

MENU RESTAURACJI

Restauracja ELIXIR by Dom Wódki | polish restaurant Warsaw

Wierzbowa 9/308, 00-094 Warszawa, Polska

POZYCJI W MENU
161

KATEGORII
14

STAN NA DZIEŃ
14.10.2026

Dania i ceny

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

MENU DEGUSTACYJNE

3

Menu degustacyjne

449,-

Pierwszy kęs; Chleb i masło; Śledź - śledź wędzony / finger lime / kawior z pstrągą; Tatar i kawior - polędwica wołowa / kawior Antonius***** / lubczyk; Jajko i trufła - młody ziemniak / jajko od „Zielononóży” / trufła; Halibut - biały halibut / młoda marchew / jeżyna / beurre blanc / kwiaty kolendry; Intermezzo; Sarna - comber z sarny / kwiaty cukinii / kurki / młody ziemniak; Pierogi i jagody - kogel mogel / kruszonka / leśna jagoda / lody palone masło; Słodkości

Pairing win do menu degustacyjnego

299,-

Pairing win do menu degustacyjnego.

Wódka pairing do menu degustacyjnego

276,-

Pairing alkoholi do menu degustacyjnego.

PRZYSTAWKI

10

Pieczyno

20,-

chleb pszenny na zakwasie / masło trufłowe / masło z solą Maldon

Studzienina

39,-

Golonka / chrzan / pieczony czosnek / musztarda / majeranek / ocet kurkowy

Wędzony węgorz

89,-

Zielone jabłko, jajko przepiórcze, majonez szczypiorkowy, marynowana szalotka, oliwa cytrynowa, caviar lime

Sarna

74,-

Plastry z combru sarny / jeżyny / oliwa rozmarynowa / liście musztardowca / orzechy laskowe

Kaszanka

63,-

Jesiotr z gospodarstwa Antonius / kaszanka / jajko pochet / szczypiorek

Kwiaty cukinii

79,-

Kwiaty cukinii z gospodarstwa Majlerta / szyjki rakowe / veloute rakowe / kwaśna śmietana / kawior Antonius 'Siberian' 5*

Trzy śledzie

69,-

Śledź w szubie / Śledź korzenny / Śledź po kaszubsku

Tatar wołowy

74,-

Lubczyk / emulsja musztardowa / ogórek z Hajnówki / żółtko

Pierogi

59,-

Bryndza podhalańska, kurki, bób

Kawior Antonius 'Siberian' 5*

359,-

polski kawior z jesiotra / grzanki / śmietana / jajko

ZUPY

2

Chłodnik

Botwina / jogurt / sorbet z pieczonych buraków

36,-

Barszcz biały z kurkami

Zakwas pszenney / kurki z Hajnówki / sadzone jajko przepiórcze / biała kiełbasa

49,-

DANIA GŁÓWNE

8

Kopytka

Ziemniaki 'Bryza' / kurki / szparagi z gospodarstwa Majlerta / szpinak / ser 'Bursztyn' / masło

59,-

Kurczak

Pierś kurczaka kukurydzianego z kostką / fioletowy kalafior / młoda marchew / demi-glace tymiankowy / truffa

79,-

Kotlety mielone

Marchewka z groszkiem / ziołowe puree ziemniaczane / buraki czerwone

74,-

Sarna

Comber z sarny / ziemniaki 'Gala' z podhalańską bryndzą / seler i młody brokuł z gospodarstwa Majlerta

174,-

Jesiotr

Jesiotr z hodowli Antoniusa / sos beurre blanc, ziemniak 'Denar' / młoda włośnica oszczyszna

126,-

Kaczka

Pierś z kaczki / kluski śląskie z ziemniaków 'Bryza' / jabłko 'Antonówka' / szparagi / smardze / orzechy laskowe / pędy sosny

119,-

Golonka

Golonka ze świni Złotnickiej / młoda kapusta / musztarda Dijon / lody chrzanowe

99,-

Stek wołowy

Polędwica wołowa z odmiany Black Angus / fasolka szparagowa / demi-glace pieprzowy / frytki z ziemniaka 'Bryza' smażone w tłuszczu wołowym

