

MENU RESTAURACJI

Restauracja ELIXIR by Dom Wódki | polish restaurant Warsaw

Wierzbowa 9/308, 00-094 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU

163

KATEGORII

10

STAN NA DZIEŃ

29.10.2026

Dania i ceny

Ceny i dostępność mogą ulec zmianie. Dokument nie zawiera ocen użytkowników.

MENU DEGUSTACYJNE

3

Menu degustacyjne

449,-

Amuse-bouche: Elixir z dzikiego chrzanu; chleb i masło; śledź; tatar z kawiozem; pierogi z kaczką; halibut; polędwica wołowa; Etiuda Chopinowska; petit four

Pairing win

299,-

Pairing do menu degustacyjnego

Wódka pairing

276,-

Pairing do menu degustacyjnego

PRZYSTAWKI

8

Pieczyno

20,-

Chleb pszenny na zakwasie, masło truflowe, masło z solą Maldon, smalec z fasoli Jaś

Śledź

67,-

Filet ze śledzia, kwaśna śmietana, kompresowane jabłko, olej szczypiorkowy, marynowany ogórek, ikra z pstrągą, rukiew wodna, kawior limonkowy

Tatar wołowy

74,-

Sezonowana polędwica wołowa, marynowane kurki, majonez truflowy, trufla, szalotka, kremowe żółtko, marynowane borowiki

Kaszanka

56,-

Chrupiąca kaszanka, karmelizowana wiśnia, orzechy laskowe, konfitura z czerwonej cebuli, sos z palonego masła, kompresowana śliwka węgierka

Galareta wieprzowa

39,-

Wolno gotowana golonka ze świni złotnickiej, ocet kurkowy, tarty chrzan, musztarda z pieprzem

Wędzony jesiotr

76,-

Ekologiczny wędzony jesiotr z gospodarstwa Antonius, szalotka, musztardowiec, kalarepa, kalafor, majonez szczypiorkowy, maślanka, olej koperkowy

Pierogi z kaczką

59,-

Pieczona kaczka, kompresowane jabłko, rokitnik, wiśnia, sos Albufera

Kawior Antonius 'Siberian' 5*

359,-

Polski kawior z jesiotra / grzanki / śmietana / jajko

ZUPY

2

Rosół z perliczki

46,-

Wolno gotowany bulion, truflowe kołduny, lubczyk, warzywa korzeniowe

Velouté borowikowe

49,-

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

DANIA GŁÓWNE

6

Risotto z flakami

59,-

Wolno gotowane flaki po warszawsku, ryż carnaroli, pomidory, ser Bursztyn

Kurczak supreme

82,-

Pierś z kurczaka kukurydzianego, kasza pęczak z serem Bursztyn, glazurowane marchewki z nutą pomarańczy, orzechy laskowe, sos tymiankowy z aromatem palonego masła

Gicz jagnięca

129,-

Polska jagnięcina z Podhala, puree ziemniaczane, blanszowany szpinak, sos z czerwonego wina z rozmarynem, tapioka

Halibut

189,-

Biały halibut atlantycki, plastry cukinii, młoda marchew, szczypiorek, sos beurre blanc, kawior z jesiotra z gospodarstwa 'Antonius'

Stek z polędwicy wołowej

179,-

Polędwica wołowa z odmiany Black Angus, ziemniak confit z rozmarynem, młode brokuły, puree z selera, chipsy z topinamburu, szalotka, sól Maldon

Golonka

99,-

Golonka filetowana, młoda kapusta z koperkiem, pianka z pieczonego ziemniaka z ogniska, skwarki, sos musztardowy

DESERY

3

Ptyś

49,-

Krem z mascarpone z pomarańczą, kruszonka, puder wiśniowy, lody z palonego masła

Etiuda Chopinowska

46,-

Krem z białej czekolady, karmelizowana wiśnia, gorzka czekolada, kruszonka, sorbet malinowy

Leniwe

44,-

Wiejski twaróg, krem waniliowy, owoce sezonowe, lody z trawy żubrowej, bułka tarta z palonym masłem

NAPOJE ZIMNE

15

Aqua Panna - 0,25 l	15,-	Aqua Panna - 0,7 l	26,-
S.Pellegrino - 0,25 l	15,-	S.Pellegrino - 0,7 l	26,-
Coca-Cola Zero Cukru	15,-	Coca-Cola	15,-
Fanta	15,-	Sprite	15,-
Kinley Tonic Water - 0,25 l	15,-	Cappy Soki Owocowe	15,-
Sok z wyciskanych owoców	25,-	Kropla Beskidu - 0,33 l	12,-
Kropla Beskidu - 0,7 l	20,-	Kropla Beskidu Delice - 0,33 l	12,-
Kropla Beskidu Delice - 0,7 l	20,-		

