

# LOKALNE PRODUKTY

Nasze dania i koktajle staramy się opierać na składnikach własnej produkcji oraz tych zamawianych u lokalnych dostawców.

W naszej karcie znajdziecie składniki własnej produkcji takie jak:

- ◆ przetwory ◆ energetyk ◆ ser mascarpone
- ◆ kiszonki ◆ piwo imbirowe ◆ twaróg
- ◆ pieczywo ◆ tonik ◆ wegański "ser"

## KAWIOR ANTONIUS

Ekologiczne gospodarstwo Rybackie „Gostawice” powstałe w latach 60-siątych. Polski producent najwyższej jakości kawioru – jeden z czołowych hodowców jesiotra w Europie.

## MASURIAN FARM

Certyfikowana ekologiczna wołowina prosto z mazurskiego gospodarstwa leżącego na skraju puszczy boreckiej w Gierlaszkach hodującego bydło rasy Black Angus.

## ŚNIEŻKA PERLINO

Zakład mleczarski „Śnieżka” w Perlinie powstały w 1992 r. do dziś stosuje tradycyjne metody produkcji nabiału. Dostarcza do naszej restauracji śmietanę, jogurty i masło.

## ŚWINIA JABŁKOWA

Stara rasa świń charakteryzująca się dobrą budową, hodowana przyzgodowo. Podstawą karmy są naturalne ogryzki jabłek, co wpływa na samopoczucie jak i zdrowie zwierząt.

## ZIELENICA

Ekologiczne gospodarstwo położone w województwie zachodniopomorskim przy granicy doliny rzeki Grabowa na terenie Natura 2000. Hodowla m.in. pstrąga i jesiotra. Pstrąg wędzony na gorąco odznaczony zosatał znakiem Dziedzictwa Kulinarne.

## KASZUBSKA KOZA

Gospodarstwo „Kaszubska Koza” położone w Robaczkowie na obrzeżach Wdzydzkiego Parku Krajobrazowego. Gospodarstwo wytwarza metodą tradycyjną różnego rodzaju kozie sery.

## BURE MISIE

Sery produkowane przez podopiecznych fundacji wspólnoty Burego Misia im. Bogdana Jasińskiego z Kościerzyny. Osoby niepełnosprawne intelektualnie oraz ruchowo pracują na różnych etapach powstawania serów „od Burych Misiów”.

## SER BURSZTYN

Dojrzewający 6 miesięcy polski ser, produkowany przez spółdzielnię mleczarską z ponad 100-letnią tradycją i doświadczeniem.

## EKOFERMA RZEHOCIN

Producent jaj ekologicznych, gdzie żywienie zwierząt oparte jest na wykorzystaniu pasz wytworzonych metodami ekologicznymi. W produkcji zabronione jest, nawet profilaktyczne, stosowanie weterynaryjnych produktów leczniczych i antybiotyków.

## MŁYN CIECHANOWIEC

Historia młynarstwa w rodzinach Jachimczuk i Stanisławski miała swój początek w 1901 roku. W swojej pracy łączą wielopokoleniowe doświadczenie i tradycję ze współczesnymi technologiami.

## SKŁAD KAWY

Gdyńska palarnia kawy działająca od 2012 roku. W Eliksirze posiadamy własną unikalną, specjalnie przygotowaną dla nas mieszankę kawy.

## GRZYBY I OWOCE

Rodzina firma Elpol z Bydgoszczy działa już od 20 lat i dostarcza grzyby, przetwory i owoce. Większość produktów dostarczanych przez firmę odznaczonych jest znakiem Dziedzictwa Kulinarne Pomorza i Kujaw.

## ROKITNIK

Objęta ochroną gatunkową unikalna roślina występująca m.in. na terenie polskiego wybrzeża morza Bałtyckiego. Charakteryzuje się wyjątkowym smakiem i zapachem. Nazywany polską marakują.

## ELIKSIR W BUTELCE

Naszej produkcji mikser koktajlowy do samodzielnego przygotowywania koktajli. Produkt przygotowany z soków owocowych (NFC), przypraw i ziół, w 100% degradowalnym opakowaniu.

## PIWO STAROGDAŃSKIE

Powstałe na bazie oryginalnej receptury piwa Gdańskiego warzonego w latach 50. w browarze oddalonym o 1 km od Eliksiru. Produkt odznaczony znakiem Dziedzictwa Kulinarne.

## RATAFIA KASZUBSKA

Polski produkt tradycyjny – słodka nalewka wytwarzana między innymi z owoców wiśni z dodatkiem goździków. Przygotowuje się ją od wiosny do jesieni, wrzucając kolejno dojrzewające owoce przesypane cukrem i zalane spirytusem. Owoce poddawane są maceracji w kamionkowych naczyniach.

## GOSTART

Rocznikowe polskie wino musujące produkowane metodą tradycyjną w winnicy Gostchorze tuż nad rzeką Odrą, na obszarach Natura 2000 w Krośnieńskiej Dolinie Odry.

## PIECZYWO

Każdego dnia zmianę na kuchni zaczynamy od przygotowania świeżego pieczywa. Codziennie nasi goście otrzymują dwa różne rodzaje pieczywa z polskiej mąki.

## PRZETWORY

Co roku w pełni sezonu zamieniamy naszą kuchnię w wielką produkcję przetworów. Większość owoców i warzyw w okresie letnim zamykamy w słoikach, które po kilku miesiącach lądują na talerzach naszych gości.

## POLSKIE ALKOHOLE

Misją Eliksiru jest, aby pokazać naszym Gościom, że polskie alkohole mocne są wyjątkowe! W naszym menu znajdziesz wiele naprawdę zaskakujących pozycji.