179,-

DESERY

3

Ptyś

Krem pistacjowy / sos malinowy / lody z palonego masła

49,-

Szarlotka

Jabłko 'Szara Reneta' / cynamon cejloński / lody z trawy żubrowej

46,-

Kogel-mogel

Jajka / truskawki / konfitura rabarbarowa / lody malinowe

42,-

WINO

67

Perrier Jouët Grand Brut - 125 ml

NV, 12,5%; Épernay - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

99

Perrier Jouët Grand Brut - Bottle

NV, 12,5%; Épernay - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

590

WINO ciąg dalszy

67

Mumm Grand Cordon Brut - Bottle NV, 12,5%; Épernay - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	690	Ruinart Blanc de Blancs Brut - Bottle NV, 12,5%; Reims - Chardonnay	790
Perrier Jouët Blason Rosé - Bottle NV, 12,5%; Épernay - Pinot Noir, Chardonnay	690	Perrier Jouët Belle Epoque Rosé - Bottle 2014, 12,5%; Épernay - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	1890
Perrier Jouët Belle Epoque Brut - Bottle 2014, 12,5%; Épernay - Chardonnay, Pinot Noir, Meunier	1990	Dom Perignon Brut - Bottle 2010, 12,5%; Épernay - Pinot Noir, Chardonnay	2199
Dom Perignon Brut - Bottle 2008, 12,5%; Épernay - Pinot Noir, Chardonnay	2399	Dom Perignon Brut - Bottle 2004, 14,5%; Épernay - Pinot Noir, Chardonnay; A limited edition by Iris van Herpen	3900
Winnica Jakubów, 'Yacobus Sekt' - 125 ml 2020, 12%; Dolnośląskie, Poland - Chardonnay, Pinot Noir	50	Winnica Jakubów, 'Yacobus Sekt' - Bottle 2020, 12%; Dolnośląskie, Poland - Chardonnay, Pinot Noir	290
Pierre Frick, Cremant d'Alsace Brut - 125 ml 2019, 12,4%; Alsace, France - Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris	60	Pierre Frick, Cremant d'Alsace Brut - Bottle 2019, 12,4%; Alsace, France - Auxerrois, Pinot Blanc, Pinot Gris	350
Trevitto Prosecco Extra Dry - Bottle NV, 12,5%; Veneto, Italy - Glera	210	Winnica Marcinowice - Bottle 2023, 12,5%; Zielonogórskie, Poland - Pinot Blanc	180
Bauer Christoph - 125 ml 2024, 12,5%; Weinviertel, Austria - Gruner Veltliner	40	Bauer Christoph - Bottle 2024, 12,5%; Weinviertel, Austria - Gruner Veltliner	210
Benito Santos, 'OE Ocean Collection' - 125 ml 2024, 13%; Rias Baixas, Spain - Albariño	50	Benito Santos, 'OE Ocean Collection' - Bottle 2024, 13%; Rias Baixas, Spain - Albariño	250
Le Monde - 125 ml 2024, 12,5%; Friuli, Italy - Sauvignon Blanc	55	Le Monde - Bottle 2024, 12,5%; Friuli, Italy - Sauvignon Blanc	290
Cantina Terlan - Bottle 2023, 13,5%; Alto Adige, Italy - Pinot Bianco	310	Kamil Barcentewicz, 'Beton' - 125 ml 2023, 13%; Małopolskie, Poland - Chardonnay	65

