

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI ZIMNE

Nózki w galarecie 33,-

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

Śledź w „szubie” 39,-

bałtycki śledź, mus z pieczonego buraka, domowy majonez cytrynowy, jajko przepiórcze, ziemniaki z koprem, wędzony ser Oscypek, kawior z jabłką, ogórek kiszony z Hajnówki

Śledź w trufli 39,-

palone ziemniaki, gzik z rzodkiewką, oliwa truflowa, chrust ziemniaczany, kwaśna śmietana, czerwona cebula, koperek

Kozi ser 39,-

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 49,-

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

Sałata Cezar

z kurczakiem / z krewetkami 49,-/ 55,-

krucho sałata rzymska, grzanka ziołowa, chipsy z boczku, ser Bursztyn, sos z koreczków helskich

Carpaccio z polędwicy wołowej 55,-

krem z białej trufli, kapary, ser Bursztyn (12m-cy), rukola, emulsja z musztardy, ziołowa grzanka

ZUPY

Rosół 22,-

wywar z wiejskiej kury, eko warzywa, domowy makaron, lubczyk

Żurek 26,-

wędzonka, ziemniaki, jajko przepiórcze, chips z boczku wędzonego

Grzybowa z białą truflą 33,-

krem grzybowy, biała trufla, ziołowe grzanki

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Elixir z dzikiego chrzanu 12,-
II. Amundsen 9,-

I. Dwór Sieraków Superior 12,-
II. Belvedere Lake Bartężek 20,-

I. Belvedere Heritage 176 20,-
II. Elixir Pure 12,-

I. Piasecki Quince 10,-
II. Chopin Organic 14,-

I. Dwór Sieraków z pieprzem 14,-
II. Orkisz 12,-

I. Elixir z dzikiego chrzanu 12,-
II. Ketel One 13,-

I. Viche Pitia Clasic 20,-
II. Młody Ziemniak 2020 14,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Kurnwica Pieprzono 10,-

Elixir z dzikiego chrzanu 12,-

Soplica Staropolska Oryginalna 12,-

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

ZAKĄSKI GORĄCE

Pierogi z cielęciną 36,-

wolno gotowana cielęcina, duszony szpinak, szalotka, sos z trawy żubrowej

Pierogi ruskie z białą truflą 39,-

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

Kaszanka w tempurze 49,-

pikantna kapusta, musztarda jabłkowa, karmelizowana cebula, sos tymiankowy z duszoną wiśnią, oliwa lubczykowa

Krewetki 55,-

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

Truflowy Boeuf Stroganoff 59,-

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

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy 49,-

schab z wieprzowiny QAFP w chrupiącej panierce, puree ziemniaczane z musztardą francuską, mizeria z młodych ogórków

Kotlety mielone QAFP w trzech odsłonach 54,-

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

Elixir Burger 55,-

sezonowana wołowina, bułka naszego wypieku, duszone boczniaki, majonez truflowy, sałata, ogórek, pomidor, czerwona cebula, chrupiące frytki z truflowym parmezanem

Kaczka z pieca 75,-

połówka kaczki, mus z pieczonego buraka, kopytka, kompresowane jabłko, puder orzechowy, oliwa z majeranku, sos z pędów sosny

Polędwica wołowa 99,-

stek z sezonowanej wołowiny „Limousine”, blanszowane młode warzywa, ziemniaki opalane z rozmarynem, sos demi – glace z trawą żubrową

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Ciroc 14,-

II. Chopin Potato 14,-

I. Elixir Pure 12,-

II. Pravda Kosher for Passover 16,-

I. Staropolska Wódka Litworowa 10,-

II. Piasecki Miodówka Wiśniowa 9,-

I. Grey Goose le Citron 17,-

II. Senator Komorowski 15,-

I. Beluga Hunting Herbal 20,-

II. Grey Goose 15,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Polugar Garlic & Peper 20,-

II. Elixir Pure 12,-

I. Beluga Allure 24,-

II. Finlandia 9,-

I. Elixir z dzikiego chrzanu 12,-

II. Dwór Sieraków Superior 12,-

I. Finlandia Redberry 10,-

II. Chopin Wheat 12,-

I. Roberto Cavalli Rosemary 22,-

II. Młody Ziemniak 2017 Volare 30,-

elixir

RESTAURANT BY DOM WÓDKI

DANIA GŁÓWNE

Dorsz 69,-
połędwica z dorsza atlantyckiego,
blanszowane młode warzywa, soczewica Beluga,
liście szpinaku, sos winno - cytrynowy,
chipsy z topinamburu

De Vollaile z truflą 59,-
pieś z kurczaka zagrodowego, masło,
biała trufła, kalafior z bułką tartą, tłuczony groszek,
puree ziemniaczane

Golonka filetowana 69,-
duszona kapusta z koperkiem,
sos z musztardą francuską,
pieczony ziemniak na soli morskiej, tarty chrzan

DESERY

Szarlotka 26,-
prażone jabłka z cynamonem,
emulsja z Antonówki, maślana kruszonka,
kawior z jabłka, lody żubrówkowe

Beza z kremem Cointreau 26,-
krucha beza, prażone migdały, krem waniliowy,
owoce, sos truskawkowy, likier Cointreau

Płyś Grand Marnier 29,-
chrupiące ciasto, krem waniliowy z likierem
Grand Marnier, sezonowe owoce,
lody z białej czekolady, puder czekoladowy,
konfitura z pomarańczy i moreli

NAPOJE ZIMNE

Acqua Panna 0,25l / 0,7l	10,-/22,-
S. Pellegrino 0,25l / 0,7l	10,-/22,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero cukru,	10,-
Fanta, Sprite, Tonic Kinley (0,25l)	10,-
Soki owocowe Cappy	10,-
Sok z wyciskanych owoców	15,-
Kropla Beskidu 0,33l / 0,75l	8,-/18,-
Kropla Beskidu Delice 0,33l / 0,75l	8,-/18,-
Napój energetyczny BURN	12,-
Napój energetyczny RED BULL	12,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

I. Finlandia Lime	10,-
II. Taiga Shtoff	30,-

I. Beluga Transatlantic	18,-
II. Żubrówka Czarna Leżakowana w beczkach z jesionu	12,-

I. Elixir z dzikiego chrzanu	12,-
II. Belvedere Smogóry Forest	20,-

REKOMENDOWANE ALKOHOLE

Chopin Likier Karmelowy z solą morską	14,-
---------------------------------------	------

Pravda Espresso	14,-
-----------------	------

Nalewka Morelowa Karola Majewskiego	14,-
-------------------------------------	------

NAPOJE GORĄCE

Herbata Ronnefeldt	12,-
Kawa Illy mała / duża	10,-/12,-
Espresso Illy / podwójne espresso	10,-/14,-
Cappuccino Illy	14,-
Cafe Latte Illy	16,-