# ZRÓWNOWAŻONY ROZWÓJ



## Jesteśmy częścią unijnego programu ETSM2030

Dzięki naszym dotychczasowym działaniom w duchu eko, jako jedna z 14 firm w całej Polsce jesteśmy częścią eksperymentalnego projektu Unii Europejskiej ETSM2030, który ma na celu stworzenie systemu zrównoważonego rozwoju dla turystyki. Naszym celem jest otrzymanie zielonego listka, który jest dowodem na to, że firma podejmuje świadome działania wspierające ochronę środowiska i zrównoważony rozwój. Jednym z celów jakie stawiamy sobie w projekcie jest wdrożenie działań skutkujących zmniejszeniem śladu węglowego.

### Energia

Posiadamy certyfikat potwierdzający, że 100% energii zużytej w 2023 roku zostało pokryte gwarancjami pochodzenia lub innymi certyfikatami poświadczającymi wytworzenie energii z odnawialnych źródeł.

### Ekologiczna pralnia

Wszystkie nasze tekstylia pierzemy w gdańskiej, ekologicznej pralni, która nie używa w procesie prania szkodliwego dla środowiska i zdrowia czterochloroetylenu.

### Woda filtrowana

Alternatywa dla wody butelkowanej. Przyczynia się do zmniejszenia emisji CO<sup>2</sup>.

### Menu wegetariańskie

Sukcesywnie zwiększamy ilość dań wegetariańskich oraz wegańskich.

### Inteligentne zarządzanie energią

Do zarządzania energią ciepłą w okresie zimowym używamy inteligentnego polskiego systemu Fibaró, który pozwala zaoszczędzić do 23% energii cieplnej każdego roku.

### Odpady

Sumiennie segregujemy odpady. Nasi dostawcy zobowiązani są do zabierania ze sobą opakowań zbiorczych dzięki czemu dajemy możliwość ponownego ich wykorzystania.

### Lokalne produkty

Nasze dania i koktajle staramy się opierać na składnikach własnej produkcji oraz tych zamawianych u lokalnych dostawców.

### Zero waste

Minimalizujemy odpady bio. Z obierek warzywnych przygotowujemy chipsy, a ze skórek cytrusowych nasi barmani przygotowują kordiały, lemoniady i syropy.

### Olej

Zbieramy i oddajemy do recyklingu zużyty olej! Ze względu na wysoką zawartość triglicerydów jest on bardzo często wykorzystywany jako biokomponent do produkcji tzw. ekodiesla oraz w przemyśle chemicznym do produkcji różnego rodzaju tworzyw syntetycznych.

### Eko Zmywarka

Używamy zmywarki, która odzyskuje energię zawartą w ściekach i parze wodnej i wykorzystuje ją do ogrzewania zimnej wody wlotowej, co pozwala na obniżenie zużycia energii.

### Good Travel Seal

Jako jedyna firma w Polsce otrzymaliśmy Certyfikat Good Travel Seal Lvl 2, Silver z wynikiem 88%. Aby uzyskać takie odznaczenie trzeba spełnić aż 76 kryteriów GSTC - Światowej Rady Turystyki Zrównoważonej.

### Edukujemy

Od 2015 zajmujemy się szkoleniem uczniów w szkołach gastronomicznych na terenie całej Polski. Od roku 2019 prowadzimy bezpłatne zajęcia teoretyczne w Gdańskiej Szkole Gastronomicznej oraz zajęcia praktyczne w Elikirsze.

### Szkolimy

W 2024 roku wprowadziliśmy do naszej restauracji system wspierający rozwój naszych pracowników. Corocznie każdy pracownik może udać się na dowolny, wybrany przez siebie kurs, studia, czy szkolenia, które w pełni finansujemy.

### CO<sub>2</sub>

Dzięki licznym inicjatywom w przeciągu ostatnich dwóch lat udało się nam obniżyć emisję dwutlenku węgla aż o 23%.

### Wspieramy

Wspieramy lokalne inicjatywy jak: WOŚP, Puckie Hospicjum pw. Św. Ojca Pio, Fundację Wspólnoty Burego Misia im. Bogdana Jańskiego w Kościerzynie, Pomorski Ośrodek Rehabilitacji Dzikich Zwierząt OSTOJA.

### Ceramika

W ramach wspierania lokalnych producentów współpracujemy z Lepiej Ceramika. Agnieszka i Natalia wytwarzają w niedaleko położonej pracowni ceramikę, której ekspozycję również możecie obejrzeć w Elikirsze.


MENU DEGUSTACYJNE WEGETARIAŃSKIE 🌿	MENU DEGUSTACYJNE
<p>chleb, masło i coś fajnego</p> <p>burak i koper</p> <p>bakłażan i rokitnik</p> <p>polskie grzyby</p> <p>coś od Szefa Baru</p> <p>płaskurka i kozie sery</p> <p>smardze i żurawina</p> <p>coś przed deserem</p> <p>bez i sezonowe owoce</p> <p>coś słodkiego</p>	<p>chleb, masło i coś fajnego</p> <p>pstrąg i mirabelka</p> <p>tatar i sezonowe dodatki</p> <p>polskie grzyby</p> <p>coś od Szefa Baru</p> <p>jesiotr i agrest</p> <p>mangalica i sezonowe warzywa</p> <p>coś przed deserem</p> <p>kaszubskie "tiramisu"</p> <p>coś słodkiego</p>
Cena ♦ 379 zł	Cena ♦ 429 zł
Pairing koktajlowy ♦ 299 zł	Pairing koktajlowy ♦ 299 zł
Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ 139 zł	Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ 139 zł



### ZIELONA GWIAZDKA MICHELIN

*W 2024 roku Eliksir jako pierwsza i jedyna restauracja w Polsce została nagrodzona Zieloną Gwiazdką Michelin, którą otrzymują restauracje będące wzorem do naśladowania w zakresie zrównoważonych praktyk.*

Każda zmiana dania w degustacji wiąże się z dodatkową opłatą 25 zł.  
Do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%.