WINO

ciąg dalszy

67

Kamil Barcentewicz, ‘Beton’ - Bottle 2023, 13%; Małopolskie, Poland - Chardonnay	380	Saget La Perriere, ‘Blanc Fume de Pouilly’ - Bottle 2023, 12,5%; Loire, France - Sauvignon Blanc	400
Ramiro Ibanez, Ube, ‘Paganilla’ - 125 ml 2023, 13%; Jerez, Spain - Palomino Fino	75	Ramiro Ibanez, Ube, ‘Paganilla’ - Bottle 2023, 13%; Jerez, Spain - Palomino Fino	420
Sebastien Riffault, Sancerre ‘Akmenine’ - Bottle 2020, 13%; Loire, France - Sauvignon Blanc	450	Domaine de Chardonnay, Chablis - 125 ml 2024, 12%; Burgundy, France - Chardonnay	85
Domaine de Chardonnay, Chablis - Bottle 2024, 12%; Burgundy, France - Chardonnay	490	Niepoort, ‘VV Vinhas Velhas’ - Bottle 2020, 11%; Bairrada, Portugal - Maria Gomes, Bical	520
Raoul Gautherin & Fils, Chablis 1er Cru ‘Vaillons’ - Bottle 2020, 13%; Burgundy, France - Chardonnay	690	Theo Dancer, ‘Roc Breia’ - Bottle 2023, 13%; Mâcon-Bray, Burgundy, France - Chardonnay	790
Cellier Saint Benoît, ‘Le Charlots’ - Bottle 2023, 13%; Jura, France - Chardonnay	890	Simon Colin, Chassagne-Montrachet - Bottle 2024, 13,5%; Chassagne-Montrachet, Burgundy, France - Chardonnay	1100
Winnica Silesian, ‘Silesian Rose’ - 125 ml 2023, 11,5%; Dolnośląskie, Poland - Regent, Rondo, Cabernet Cortis	40	Winnica Silesian, ‘Silesian Rose’ - Bottle 2023, 11,5%; Dolnośląskie, Poland - Regent, Rondo, Cabernet Cortis	220
Pałac Mała Wieś, Rose - Bottle 2025, 12%; Mazowieckie, Poland - Cabernet Cortis, Regent, Roesler	220	Tenuta delle Terre Nere, ‘Etna Rosato’ - Bottle 2022, 12,5%; Sicily, Italy - Nerello Mascalese	420
Bauer Christoph - 125 ml 2024, 12,5%; Weinviertel, Austria - Zweigelt	40	Bauer Christoph - Bottle 2024, 12,5%; Weinviertel, Austria - Zweigelt	210
San Donaci Primitivo di Manduria, ‘Primus’ - 125 ml 2023, 14%; Puglia, Italy - Primitivo	50	San Donaci Primitivo di Manduria, ‘Primus’ - Bottle 2023, 14%; Puglia, Italy - Primitivo	280

WINO

ciąg dalszy

67

Kamil Barcentewicz, 'Dobre Major' - Bottle 2022, 11%; Małopolskie, Poland - Pinot Noir 380	Pałac Mała Wieś, 'Wojewoda' - 125 ml 2024, 13%; Mazowieckie, Poland - Cabernet Cortis, Regent 70
Pałac Mała Wieś, 'Wojewoda' - Bottle 2024, 13%; Mazowieckie, Poland - Cabernet Cortis, Regent 390	Elvio Cogno, Langhe Nebbiolo, 'Montegrilli' - Bottle 2024, 14%; Piedmont, Italy - Nebbiolo 420
Domaine de la Coteleraie, La Croisée St. Nicolas de Bourgueil - 125 ml 2023, 12%; Loire, France - Cabernet Franc 480	Domaine de la Coteleraie, La Croisée St. Nicolas de Bourgueil - Bottle 2023, 12%; Loire, France - Cabernet Franc 450
Casa Ferreirinha, 'Callabriga' - Bottle 2022, 13%; Douro, Portugal - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz 490	Niepoort, 'Redoma Tinto' - Bottle 2021, 12,5%; Douro, Portugal - Touriga Franca, Tinta Roriz, Rufete, Tinto Cao 550
Dorli Muhr, 'Ried Spitzerberg' 1OTW - 125 ml 2022, 13%; Niederosterreich, Austria - Blaufrankisch 90	Dorli Muhr, 'Ried Spitzerberg' 1OTW - Bottle 2022, 13%; Niederosterreich, Austria - Blaufrankisch 560
Poggio al Tesoro, 'Il Seggio' - Bottle 2020, 14,5%; Tuscany, Italy - Merlot, Cabernet Franc/Sauvignon 600	Schloss Gobelsburg, St. Laurent Reserve - Bottle 2016, 13%; Kamptal, Austria - St. Laurent 630
Azienda Agricola Bressan - Bottle 2020, 13%; Piedmont, Italy - Schioppettino 690	Pierre Guillemot, Savigny-Le-Beaune, Vieilles Vignes - Bottle 2023, 13%; Savigny-Le-Beaune, Burgundy, France - Pinot Noir 750
Casa Ferreirinha, 'Quinta da Leda' - Bottle 2020, 14%; Douro, Portugal - Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Cao, Sousau 800	Borgogno, Barolo Riserva, 'Liste' - Bottle 2020, 14,5%; Piedmont, Italy - Nebbiolo 990
Borgogno, Barolo Riserva - Bottle 2006, 14,5%; Piedmont, Italy - Nebbiolo 2500	Château Haut-Brion, Premier Grand Cru Classé - Bottle 2015, 13,5%; Bordeaux, France - Cabernet Sauvignon/Franc, Merlot 7500
Elvio Cogno, Moscato D'Asti - 75 ml 2022, 5,5%; Piedmont, Italy - Moscato 35	Elvio Cogno, Moscato D'Asti - Bottle 2022, 5,5%; Piedmont, Italy - Moscato 150