FOOD PAIRING

26

Elixir z dzikiego chrzanu 40% Pairing do wybranych dań	22,-	Biały Bocian 40% Pairing do wybranych dań	18,-
Dwór Sieraków Superior 40% Pairing do wybranych dań	22,-	Chopin Potato 40% Pairing do wybranych dań	22,-
Polskie Żyto 42,9% Pairing do wybranych dań	25,-	Smirnoff Black 40% Pairing do wybranych dań	20,-

FOOD PAIRING [ciąg dalszy](#)

26

Dwór Sieraków z pieprzem 40% Pairing do wybranych dań	22 ,-	Orkisz 40% Pairing do wybranych dań	22 ,-
The View 40% Pairing do wybranych dań	25 ,-	Pravda Kosher for Passover 40% Pairing do wybranych dań	22 ,-
Ciroc 40% Pairing do wybranych dań	25 ,-	Grey Goose 40% Pairing do wybranych dań	26 ,-
Absolut Elyx 42,3% Pairing do wybranych dań	23 ,-	Dwór Sieraków wódka palona 52% Pairing do wybranych dań	37 ,-
Grey Goose Altius 40% Pairing do wybranych dań	69 ,-	The View truflowa 38% Pairing do wybranych dań	25 ,-
Belvedere Heritage 176 40% Pairing do wybranych dań	44 ,-	Pravda Citron 37,5% Pairing do wybranych dań	22 ,-
U'luvką 40% Pairing do wybranych dań	35 ,-	Młody Ziemiak 2016 40% Pairing do wybranych dań	39 ,-
Nalewka Malinowa Poranna Rosa Majewski 25% Pairing do wybranych dań	22 ,-	Tessellis Pinapple & White Chocolate 40% Pairing do wybranych dań	32 ,-
Etiuda Kwiat Czarnego Bzu 30% Pairing do wybranych dań	22 ,-	Paradis Likier jabłkowy z rodzynkami Urbanowicz 30% Pairing do wybranych dań	25 ,-
Ajerkoniak Domu Wódki 20% Pairing do wybranych dań	22 ,-	Pravda Espresso 37,5% Pairing do wybranych dań	22 ,-

KAWA

7

Espresso Illy	14,-	Podwójne Espresso Illy	19,-
Americano Illy	15,-	Cappuccino Illy	18,-
Cafe Latte Illy	22,-	Herbata Richmond (wybór smaków)	19,-
Herbata Richmond Zimowa (sezonowo)	25,-		

WINO

71

Perrier Jouët Grand Brut - 125 ml CHAMPAGNE; 12,5%	99	Perrier Jouët Grand Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	590
Mumm Grand Cordon Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	690	Ruinart Blanc de Blancs Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	790
Perrier Jouët Blason Rosé - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	690	Perrier Jouët Belle Epoque Rosé - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	1890
Perrier Jouët Belle Epoque Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	1990	Dom Perignon Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	2199
Dom Perignon Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	2399	Dom Perignon Brut - butelka CHAMPAGNE; 12,5%	3900
Winnica Jakubów, ‘Yacobus Sekt’ - 125 ml SPARKLING WINE; 12%	50	Winnica Jakubów, ‘Yacobus Sekt’ - butelka SPARKLING WINE; 12%	290
Pierre Frick, Cremant d’Alsace Brut - 125 ml SPARKLING WINE; 12,4%	60	Pierre Frick, Cremant d’Alsace Brut - butelka SPARKLING WINE; 12,4%	350

WINO

ciąg dalszy

71

Trevitto Prosecco Extra Dry - butelka SPARKLING WINE; 12,5%	210	Winnica Marcinowice - butelka WHITE WINE; 12,5%	180
Bauer Christoph - 125 ml WHITE WINE; 12,5%	40	Bauer Christoph - butelka WHITE WINE; 12,5%	210
Benito Santos, 'OE Ocean Collection' - 125 ml WHITE WINE; 13%	50	Benito Santos, 'OE Ocean Collection' - butelka WHITE WINE; 13%	250
Le Monde - 125 ml WHITE WINE; 12,5%	55	Le Monde - butelka WHITE WINE; 12,5%	290
Cantina Terlan - butelka WHITE WINE; 13,5%	310	Kamil Barcentewicz, 'Beton' - 125 ml WHITE WINE; 13%	65
Kamil Barcentewicz, 'Beton' - butelka WHITE WINE; 13%	380	Saget La Perriere, 'Blanc Fume de Pouilly' - butelka WHITE WINE; 12,5%	400
Ramiro Ibanez, Ube, 'Paganilla' - 125 ml WHITE WINE; 13%	75	Ramiro Ibanez, Ube, 'Paganilla' - butelka WHITE WINE; 13%	420
Sebastien Rifault, Sancerre 'Akmenine' - butelka WHITE WINE; 13%	450	Domaine de Chardonnay, Chablis - 125 ml WHITE WINE; 12%	85
Domaine de Chardonnay, Chablis - butelka WHITE WINE; 12%	490	Niepoort, 'VV Vinhas Velhas' - butelka WHITE WINE; 11%	520
Raoul Gautherin & Fils, Chablis 1er Cru 'Vaillons' - butelka WHITE WINE; 13%	690	Theo Dancer, 'Roc Breia' - butelka WHITE WINE; 13%	790
Cellier Saint Benoît, 'Le Charlots' - butelka WHITE WINE; 13%	890	Simon Colin, Chassagne-Montrachet - butelka WHITE WINE; 13,5%	1100