<b>SKRÓCONE MENU DEGUSTACYJNE WEGETARIAŃSKIE</b> 	<b>SKRÓCONE MENU DEGUSTACYJNE</b>
<p>chleb, masło i coś fajnego</p> <p>burak i koper</p> <p>bakłażan i rokitnik</p> <p>coś od Szefa Baru</p> <p>płaskurka i kozie sery</p> <p>bez i sezonowe owoce</p>	<p>chleb, masło i coś fajnego</p> <p>pstrąg i mirabelka</p> <p>tatar i sezonowe dodatki</p> <p>coś od Szefa Baru</p> <p>jesiotr i agrest</p> <p>kaszubskie "tiramisu"</p>
<p>Cena ♦ <b>239 zł</b></p>	<p>Cena ♦ <b>259 zł</b></p>
<p>Pairing koktajlowy ♦ <b>219 zł</b></p>	<p>Pairing koktajlowy ♦ <b>219 zł</b></p>
<p>Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ <b>119 zł</b></p>	<p>Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ <b>119 zł</b></p>



Dowiedz się więcej o regionalnych produktach, których używamy oraz o naszym zrównoważonym rozwoju.

### COCKTAIL PAIRING

Jesteśmy pierwszym lokalem w Polsce, który do dziś łączy dania z koktajlami w oparciu o regionalne produkty. Na naszych półkach barowych znajduje się **450 różnych alkoholi.**

Każda zmiana dania w degustacji wiąże się z dodatkową opłatą 25 zł.  
Do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%.

# MENU

## STARTER

### NIE/ŻUREK

kiszony seler i lokalna maślanka ♦ 49 zł

### PSTRĄG

ekologiczny pstrąg z Lulemina z marynowanymi owocami ♦ 56 zł

### GRZYBY

polskie grzyby leśne i jagody ♦ 64 zł

### BURAK

podwędzany burak z domowym wegańskim serem ♦ 52 zł

### TATAR

tatar z ekologicznej polędwicy wołowej  
z Mazur z naszymi piklami ♦ 72 zł (140g)

## DANIE GŁÓWNE

### JESIOTR

ekologiczny Jesiotr z Zielenicy z pietruszką i agrestem ♦ 112 zł

### BOCZEK

ekologiczny boczek ze świni jabłkowej  
i sezonowe warzywa ♦ 108 zł

### SMARDZE

polskie smardze z żurawiną błotną i szczypiorkiem ♦ 95 zł

## DESER

### KASZĘBSCZI "TIRAMISU"

krem tiramisu na domowym mascarpone z kaszubskimi  
truskawkami i makiem ♦ 45 zł

### BEZ I OWOCE

owoce sezonowe z lodami z czarnego bzu ♦ 38 zł

## PIEC & GRILL

### EKOLOGICZNA POŁĘDWICA Z MAZUR

zapytaj obsługę o dostępność steków /  
podawana z dwoma sezonowymi dodatkami  
180 g / 400 g ♦ 209 zł

### STEK Z EKOLOGICZNEJ WOŁOWINY Z MAZUR

zapytaj obsługę o dostępność steków /  
podawana z dwoma sezonowymi dodatkami

### EKOLOGICZNA MAZURSKA PIERŚ Z KURCZAKA

zapytaj obsługę o dostępność /  
podawana z dwoma sezonowymi dodatkami  
200g / 400g ♦ 75 zł

### SOSY

holenderski / berneński / demi glace ♦ 14 zł



Dowiedz się więcej o regionalnych  
produktach, których używamy oraz  
o naszym zrównoważonym rozwoju.

# KOKTAJLE AUTORSKIE

## ◆ DEGUSTACJA 5 KOKTAJLI - 99 ZŁ

Menu degustacyjne zawiera połówki regularnych porcji koktajli. Degustacja koktajli prowadzona jest jedynie przy barze.

	<p><b>#1 KASHUBIAN EN ROUTE</b> Ki No Tea / Choya ume / Sherry Fino / sencha ◆ 54 zł / 15,2% vol</p>
◆	<p><b>#2 DILL N' FIZZ</b> Beefeater / koper / ogórek / chrzan / sól ◆ 42 zł / 7% vol</p>
	<p><b>#3 SAY CHEESE</b> Malfy / miód / gruszka / gorgonzola / polskie wino deserowe ◆ 58 zł / 22,9% vol</p>
◆	<p><b>#4 SWEET N' FRESH</b> Lillet / miód / mięta / domowy tonik ◆ 34 zł / 4,8% vol</p>
	<p><b>#5 HERBAL HARMONY</b> Chivas 12 / werbena cytrynowa / masło ◆ 42 zł / 15,9% vol</p>
	<p><b>#6 TRANSPARENT SRITZ</b> Beefeater / Lillet / Italicus / trawa żubrowa / agrest / Gostart ◆ 54 zł / 11% vol</p>
◆	<p><b>#7 HOP TRICK</b> Ostoya / słód pszeniczny / mirabelka / chmiel / lokalny cydr / czarny bez ◆ 34 zł / 14,2% vol</p>
	<p><b>#8 FOREST</b> Beefeater / lokalne grzyby / wermut / żurawina / herbata earl grey ◆ 46 zł / 16,7% vol</p>
	<p><b>#9 BERRYLICIOUS</b> Bumbu / Havana 7 / pistacja / jeżyna / mleko ◆ 42 zł / 12,1% vol</p>
◆	<p><b>#10 APPLE N' MUSTARD</b> Chivas 12 / jabłko / ocet / Sherry Amontillado / gorczyca ◆ 46 zł / 20,8% vol</p>
◆	<p><b>#11 VELVET MEADOW</b> Jameson / rabarbar / zioła / jogurt naturalny ◆ 49 zł / 12,9% vol</p>

