elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

AMUSE-BOUCHE

kaszanka / nóżki / perliczka

Elixir z dzikiego chrzanu 40%
2020 Domaine Wach, Cremant d'Alsace Brut

CHLEB I MASŁO

ŚLEDŹ

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

Chopin Family Reserve 40%
2023 Winnica Barczentewicz, Riesling Beton

TATAR Z KAWIOREM

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

Belvedere Heritage 176 40%
Filipa Pato '3B Rose' Brut Nature

VELOUTÉ BOROWIKOWE Z TRUFLĄ

krem z borowików, ciasto francuskie, warzywa brunoise, pianka z sera Bursztyn, puder grzybowy, anyżowa trybula, trufla

The View White Truffle Vodka 38%
2025 Alois Lageder Pinot Grigio

HALIBUT

filet halibuta, kawior z pstrąga tęczowego, cukinia, puder koperkowy, zielony groszek, marchew

Kruk „Cytrus- Chytrus" 32,3%
2025 Alois Lageder Chardonnay

WAGYU

grillowany rostbef Wagyu A5 z Japonii, młody brokuł, ziemniaki z bryndzą, sos tymiankowy z foie gras

Grey Goose Altius 40%
2022 Terra Vita Vinum, Anjou Brissac 'Rouge de Schiste' Gamay

SŁONY KARMEL W CZEKOLADZIE

pianka pomarańczowa, puder z białej czekolady, lody z fermentowanego czosnku, orzechy w karmelu

Pravda Espresso 37,5%
Porto Sandeman 20yo

Menu degustacyjne 449,- / Wódka pairing 276,- / Wine pairing 240,-

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

MENU DEGUSTACYJNE

AMUSE-BOUCHE

kaszanka / nóżki / perliczka

Elixir z dzikiego chrzanu 40%
2020 Domaine Wach, Cremant d'Alsace Brut

CHLEB I MASŁO

ŚLEDŹ

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

Chopin Family Reserve 40%
2023 Winnica Barczentewicz, Riesling Beton

TATAR Z KAWIOREM

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

Belvedere Heritage 176 40%
Filipa Pato '3B Rose' Brut Nature

VELOUTÉ BOROWIKOWE Z TRUFLĄ

krem z borowików, ciasto francuskie, warzywa brunoise, pianka z sera Bursztyn, puder grzybowy, anyżowa trybula, trufla

The View White Truffle Vodka 38%
2025 Alois Lageder Pinot Grigio

HALIBUT

filet halibuta, kawior z pstrąga tęczowego, cukinia, puder koperkowy, zielony groszek, marchew

Kruk „Cytrus- Chytrus" 32,3%
2025 Alois Lageder Chardonnay

WAGYU

grillowany rostbef Wagyu A5 z Japonii, młody brokuł, ziemniaki z bryndzą, sos tymiankowy z foie gras

Grey Goose Altius 40%
2022 Terra Vita Vinum, Anjou Brissac 'Rouge de Schiste' Gamay

SŁONY KARMEL W CZEKOLADZIE

pianka pomarańczowa, puder z białej czekolady, lody z fermentowanego czosnku, orzechy w karmelu

Pravda Espresso 37,5%
Porto Sandeman 20yo

Menu degustacyjne 449,- / Wódka pairing 276,- / Wine pairing 240,-

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

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

blood sausage / pork trotters / guinea fowl

Elixir z dzikiego chrzanu 40%
2020 Domaine Wach, Cremant d'Alsace Brut

BREAD AND BUTTER

HERRING

herring, finger lime, trout caviar from Zielenica, sour cream, compressed apple

Chopin Family Reserve 40%
2023 Winnica Barczentewicz, Riesling Beton

BEEF TARTARE WITH CAVIAR

beef tenderloin, Antonius caviar**, lovage***

Belvedere Heritage 176 40%
Filipa Pato '3B Rose' Brut Nature

PORCINI VELOUTÉ WITH TRUFFLE

porcini mushroom cream, puff pastry, vegetable brunoise, Bursztyn cheese foam, mushroom powder, anise chervil, truffle

The View White Truffle Vodka 38%
2025 Alois Lageder Pinot Grigio

HALIBUT

halibut fillet, rainbow trout caviar, zucchini, dill powder, green peas, carrot

Kruk „Cytrus- Chytrus" 32,3%
2025 Alois Lageder Chardonnay

WAGYU

grilled Japanese A5 Wagyu striploin, baby broccoli, potatoes with bryndza cheese, thyme and foie gras sauce

Grey Goose Altius 40%
2022 Terra Vita Vinum, Anjou Brissac 'Rouge de Schiste' Gamay

CHOCOLATE-COATED SALTED CARAMEL

orange foam, white chocolate powder, fermented garlic ice cream, caramelized nuts

Pravda Espresso 37,5%
Porto Sandeman 20yo

Menu degustacyjne 449,- / Wódka pairing 276,- / Wine pairing 240,-

Information about allergens is available from the staff.
For the tasting menu we add 12.5% service to the final bill.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

TASTING MENU

AMUSE-BOUCHE

blood sausage / pork trotters / guinea fowl

Elixir z dzikiego chrzanu 40%
2020 Domaine Wach, Cremant d'Alsace Brut

BREAD AND BUTTER

HERRING

herring, finger lime, trout caviar from Zielenica, sour cream, compressed apple

Chopin Family Reserve 40%
2023 Winnica Barczentewicz, Riesling Beton

BEEF TARTARE WITH CAVIAR

beef tenderloin, Antonius caviar**, lovage***

Belvedere Heritage 176 40%
Filipa Pato '3B Rose' Brut Nature

PORCINI VELOUTÉ WITH TRUFFLE

porcini mushroom cream, puff pastry, vegetable brunoise, Bursztyn cheese foam, mushroom powder, anise chervil, truffle

The View White Truffle Vodka 38%
2025 Alois Lageder Pinot Grigio

HALIBUT

halibut fillet, rainbow trout caviar, zucchini, dill powder, green peas, carrot

Kruk „Cytrus- Chytrus" 32,3%
2025 Alois Lageder Chardonnay

WAGYU

grilled Japanese A5 Wagyu striploin, baby broccoli, potatoes with bryndza cheese, thyme and foie gras sauce

Grey Goose Altius 40%
2022 Terra Vita Vinum, Anjou Brissac 'Rouge de Schiste' Gamay

CHOCOLATE-COATED SALTED CARAMEL

orange foam, white chocolate powder, fermented garlic ice cream, caramelized nuts

Pravda Espresso 37,5%
Porto Sandeman 20yo

Menu degustacyjne 449,- / Wódka pairing 276,- / Wine pairing 240,-

Information about allergens is available from the staff.
For the tasting menu we add 12.5% service to the final bill.