WINO

ciąg dalszy

71

Winnica Silesian, ‘Silesian Rose’ - 125 ml ROSE WINE; 11,5% 40	Winnica Silesian, ‘Silesian Rose’ - butelka ROSE WINE; 11,5% 220
Pałac Mała Wieś, Rose - butelka ROSE WINE; 12% 220	Tenuta delle Terre Nere, ‘Etna Rosato’ - butelka ROSE WINE; 12,5% 420
Bauer Christoph - 125 ml RED WINE; 12,5% 40	Bauer Christoph - butelka RED WINE; 12,5% 210
San Donaci Primitivo di Manduria, ‘Primus’ - 125 ml RED WINE; 14% 50	San Donaci Primitivo di Manduria, ‘Primus’ - butelka RED WINE; 14% 280
Kamil Barcentewicz, ‘Dobre Major’ - butelka RED WINE; 11% 380	Pałac Mała Wieś, ‘Wojewoda’ - 125 ml RED WINE; 13% 70
Pałac Mała Wieś, ‘Wojewoda’ - butelka RED WINE; 13% 390	Elvio Cogno, Langhe Nebbiolo, ‘Montegrilli’ - butelka RED WINE; 14% 420
Domaine de la Cotellevaie, La Croisée St. Nicolas de Bourgueil - 125 ml RED WINE; 12% 480	Domaine de la Cotellevaie, La Croisée St. Nicolas de Bourgueil - butelka RED WINE; 12% 450
Casa Ferreirinha, ‘Callabriga’ - butelka RED WINE; 13% 490	Niepoort, ‘Redoma Tinto’ - butelka RED WINE; 12,5% 550
Dorli Muhr, ‘Ried Spitzerberg’ 1OTW - 125 ml RED WINE; 13% 90	Dorli Muhr, ‘Ried Spitzerberg’ 1OTW - butelka RED WINE; 13% 560
Poggio al Tesoro, ‘Il Seggio’ - butelka RED WINE; 14,5% 600	Schloss Gobelsburg, St. Laurent Reserve - butelka RED WINE; 13% 630
Azienda Agricola Bressan - butelka RED WINE; 13% 690	Pierre Guillemot, Savigny-Le-Beaune, Vieilles Vignes - butelka RED WINE; 13% 750

WINO

ciąg dalszy

71

Casa Ferreirinha, ‘Quinta da Leda’ - butelka RED WINE; 14%	800	Borgogno, Barolo Riserva, ‘Liste’ - butelka RED WINE; 14,5%	990
Borgogno, Barolo Riserva - butelka RED WINE; 14,5%	2500	Château Haut-Brion, Premier Grand Cru Classé - butelka RED WINE; 13,5%	7500
Elvio Cogno, Moscato D’Asti - 125 ml SWEET WINES; 5,5%	35	Elvio Cogno, Moscato D’Asti - butelka SWEET WINES; 5,5%	150
Winnica Turnau, ‘Szlachetny Zbiór’ - 125 ml SWEET WINES; 8,5%	60	Winnica Turnau, ‘Szlachetny Zbiór’ - butelka SWEET WINES; 8,5%	280
Winnica Marcinowice, ‘Riesling Botrytis’ - butelka SWEET WINES; 11%	290	Niepoort, Dry White Port - 75 ml PORTO/SHERRY; 19,5%	18
Gonzalez Byass, ‘Tio Pepe’ Fino Sherry - 75 ml PORTO/SHERRY; 15%	25	Gonzalez Byass, Sherry Jerez ‘Nectar’ Pedro Ximenez - 75 ml PORTO/SHERRY; 15%	34
Sandeman, Old Tawny Porto 20YO - 75 ml PORTO/SHERRY; 20%	75		

KOKTAJLE				22
Faerie Trance	46	Sly Breakfast	50	
Northern Light	40	Black Forest Vesper	58	
Courtesy Title	75	Botanical Overture	48	
Grounds For Pause	65	Midsummer Iced Tea	35	
Aegean Spring	38	Lost Paradis	58	
The Pickwick Punch	58	Waiting for Blossoms	48	
Jalisco Martinez	64	Marigny Nights	60	
Kernel Affair	48	Malaga	46	
Cream Puff Pie	52	Elixir Espresso	50	
Sense & Sencha	35	Clear Horizon	35	
(Not so) Sly Breakfast	40	The Weller Toast	40	