# KOKTAJLE SPOZA KARTY

## STANDARD

34 zł

## PREMIUM

43 zł

## DELUXE

65 zł

Nasi barmani mają do dyspozycji ponad **450 różnych alkoholi**. Dzięki temu są w stanie odtworzyć wiele klasycznych koktajli oraz przygotować kompozycje specjalnie **wg Twoich preferencji smakowych**. Wszystkie koktajle spoza karty występują w trzech stałych cenach, które zależne są od użytego alkoholu i złożoności koktajlu.

## KLASYKI DELUXE

### PORNSTAR MARTINI

Ostoya / marakuja / wanilia / G.H. Mumm ♦ 59 zł / 12,2% vol

### ROB ROY

Aberlour 12 / 9didante Rosso / Angostura Bitters ♦ 58 zł / 26,2% vol

### SCOTCH MULE

Glenlivet 12 / limonka / domowe piwo imbirowe ♦ 58 zł / 11% vol

### MOJITO

Havana 3 / limonka / mięta ♦ 44 zł / 12,5% vol

### PENICILIN

Deacon / miód / imbir / Angostura Bitters ♦ 58 zł / 15,8% vol

### OLD CUBAN

Bumbu / limonka / Angostura Bitters / G.H. Mumm ♦ 69 zł / 14,8% vol

### WHITE NEGRONI

Beefeater 24 / Suze / Lillet blanc ♦ 56 zł / 21,4% vol

### LAST WORD

Monkey 47 / Chartreuse Verte / Maraschino / limonka ♦ 62 zł / 25,8% vol

# KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

## ◆ BEZALKOHOLOWA DEGUSTACJA 5 KOKTAJLI - 99 ZŁ

Nie możesz pić alkoholu? Naszą degustację koktajli możesz zamówić również w wersji bezalkoholowej. Menu degustacyjne zawiera półówki regularnych porcji koktajli. Degustacja koktajli prowadzona jest jedynie przy barze.

◆	<b>#1 DILL N' FIZZ</b> gin 0% / koper / ogórek / chrzan / sól ◆ 26 zł
	<b>#2 BERRYLICIOUS</b> whisky 0% / jeżyna / pistacja ◆ 38 zł
◆	<b>#3 SWEET N' FRESH</b> wino bezalkoholowe / miód / mięta / domowy tonik ◆ 26 zł
	<b>#4 HERBAL HARMONY</b> whisky 0% / wino bezalkoholowe / werbena cytrynowa ◆ 40 zł
	<b>#5 TRANSPARENT SPRITZ</b> gin 0% / agrest / wino musujące bezalkoholowe ◆ 30 zł
◆	<b>#6 HOP TRICK</b> wino musujące bezalkoholowe / mirabelka / czarny bez ◆ 28 zł
	<b>#7 FOREST</b> wino bezalkoholowe z żurawiną / lokalne grzyby / herbata earl grey ◆ 34 zł
◆	<b>#8 VELVET MEADOW</b> whisky 0% / rabarbar / zioła / jogurt naturalny ◆ 34 zł
◆	<b>#9 APPLE N' MUSTARD</b> whisky 0% / wino bezalkoholowe / jabłko / ocet ◆ 32 zł
	<b>#10 KASHUBIAN EN ROUTE</b> gin 0% / bezalkoholowe aperitivo / sencha / wiśnia amarena ◆ 36 zł
	<b>#11 SAY CHEESE</b> gin 0% / wino bezalkoholowe / miód / gruszka / gorgonzola ◆ 32 zł

# NAPOJE

## TONIK

100% naturalny, własnej produkcji / chinina /  
woda gazowana / 200 ml ♦ 16 zł

## ENERGETYK

100% naturalny, własnej produkcji / guarana / cytryna /  
cukier / woda gazowana / 200 ml ♦ 16 zł

## PIWO IMBIROWE

100% naturalne / własnej produkcji  
niskoprocentowe piwo imbirowe na bazie  
soku z imbiru / 0,5% vol / 200 ml ♦ 16 zł

## LEMONIADA

100% naturalna - przygotowana wg Twoich preferencji  
smakowych lub sugestii barmana, który zaskoczy Cię  
wyjątkowym smakiem / 200 ml ♦ 14 zł / Karafka 1 L ♦ 39 zł

## CISOWIANKA

Woda wydobywana z płaskowyżu nałęczowskiego  
ze źródła znajdującego się na 100 m głębokości.  
Badania wody wykazały, że jej wiek to około 400 lat,  
co oznacza, że ostatni raz styczność ze środowiskiem  
zewnętrznym miała w XVII wieku

**niegazowana / gazowana**

300 ml ♦ 12 zł

700 ml ♦ 20 zł

## WODA FILTROWANA

**niegazowana / gazowana**

700 ml ♦ 5 zł

## COCA-COLA

original / zero

200 ml ♦ 13 zł

## SOK

100% naturalny, wyciskany na miejscu ze świeżych owoców /  
250 ml ♦ 19 zł / Karafka 1 L ♦ 55 zł

## HERBATA - LEAF LITURGY

500 ml ♦ 20 zł

earl grey

keemun

biała

zielona

zielona z jaśminem

rooibos

sezonowa

Herbaty z ekologicznych upraw, które oparte  
są na naturalnych sposobach wytwarzania,  
środkach pochodzenia biologicznego i mineralnego,  
nieprzetworzonego technologicznie.