WINO ciąg dalszy

67

Winnica Turnau, ‘Szlachetny Zbiór’ - 75 ml **60**
2023, 8.5%; Zachodniopomorskie, Poland - Solaris

Winnica Marcinowice, ‘Riesling Botrytis’ - Bottle **290**
2023, 11%; Lubuskie, Poland - Riesling

Winnica Turnau, ‘Szlachetny Zbiór’ - Bottle **280**
2023, 8.5%; Zachodniopomorskie, Poland - Solaris

HOUSE OF MARTINI

4

Faerie Trance **46**
Ethereal • Velvety • Lucid; Ostoya - Tesselis Absinthe Verte - Strawberry - Lillet Rose - Peppercorns

Northern Light **40**
Savoury • Silky • Crisp; Amundsen - Mixed Peppercorns - Coconut Oil - Fino Sherry

Sly Breakfast **50**
Zesty • Jammy • Bright; Kruk Cytrus Chytrus - Quince Marmalade - Carpano Dry

Black Forest Vesper **58**
Botanical • Intense • Sharp; Dwór Sieraków Czarny Bez - Monkey 47 - Lillet Rose

SUMMER AT WIERZBOWA

7

Courtesy Title **75**
Effervescent • Lush • Elegant; Belvedere Organic Infusions Pear & Ginger - Peach - Champagne - Lime

Grounds For Pause **65**
Earthy • Rich • Contemplative; Grey Goose La Poire - Truffle - Giffard Poire Williams - Giffard Café du Honduras - Lemon thyme

Aegean Spring **38**
Floral • Melodic • Clean; Martini Bianco - Melon - Tarragon - Three Cents Aegean Tonic

The Pickwick Punch **58**
Vibrant • Saline • Effervescent; Angostura 1919 - Lime - Three Cents Grapefruit Soda - Hibiscus Salt

Botanical Overture **48**
Herbal • Tart • Crisp; Chopin Wheat - Sparkling verjus - Pear - Sage - Lemon

Midsummer Iced Tea **35**
Citrus • Spicy • Refreshing; Tanqueray 10 - Pink Grapefruit - Coriander - Jalapeno - Sencha - Lime - Soda

Lost Paradis **58**
Wild Orchard • Crisp • Complex; Singleton of Dufftown 12yo - Urbanowicz Paradis - Granny Smith - Celery - Lemon - Pinot Blanc

WIERZBOWA AFTER DARK

4

Waiting for Blossoms

48

Floral • Bittersweet • Silky; Roku Sakura - Carpano Bitter - Lillet Rose

Jalisco Martinez

64

Robust • Smooth • Smokey; Rooster Rojo Tequila - Carpano Bianco - Antica Formula - Suze - Peychaud

Marigny Nights

60

Tropical • Oaky • Moreish; Woodford Rye - Diplomatico Mantuano - Giffard Banane du Bresil - Giffard Caribbean Pineapple - Genmaicha - Fino Sherry

Kernel Affair

48

Nutty • Velvety • Bold; Hennessy VS - Plum - Walnut - Tonka - Fino Sherry

CAKE BATTLE AT WIERZBOWA

3

Malaga

46

Rich • Decadent • Luxurious; Havana 7 - Plantation OFTD - Pedro Ximenez Sherry - Giffard Vanille de Madagascar - Raisin - PX foam

Cream Puff Pie

52

Creamy • Surprising • Warming; Elixir Ajerkoniak - Calvados - Tonka - Lemongrass - Kaffir Lime - Angostura

Elixir Espresso

50

Roasted • Sweet • Sharp; Pravda Espresso - Cherry Heering - Triple Sec - Espresso

WIERZBOWA'S TEMPERANCE

4

Sense & Sencha

35

Citrus • Spicy • Refreshing; Tanqueray 0% - Pink Grapefruit - Coriander - Jalapeno - Sencha - Lime - Soda

Clear Horizon

35

Floral • Melodic • Clean; Martini Floreale 0% - Melon - Tarragon - Three Cents Aegean Tonic

(Not so) Sly Breakfast

40

Zesty • Jammy • Bright; Tanqueray 0% - Martini Floreale 0% - Orange - Quince Marmalade

The Weller Toast

40

Vibrant • Saline • Effervescent; Captain Morgan 0% - Lime - Three Cents Grapefruit Soda - Hibiscus Salt

WÓDKA

37

Kruk „Cytrus Chytrus” 32,3%

25,-

Propozycja foodpairingu z karty dań.

