

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI ZIMNE

Nóżki wieprzowe w galarecie 49,-

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

Śledź w szubie 54,-

filet śledzia bałtyckiego, mus z pieczonych buraków, jajko, wędzony ser „Oscypek”, kawior z jabłka, domowy majonez cytrynowy, marynowana czerwona cebula, ogórek kiszony z Hajnówki, kompresowane jabłko

Kozi ser 57,-

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

Tatar z polędwicy wołowej 69,-

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

Carpaccio wołowe 75,-

plastry sezonowanej polędwicy wołowej, marynowane kurki, rukola, ser „Bursztyn” (12-mcy), kapary jabłkowe

Zestaw zakąsek dla 2 osób 99,-

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” 5* 330,-

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

ZUPY

Barszcz czerwony z sakiewkami 36,-

wolno gotowany barszcz, sakiewki z wołowiny, czarna porzeczka, kompresowane jabłko, zakwas buraczany

Żurek 39,-

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

Grzybowa 44,-

aksamitny krem z leśnych borowików, pasta z białej trufli, bita śmietana, lane kluski

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z Dzikiego Chrzanu 18,-
II. Amundsen 14,-

I. Dwór Sieraków Superior 18,-
II. Belvedere Single Estate Rye Lake Bartężek 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. Belvedere Single Estate Rye Smogóry Forest 24,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Finlandia Blackcurrant 16,-

Elixir z Dzikiego Chrzanu 18,-

Adam Mickiewicz - Leżakowana 14,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
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 ukraińskie z białą truflą 49,-

domowy twaróg, ziemniaki, biała trufla, kwaśna śmietana, duszona cebula z majerankiem

Kaszanka w tempurze 55,-

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

Krewetki 75,-

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

Truflowy Boeuf Stroganoff 85,-

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

DANIA GŁÓWNE

Kotlety mielone QAFP w trzech odstonach 69,-

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

Kalafior (wege) 67,-

pieczony kalafior, puree ziemniaczane z białą truflą, migdały, rumiana bułka tarta, ziołowy sos chimichurri

De Vollaille z truflą 75,-

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

Gicz jagnięca 129,-

wolno gotowana gicz jagnięca, młoda kapusta z koperkiem, ziołowe puree ziemniaczane, sos koniakowo pieprzowy

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Miodula Prezydencka 22,-
II. Saska Pigwa 15,-

I. The View 22,-
II. Grey Goose 25,-

I. Nalewka Karola Majewskiego
Wiśnia Miodowa 20,-
II. Staropolska Wódka Litworowa 18,-

I. Pravda Citron 20,-
II. Ciroc 25,-

I. Tarninówka Gen. Bema 22,-
II. Kettel One 25,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I Polskie Żyto (Edycja Limitowana)
Wyrób Manufakturowy 25,-
II. Finlandia Vodka 12,-

I. Amundsen Owoce Leśne 15,-
II. Pravda Kosher 20,-

I. Belvedere Pure 22,-
II. Polska Pszenica (Edycja Limitowana)
Wyrób Manufakturowy 25,-

I. Młody Ziemniak 2022 25,-
II. Pravda Vodka 18,-

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

DANIA GŁÓWNE

Golonka filetowana 89,-
duszona kapusta z koperkiem, ogórek kiszony z Hajnówki, sos z musztardą francuską, pieczony ziemniak na soli morskiej, lody chrzanowe

Kaczka 99,-
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 169,-
stek z sezonowanej wołowiny „Limousine”, mus z selera, ziemniaki gratin z tymiankiem, młody brokuł, truflowe masło, młody szpinak, sos koniakowo pieprzowy

Sola Dover 249,-
pieczona w całości sola Dover, prażone migdały, młode warzywa, palone masło, natka pietruszki, blanszowany szpinak, sos beurre blanc, szczypiorek

DESERY

Beza Cointreau 39,-
kruch beza, płatki migdałów, krem z mascarpone, likier pomarańczowy, sos truskawkowy, puder z białej czekolady, owoce sezonowe

Fondant czekoladowy 44,-
gorzka czekolada, skórka z pomarańczy, puder orzechowy, stony karmel

Pistacjowy ptyś 44,-
chrupiące ciasto, krem pistacjowy, kruszone pistacje, konfitura malinowa, sezonowe owoce, puder czekoladowy

NAPOJE ZIMNE

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

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z dzikiego chrzanu 18,-
II. Kruk Ziemniak 18,-

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

I. U'Luvką 35,-
II. Młody Ziemniak 2016 39,-

I. Finlandia Lime 16,-
II. Crystal Head Onyx 28,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Nalewka Karola Majewskiego Świeża Wiśnia 20,-
II. Stolichnaya Salted Karamel 18,-

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

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

NAPOJE GORĄCE

Herbata Ronnefeldt 19,-
Herbata Zimowa (sezonowo) 25,-
Americano Illy 15,-
Espresso Illy / podwójne espresso 14,-/19,-
Cappuccino Illy 18,-
Cafe Latte Illy 22,-

Informacja o alergenach dostępna u obsługi.
Do rachunku doliczamy serwis 10%.