Herbatę warszawskiego Leaf Liturgy przygotowujemy  
dla Was metodą przelewową, uzyskując w ten sposób  
pełnię smaków.

## KAWA - SKŁAD KAWY

Espresso ♦ 10 zł

Americano ♦ 12 zł

Flat White ♦ 15 zł

Cappuccino ♦ 15 zł

Espresso doppio ♦ 15 zł

Kawa palona w nowoczesnych piecach bębnowych  
w **Gdyni!** Przygotowana z wysokogatunkowych kaw  
o bogatym i pełnym aromacie, głównie z Ameryki  
Południowej. Kawę charakteryzuje lekka kwasowość  
oraz wyrazisty napar. **100% Arabica.**

## WINA BEZALKOHOLOWE



125 ml



750 ml



### EINS ZWEI ZERO RIESLING

Bardzo świeża alternatywa dla białego wina. Łączy nuty cytrusów oraz  
jabłek i rabarbaru.

29 zł

159 zł



### EINS ZWEI ZERO PINOT NOIR

Bardzo harmonijna alternatywa dla czerwonego wina z delikatnymi nutami  
jagód, wiśni oraz porzeczek.

29 zł

159 zł



### EINS ZWEI ZERO RIESLING SPARKLING

Bezalkoholowe wino musujące, świeże i pełne smaku jabłek.

39 zł

219 zł

# PIWO

---

## PIWO STAROGDAŃSKIE

500 ml ♦ 20 zł / 5,2% vol

Pijąc StaroGdańskie przeniesiesz się w lata młodości Twojego ojca i dziadka. Jego początki to stary browar we **Wrzeszczu**, który **oddalony jest od Elikiru o niespełna 1 km**. Jest to piwo jasne, warzone wg receptur i technologii **sprzed 50 lat**.

## PIWO STAROGDAŃSKIE CLASSIC

500 ml ♦ 25 zł / 6,1% vol

To piwo typu lager kategorii premium. Receptura nawiązuje do dawnego piwa **Hevelius Classic**. Jest to piwo pełne z **14% ekstraktu wag**. Do dzisiaj klasycznie produkowane, leżakuje **7 tygodni**. Zachwyca głębokim **słodowo-chmielowym** smakiem i zapachem.

## HISTORIA

StaroGdańskie jest próbą odtworzenia tradycyjnej receptury piwa Gdańskiego warzonego w Browarze we Wrzeszczu w latach 50.XX wieku. Piwo StaroGdańskie oraz StaroGdańskie Classic odznacza się tą samą recepturą, składnikami oraz technologią produkcji jak piwo warzone w latach pięćdziesiątych. Oba piwa są niefiltrowane. Obecnie StaroGdańskie warzone są w Browarze Gościszewo pod nadzorem Pomorskiego Browaru Tradycyjnego. StaroGdańskie zostało odznaczone wieloma nagrodami i wyróżnieniami w tym uznane za Dziedzictwo Kulinarne. StaroGdańskie to dzieło Lucjana Iwanowicza oraz Sebastiana Wawszczaka.



# CHAMPAGNE I WINA MUSUJĄCE



125 ml



750 ml

	<b>CYDR Z OTOMINA</b> 	<b>25 zł</b>	<b>99 zł</b>
	Wytwarzany w niewielkiej Cydrowni, na obrzeżach Gdańska. Wytrawny, musujący, refermentujący w butelce, krótko leżakowany / 7,4% vol		
	<b>CYDR DOM JANTOŃ</b>	<b>35 zł</b>	<b>149 zł</b>
	Wytwarzany w niewielkiej Cydrowni, na Łodzi Wytrawno-słodki, delikatnie musujący, refermentujący w butelce / 7,5% vol		
	<b>GOSTCHORZE GOSTART CUVEE</b>	<b>49 zł</b>	<b>269 zł</b>
	Rocznikowe wino musujące produkowane metodą tradycyjną w Polsce. Produkowane na obszarach Natura 2000 Krośnieńskiej Doliny Odry w Winnicy Gostchorze. / 12,5% vol		
	<b>DOM JANTOŃ BLANC DE BLANC</b>	<b>63 zł</b>	<b>329 zł</b>
	Wino musujące produkowane metodą tradycyjną w Polsce. Wykonane w 100% z odmiany Seyval Blanc. / 11,5% vol		
	<b>G.H. MUMM GRAND CORDON</b>	<b>79 zł</b>	<b>450 zł</b>
	To wyjątkowa mieszanka wyrażająca styl domu Mumm, charakteryzująca Pinot Noir / 12% vol		
	<b>G.H. MUMM ICE EXTRA DEMI SEC</b>		<b>559 zł</b>
	Doskonałej jakości szampan o bogatym, świeżym i półwytrawnym smaku / 12,5% vol		
	<b>G.H. MUMM OLYMPE DEMI SEC</b>		<b>559 zł</b>
	Wytworny szampan, łączący ze sobą niesamowitą słodycz i świeżość / 12% vol		
	<b>G.H. MUMM GRAND CORDON ROSÉ</b>		<b>679 zł</b>
	Różowy, wytrawny szampan o uwodzicielskiej mocy / 12,5% vol		
	<b>PERRIER-JOUËT GRAND BRUT</b>		<b>599 zł</b>
	Delikatny, lekko orzechowy o smaku owoców tropikalnych / 12,5% vol		
	<b>PERRIER-JOUËT BLASON ROSÉ</b>		<b>699 zł</b>
	Pachnie granatami, gruszkami, morelami i czerwonymi pomarańczami / 12% vol		
	<b>PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS</b>		<b>1099 zł</b>
	Luksusowy szampan o złożonej budowie / 12,5 vol		
	<b>RUINART BLANC DE BLANC</b>		<b>759 zł</b>
	Łączy nuty świeżych owoców, głównie cytrusów z aromatami kwiatów / 12% vol		
	<b>BOLLINGER LA GRANDE ANNEE</b>		<b>1799 zł</b>
	Szampan Grande Année powstaje tylko w najlepszych, wyjątkowych rocznikach. Jest to ulubiony szampan samego Jamesa Bonda! / 12% vol		
	<b>ARMAND DE BRIGNAC</b>		<b>2990 zł</b>
	Luksusowy francuski szampan wyprodukowany z kompozycji winogron odmian: chardonnay (40%), pinot noir (40%) i pinot meunier (20%) / 12,5% vol		



