

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI ZIMNE

Nózki w galarecie 44,-

chrzanowa panna cotta, mus z pieczonego czosnku, musztarda sarepska, kawior z octu, emulsja ze świeżego majeranku

Śledź w trufli 49,-

bałtycki śledź, tarta trufla, domowy majonez, pieczony jarmuż, czerwona cebula, szczypiorek, ziemniaki z koperkiem, chipsy ze słonecznika bulwiastego

Kozi ser 55,-

pieczony kozi ser, sałaty, kawior z jabłką, owoce sezonowe, dressing orzechowy, wędzone buraki, konfitura z czerwonej cebuli, dressing z mirabelki, chips z czarnuszką

Tatar z polędwicy wołowej 59,-

sezonowana polędwica „Limousine”, emulsja musztardowa, świeży lubczyk, szalotka, ogórek kiszony z Hajnówki, żółtko 64°C

Carpaccio wołowe 69,-

plastry sezonowanej polędwicy wołowej, marynowane kurki, chrupiąca rukola, ser Bursztyn, kapary jabłkowe

Zestaw zakąsek dla 2 osób 95,-

plastry wędzonej kaczki, pieczony rostbef, smalec z „Mangalicy”, podwędzana pasztetowa, szarpana słonina w ostrej papryce, sos tatarski, chrzan, marynowane grzyby leśne z Hajnówki

Kawior „Antonius” 295,-

5* polski kawior „Antonius” z jesiotra, chrupiące grzanki, kwaśna śmietana, jajko przepiórcze, szczypiorek, młody brokuł

ZUPY

Rosół 29,-

wywar z wiejskiej kury, warzywa diamenty, oliwa z lubczyku, pierożki z cielęciny, lubczyk, natka pietruszki

Żurek 36,-

wędzonka, ziemniaki, jajko przepiórcze, chips z boczku wędzonego, emulsja z majeranku

Zupa rakowa 44,-

aksamitny krem rakowy, ziołowe lane kluseczki, pomidory concasse, kwaśna śmietana, koperek

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z Dzikiego Chrzanu 18,-

II. Amundsen 14,-

I. Dwór Sieraków Superior 18,-

II. Belvedere Single Estate Rye Lake Bartęzek 24,-

I. Stumbras Quince 18,-

II. Chopin Organic 20,-

I. Dwór Sieraków z pieprzem 18,-

II. Orkisz 18,-

I. Dwór Sieraków z beczki 20,-

II. Ciroc 25,-

I. Dwór Sieraków Palona Płk. Boruty 35,-

II. Chopin Pink Limited Edition 22,-

I. Stoli Gold 25,-

II. Stumbras Millenium Limited Edition 40,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Kurnwica Pieprzono 16,-

Elixir z Dzikiego Chrzanu 18,-

Stoli Citron 22,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Powyżej pięciu osób do rachunku doliczamy serwis 10%.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI GORĄCE

Pierogi z kaczką 49,-

pieczona kaczka z majerankiem, jabłko, konfitura wiśniowa, karmelizowana cebula, puder orzechowy

Pierogi z rakami 49,-

duszone szyjki raków, domowy twaróg, ziemniaki, kwaśna śmietana, prażona cebula, maślany sos rakowy

Chrupiąca kaszanka 54,-

pikantna kapusta, kompresowane jabłko, duszona wiśnia, karmelizowana cebula, sos tymiankowy, musztarda sarepska

Krewetki 69,-

krewetki królewskie, emulsja winno - maślana, kolorowa papryka, szalotka, czosnek niedźwiedzi, ziołowa grzanka

Truflowy Boeuf Stroganoff 75,-

sezonowana polędwica wołowa, biała trufla, kluseczki ziemniaczane, borowik szlachetny, kwaśna śmietana

DANIA GŁÓWNE

Pieczony seler (wege) 58,-

wolno pieczony seler, mus z gruszki i chili, prażone pestki słonecznika, orzechy laskowe, pieczony jarmuż, wegański sos pieczeniowy z trawy żubrowej

Kotlety mielone QAFP w trzech odstonach 65,-

selekcjonowana wieprzowina, marchewka z groszkiem, pieczone buraki, puree ziemniaczane

Kalafior (wege) 67,-

pieczony kalafior, rumiana bułka tarta, grillowana papryczka padron, pasta z suszonych pomidorów, puree z selera, wędzone buraki