Belvedere Organic 40%

25,-

Propozycja foodpairingu z karty dań.

Elixir z dzikiego chrzanu 40%

22,-

Propozycja foodpairingu z karty dań.

Biały Bocian 40%

18,-

Propozycja foodpairingu z karty dań.

WÓDKA

ciąg dalszy

37

Dwór Sieraków Superior 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-	Chopin Potato 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-
Ostoya 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	18,-	Wasabi Farm Vodka 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	28,-
Smirnoff Black 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	20,-	Dwór Sieraków z pieprzem 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-
Orkisz 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-	Dwór Sieraków wódka palona 52% Propozycja foodpairingu z karty dań.	37,-
Grey Goose Altius 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	69,-	The View 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	25,-
Pravda Kosher for Passover 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-	Ciroc 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	25,-
Grey Goose 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	26,-	Tarninówka Gen. Bema 30% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-
Ostoya Charcoal Filtered 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-	Kruk Ziemniak 41,6% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-
The View truflowa 38% Propozycja foodpairingu z karty dań.	25,-	Stolichnaya Cucumber 37,5% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-
Polskie Żyto 42,9% Propozycja foodpairingu z karty dań.	25,-	Belvedere Heritage 176 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	44,-
Absolut Elyx 42,3% Propozycja foodpairingu z karty dań.	23,-	Pravda Citron 37,5% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-
Miodula Prezydencka 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	25,-	Stumbras Premium Organic 40% Propozycja foodpairingu z karty dań.	22,-

WÓDKA

ciąg dalszy

37

Kruk Żyto 41,6% 22,- Propozycja foodpairingu z karty dań.	U'luvka 40% 35,- Propozycja foodpairingu z karty dań.
Młody Ziemniak 2016 40% 39,- Propozycja foodpairingu z karty dań.	Nalewka Malinowa Poranna Rosa Majewski 25% 22,- Propozycja foodpairingu z karty dań.
Tessellis Pinapple & White Chocolate 40% 32,- Propozycja foodpairingu z karty dań.	Etiuda Kwiat Czarnego Bzu 30% 22,- Propozycja foodpairingu z karty dań.
Paradis Likier jabłkowy z rodzynkami Urbanowicz 30% 25,- Propozycja foodpairingu z karty dań.	Ajerkoniak Domu Wódki 20% 22,- Propozycja foodpairingu z karty dań.
Pravda Espresso 37,5% 22,- Propozycja foodpairingu z karty dań.	

PORTO/SHERRY		4	
Niepoort, Dry White Port - 75 ml NV, 19,5%; Porto, Portugal - Gouveio, Viosinho, Códega, Arinto, Rabigato	18	Gonzalez Byass, 'Tio Pepe' Fino Sherry - 75 ml NV, 15%; Jerez, Spain - Palomino	25
Gonzalez Byass, Sherry Jerez 'Nectar' Pedro Ximenez - 75 ml NV, 15%; Jerez, Spain - Pedro Ximenez	34	Sandeman, Old Tawny Porto 20YO - 75 ml NV, 20%; Porto, Portugal - Touriga Franca, Tinta Amarela, Tinta Roriz	75

PROXY

5

Kobenhavn Fermented Tea, 'Rosa Rugosa' - 125 ml 0%; Copenhagen - rosehip, oolong tea, red berries 35	Kobenhavn Fermented Tea, 'Rosa Rugosa' - Bottle 0%; Copenhagen - rosehip, oolong tea, red berries 210
Feral, 'No.2' - 125 ml 0%; Trentino, Italy - white beetroot, ginger, allspice 45	Feral, 'No.2' - Bottle 0%; Trentino, Italy - white beetroot, ginger, allspice 250
Muri, 'Passing Clouds' - Bottle 0%; Copenhagen - gooseberries, jasmine tea, quince 315	