# WINO BIAŁE



125 ml



750 ml

	<b>WINNICA TURNAU SEYVAL</b> Seyval blanc / Polska (Zachodniopomorskie) / 10,5% vol	<b>46 zł</b>	<b>259 zł</b>
	<b>KINDLER PINOT BLANC</b> Pinot Blanc / Polska (Dolnośląskie) / 11,5% vol	<b>46 zł</b>	<b>259 zł</b>
	<b>KAMIL BARCZENTEWICZ RIESLING</b> Riesling / Polska (Lubelskie) / 12,5% vol	<b>49 zł</b>	<b>269 zł</b>
	<b>JAKUBÓW RIESLING H2</b> Riesling / Polska (Dolnośląskie) / 11% vol		<b>289 zł</b>
	<b>JAKUBÓW PÓŹNY ZBIÓR</b> Solaris / Polska (Dolnośląskie) / 13,5% vol / 500ml		<b>289 zł</b>
	<b>JAKUBÓW HIBERNAL H3</b> Hibernal / Polska (Dolnośląskie) / 13% vol		<b>289 zł</b>
	<b>KAMIL BARCZENTEWICZ CHARDONNAY BARRIQUE</b> Chardonnay / Poland (Lubelskie) / 13% vol		<b>389 zł</b>
	<b>CAMPERE FIANO DI AVELLINO</b> Fiano / Włochy (Campania) / 13,5% vol		<b>389 zł</b>
	<b>VON BLUMEN SAUVIGNON RISERVA</b> Sauvignon Blanc / Włochy (Trentino-Alto Adige) / 12% vol		<b>369 zł</b>
	<b>GEORGES VERNAY VIOGNIER LE PIED</b> Viognier / Francja (Rodan) / 13% vol		<b>529 zł</b>
	<b>DOMAINE CHRISTIAN MOREAU CHABLIS</b> Chardonnay / Francja (Chablis) / 13,5% vol		<b>399 zł</b>
	<b>LOUIS LATOUR PULIGNY-MONTRACHET AOC</b> Chardonnay / Francja (Burgundia) / 13,5% vol		<b>899 zł</b>
	<b>DOMAINE WACH GEWURZTRAMINER</b> Gewurztraminer / Francja (Alsace) / 14% vol	<b>54 zł</b>	<b>299 zł</b>
	<b>JOSE PARIENTE BARRICA</b> Verdejo / Hiszpania (Rueda) / 13,4% vol		<b>289 zł</b>
	<b>BAIGORRI BLANCO RIOJA DOC</b> Malvasia, Viura / Hiszpania (Rioja) / 14% vol		<b>389 zł</b>
	<b>CHATEAU MUSAR GASTON HOCHAR</b> Obaideh, Mervah / Liban (Bekaa Valley) / 14% vol		<b>659 zł</b>
	<b>RIESLING ALTE REBEN CARL LOEWEN</b> Riesling / Niemcy (Mosel) / 12,5% vol		<b>249 zł</b>
	<b>TOKAJI FURMINT DRY</b> Furmint / Węgry (Tokaj) / 13% vol		<b>289 zł</b>
	<b>WIENINGER RIED ULM NUSSBERG</b> Pinot Blanc, Neuburger, Riesling / Austria (Wiedeń) / 13,5% vol	<b>78 zł</b>	<b>449 zł</b>
	<b>ST FRANCIS SONOMA COUNTY CHARDONNAY</b> Chardonnay / USA (Sonoma County) / 13,9% vol		<b>389 zł</b>