Grillowany schab z kością 68,-

schab z wieprzowiny QAFP chrzanowe puree ziemniaczane, blanszowany młody szpinak z chili i szalotką, wędzony sos BBQ

De Vollaile z truflą 69,-

pieś z kurczaka zagrodowego, masło, biała trufla, kalafior z bułką tartą, tłuczony groszek, puree ziemniaczane

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Miodula Prezydencka 22,-

II. Saska Pigwa 15,-

I. Belvedere Lemon & Basil 20,-

II. Chopin Wheat 18,-

I. Nalewka Karola Majewskiego 20,-

Wiśnia Miodowa

II. Staropolska Wódka Litworowa 18,-

I. Pravda Citron 20,-

II. Ciroc 25,-

I. Tarninówka Gen. Bema 22,-

II. Kettel One 25,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Ciroc Pomegranate 25,-

II. Stumbras Organic 20,-

I Polskie Żyto (Edycja Limitowana) 25,-

Wyrób Manufakturowy

II. Finlandia Vodka

I. Amundsen Owoce Leśne 15,-

II. Pravda Kosher 20,-

I. Stolichnaya Cucumber 22,-

II. Kruk Ziemniak 18,-

I. Belvedere Pure 22,-

II. Polska Pszenica (Edycja Limitowana) 25,-

Wyrób Manufakturowy

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.

Powyżej pięciu osób do rachunku doliczamy serwis 10%.

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

DANIA GŁÓWNE

Golonka filetowana 84,-
duszona kapusta z koperkiem, ogórek kiszony z Hajnówki, sos z musztardą francuską, pieczony ziemniak na soli morskiej, lody chrzanowe

Kaczka 95,-
pierś kaczki, sakiewki z gruszką i serem, kompresowane buraki z malinami, płatki róży, puder orzechowy, puree z pietruszki z paloną białą czekoladą, sos z pędów sosny

Połędwica wołowa 149,-
stek z sezonowanej wołowiny „Limousine”, mus z selera, ziemniaki gratin z tymiankiem, młody brokuł, truflowe masło, młody szpinak, sos koniakowo pieprzowy

Sola Dover 210,-
pieczona w całości sola dover, prażone migdały, młode warzywa, palone masło, natka pietruszki, blanszowany szpinak, sos beurre blanc, szczypiorek

DESERY

Beza migdałowa 36,-
kruch beza, płatki migdałów, krem z mascarpone, likier pomarańczowy, sos truskawkowy, puder z białej czekolady, owoce sezonowe

Fondant czekoladowy 39,-
gorzka czekolada, skórka z pomarańczy, puder orzechowy, słony karmel, lody śmietankowe z tonką

Pistacjowy ptyś 44,-
chrupiące ciasto, krem pistacjowy, kruszone pistacje, konfitura malinowa, sezonowe owoce, puder czekoladowy, lody z owoców czarnego bzu

NAPOJE ZIMNE

Acqua Panna 0,25l / 0,7l	15,-/26,-
S. Pellegrino 0,25l / 0,7l	15,-/26,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero cukru,	12,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley (0,25l)	12,-
Soki owocowe Cappy	12,-
Sok z wyciskanych owoców	22,-
Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l	12,-/20,-
Kropla Beskidu Delice 0,33l / 0,75l	12,-/20,-
Napój energetyczny BURN	15,-
Napój energetyczny RED BULL	15,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z dzikiego chrzanu	18,-
II. Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest	24,-

I. Finlandia Redberry	16,-
II. Tarninówka Gen. Bema	22,-

I. U'Luvką	35,-
II. Polski Ziemniak (Edycja Limitowana) Wyrób Manufakturowy	25,-

I. Finlandia Lime	16,-
II. Młody Ziemniak 2016	45,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Nalewka Karola Majewskiego Świeża Wiśnia	20,-
II. Chopin Likier Karmelowy z solą morską	20,-

I. Nalewka Karola Majewskiego Wiśnia Wykwintna	20,-
II. Ajerkoniak Domu Wódki	18,-

I. Longinus Szeptucha	20,-
II. Pravda Espresso	20,-

NAPOJE GORĄCE

Herbata Ronnefeldt	16,-
Herbata Zimowa	22,-
Americano Illy	14,-
Espresso Illy / podwójne espresso	12,-/16,-
Cappuccino Illy	16,-
Cafe Latte Illy	18,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Powyżej pięciu osób do rachunku doliczamy serwis 10%.