemniaczane z kruszonym pieprzem

DESERY W STOLE

Tradycyjny sernik z bakaliami

Mini ptyś z białą czekoladą i sosem malinowym

Beza z kremem makowym i orzechami z żurawiną

375 PLN brutto / osoba + 12,5% serwis

Informacje dodatkowe

WARUNKI ORGANIZACJI PRZYJĘĆ

PODANE W OFERCIE CENY ZAWIERAJĄ

Menu podane w formie serwowanej, dostępne według ustaleń.

Serwis kelnerski (do ogólnego rachunku doliczamy 12,5% serwisu).

INFORMACJA O PŁATNOŚCIACH

W przypadku długiego okresu pomiędzy założeniem rezerwacji a terminem jej realizacji restauracja, w sytuacji istotnego wzrostu cen produktów, zastrzega sobie możliwość zmiany cen zawartych w ofercie.

Ostatecznym potwierdzeniem organizacji przyjęcia przez restaurację jest informacja pisemna (e-mail) oraz wpłata zadatku w wysokości około 50% całkowitej kwoty wynikającej z wybranej propozycji.

WARUNKI ANULACJI

W przypadku anulowania potwierdzonej rezerwacji klient zobowiązany jest do przekazania tej informacji w formie pisemnej (e-mail).

W terminie 30–15 dni przed realizacją – 50% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

W terminie 14–3 dni przed realizacją – 70% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

Na 3 i mniej dni przed realizacją – 100% kosztów ustalonej kwoty zamówienia.

OSTATECZNA LICZBA GOŚCI

Klient uprawniony jest do przedstawienia ostatecznej liczby Gości na 24 h przed rozpoczęciem przyjęcia, za potwierdzeniem zmiany przez Restaurację.

Zmiana liczby Gości nie powinna przekroczyć 10% wcześniej deklarowanej liczby osób.

Gdy liczba osób na przyjęciu będzie większa niż ustalona, klient zostanie obciążony za każdą dodatkową osobę o kwotę wynikającą z kalkulacji.