# WINO CZERWONE



125 ml



750 ml

	<b>WINNICA L'OPERA TRIADA</b> Cabernet Cortis, Baron, Cabernet Cantor / Polska (Dolnośląskie) / 12,5% vol	<b>46 zł</b>	<b>259 zł</b>
	<b>SAINT VINCENT REGENT</b> Regent / Polska (Lubuskie) / 12% vol		<b>259 zł</b>
	<b>KINDLER PINOT NOIR</b> Pinot Noir / Polska (Dolnośląskie) / 13% vol	<b>46 zł</b>	<b>269 zł</b>
	<b>KAMIL BARCZENTEWICZ PINOT NOIR</b> Pinot Noir / Polska (Lubelskie) / 12% vol		<b>389 zł</b>
	<b>CZAJKOWSKI THOMA 24</b> Merlot, Cabernet Franc / Polska (Podkarpacie) / 14% vol	<b>82 zł</b>	<b>469 zł</b>
	<b>CZAJKOWSKI THOMA 26</b> Merlot / Polska (Podkarpacie) / 14,5% vol		<b>479 zł</b>
	<b>CASTELLO D'ALBOLA CHIANTI CLASSICO RISERVA</b> Sangiovese, Canaiolo / Włochy (Toskania) / 13% vol		<b>339 zł</b>
	<b>PAREJ, BAROLO</b> Nebbiolo / Włochy (Piemont) / 14% vol		<b>589 zł</b>
	<b>IONIS ATER OLD VINE PRIMITIVO</b> Primitivo / Włochy (Apulia) / 14,5% vol	<b>76 zł</b>	<b>449 zł</b>
	<b>LE ARGILLE CABERNET DI CABERNET</b> Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc / Włochy (Campania) / 15% vol		<b>589 zł</b>
	<b>GRAAL" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLICELL</b> Corvina, Molinara, Rondinella / Włochy (Wenecja Euganejska) / 16,5% vol		<b>689 zł</b>
	<b>THIERRY GERMAIN FRANC DE PIED SAUMUR CHAMPIGNY</b> Cabernet franc / Francja (Dolina Loary) / 1% vol		<b>609 zł</b>
	<b>DU CHATEUA PAPE CLEMENT PESSAC LEOGNAN</b> Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc / Francja (Bordeaux) / 14% vol		<b>659 zł</b>
	<b>OSCAR TOBIA GRAN RESERVA</b> Tempranillo, Graciano / Hiszpania (Rioja) / 14,5% vol		<b>489 zł</b>
	<b>EMILIO MORO MALLEOLUS</b> Tempranillo / Hiszpania (Ribera del Duero) / 14% vol	<b>92 zł</b>	<b>569 zł</b>
	<b>ARZUGA GRAN RESERVA RIBERA DEL DUERO DO</b> Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon / Hiszpania (Ribera del Duero) / 14,5% vol		<b>789 zł</b>
	<b>ST FRANCIS SONOMA PINOT NOIR</b> Pinot Noir / USA (Sonoma County) / 14% vol		<b>489 zł</b>
	<b>VIK"LA PIU BELLE" MILLAHUE</b> Merlot, Syrah, Cabernet Sauvignon, Carmenere / Chile (Cachapoal) / 14,5% vol		<b>789 zł</b>
	<b>KANONKOP PINOTAGE STELLENBOSCH</b> Pinotage / RPA (Stellenbosch) / 14% vol		<b>529 zł</b>
	<b>TWO HANDS HOLY GRAIL SIRAZ</b> Siraz / Australia (Barossa Valley) / 14,5% vol		<b>789 zł</b>

# WÓDKA



40 ml

	OSTOYA VODKA	25 zł
	OSTOYA BLACK	29 zł
	WYBOROWA EXQUISITE	29 zł
	ABSOLUT ELYX	33 zł
	BELVEDERE LAKE BARTEŻEK	39 zł
	BELVEDERE PURE	36 zł
	BELVEDERE SMOGÓRY FOREST	39 zł
	BELVEDERE HERRITAGE	43 zł
	BELVEDERE ORGANIC	43 zł
	BELVEDERE CYTRYNA I BAZYLIA	43 zł
	BELVEDERE GRUSZKA I IMBIR	43 zł
	CHOPIN SINGLE CORN	59 zł
	CHOPIN RYE	40 zł
	CHOPIN WHEAT	40 zł
	CHOPIN POTATO	40 zł
	CHOPIN INDYGO	48 zł
	CHOPIN GOLD	48 zł
	IMA - OKOWITA JABŁKO I CHRZAN	35 zł
	IMA - OKOWITA KUKURYDZIANA	29 zł
	IMA - OKOWITA JABŁKO	25 zł
	MŁODY ZIEMNIAK	69 zł
	PODOLE WIELKIE OKOWITA PSZENICZNA 🍷	35 zł
	PODOLE WIELKIE WÓDKA ŻYTNIA 🍷	35 zł
	PODOLE WIELKIE PASTRY MASTER 🍷	66 zł
	SEDINA UNFILTRED	30 zł
	SHOCHU KUJIRA RYUKYU	42 zł
	STARKA BANQUET 30-LETNIA (LIMITED) 50%	260 zł
	U'LUVKA	38 zł
	VESTAL 2014 POMORZE 🍷	42 zł
	ŻUBRÓWKA BISON GRASS	27 zł

W polskich archiwach słowo wódka pojawia się już w XV w., wtedy jednak sprzedawana była jako lekarstwo, bardzo często doprawiana ziołami. Polską wódkę można produkować tylko z żyta, pszenicy, jęczmienia, pszenżyta, owsa i ziemniaka uprawianych tylko i wyłącznie na terytorium Polski.

Nowo powstające kategorie wódki, jak wódki klasy super premium, świadczą o rosnącej randze tego alkoholu na świecie.

# KONIAK



40 ml

MARTELL VS	32 zł
MARTELL CORDON BLEU	105 zł
MARTELL CHANTELOUP PERSPECTIVE	149 zł
MARTELL VSOP	45 zł
MARTELL XO	118 zł
BACHE GABRIELSEN SERENITE EXTRA	160 zł
BACHE GABRIELSEN VS	30 zł
BACHE GABRIELSEN VSOP	37 zł
BACHE GABRIELSEN XO	55 zł
HENNESSY VS	52 zł
HENNESSY VSOP	60 zł
HENNESSY XO	190 zł
LARSEN VSOP	41 zł
LARSEN XO	57 zł

## CZY WIESZ, ŻE W ELIKSIRZE ZNAJDUJE SIĘ POKÓJ DO PALENIA CYGAR?

Zapytaj obsługę o cygarowe menu!

*Dzisiejsze określenie "cygaro" (ang. cigar – cygaro, cigarette – papieros) prawdopodobnie pochodzi z języka Majów od słowa "sik'ar", określającego właśnie palenie tytoniu.*

*Pierwsze cygara, czyli liście tytoniu zawinięte w liście kukurydzy, zostały przywiezione z Kuby do Europy przez Krzysztofa Kolumba. Za czasów Kolumba tytoń był palony podczas obrzędów religijnych i spotkań politycznych, a mocno wierzący Europejczycy przez pewien okres uznawali to za wybryki pogańskie, za co groziła kara więzienia.*

# WHISKY



40 ml

## REGION

CHIVAS REGAL 12	25 zł
CHIVAS REGAL 18	49 zł
CHIVAS REGAL 25	199 zł
CHIVAS REGAL EXTRA 13	35 zł
CHIVAS REGAL EXTRA 13 TEQUILA CASK FINISH	49 zł
CHIVAS REGAL MIZUNARA	42 zł
CHIVAS REGAL ULTIS	119 zł
CHIVAS REGAL XV	39 zł
CHIVAS ICON	799 zł
COMPASS BOX ORCHARD HOUSE	48 zł
FAMOUS GROUSE NAKED MALT	34 zł
THE SIX ISLES BATCH STRENGTH BLENDED MALT WHISKEY	55 zł



Szkocja



Blended

ABERLOUR 12	39 zł
ABERLOUR 14	69 zł
ABERLOUR 16	73 zł
ABERLOUR 18	129 zł
ABERLOUR A'BUNADH	69 zł
BALVENIE 12	55 zł
BALVENIE 14	81 zł
BENRIACH 25 AUTHENTICUS	129 zł
BENRIACH CASK	65 zł
GLENFIDDICH 21 GRAN RESERVA	145 zł
GLENFIDDICH FIRE & CANE	59 zł
GLENFIDDICH IPA	65 zł
GLENFIDDICH XX	55 zł
GLENLIVET 12	35 zł
GLENLIVET 15	59 zł
GLENLIVET 18	89 zł
GLENLIVET 21	157 zł
GLENLIVET FOUNDER'S RESERVE	31 zł
LONGMORN	73 zł
MONKEY SHOULDER	33 zł
THE DEACON	39 zł



Speyside



GLENGOYNE PX	76 zł
GLENMORANGIE LASANTA	59 zł
GLENMORANGIE NECTAR D'OR	65 zł
GLENMORANGIE QUINTA RUBAN	69 zł
GLENMORANGIE SIGNET	179 zł
GLENMORANGIE THE ORIGINAL 10	39 zł
OLD PULTNEY 12	36 zł
OLD PULTNEY 25	359 zł



ARDBEG 10	55 zł
ARDBEG CORRYVRECKAN	67 zł
ARDBEG WEE BEESTIE	44 zł
BOWMORE 15	64 zł
BOWMORE 18	115 zł
BRUICHLADDICH 13 DOM WHISKY 2007	104 zł
BRUICHLADDICH PORT CHARLOTTE 10 HEAVILY PEATED	76 zł
BRUICHLADDICH THE CLASSIC LADDIE	47 zł
CAOL ILA 18	159 zł
LAPHROAIG 10	46 zł
OCTOMORE	189 zł
SMOKY JOE	37 zł



HIGHLAND PARK 12	45 zł
HIGHLAND PARK 15	88 zł
LONGMORN	73 zł
SCAPA GLANSA	48 zł
SCAPA SKIREN	46 zł



GLEN SCOTIA VICTORIANA	74 zł
------------------------	-------



TALISKER 10

37 zł

TORABHAIG ALLT GLEANN  
THE LEGACY SERIES

56 zł



AUCHENTOSHAN 12YO

35 zł

AUCHENTOSHAN THREE WOOD

69 zł

MACLEOD'S LOWLAND SINGLE MALT

34 zł



LEDAIG RIOJA CASK FINISH

52 zł



ARRAN BARREL RESERVE

36 zł

ARRAN SHERRY CASK

59 zł

ARRAN MACHRIE MOON  
CASK STRENGTH

49 zł



JAMESON	25 zł
JAMESON BLACK BARREL	29 zł
JAMESON CASKMATES	25 zł
JAMESON CASKMATES IPA	25 zł
JAMESON ORANGE	25 zł
CONNEMARA	32 zł
GREEN SPOT	48 zł
KINAHAN'S 10	48 zł
REDBREAST 12 YO	49 zł
TRIPPERARY WATERSHED	54 zł
WRITER'S TEARS DOUBLE OAK BOURBON AND COGNAC	44 zł



Irlandia

AKASHI BLUE LABEL	38 zł
NIKKA COFFEY GRAIN	46 zł
NIKKA COFFEY MALT	49 zł
NIKKA TAKETSURU	59 zł
THE CHITA SUNTORY	58 zł
TOKINOKA WHITE	38 zł



Japonia

PUNI MARSALA EDITION	59 zł
----------------------	-------



Włochy

BASIL HAYDEN'S	47 zł
BULLEIT RYE	35 zł
BULLEIT 10 YO	43 zł
ELIJAH CRAIG SMALL BATCH	39 zł
WOODFORD CHOCOLATE RYE	107 zł
EVAN WILLIAM'S	28 zł
FOUR ROSES SMALL BATCH	36 zł
KNOB CREEK	45 zł
MAKER'S MARK	33 zł
MICHTER'S UNBLENDED AMERICAN WHISKEY	53 zł
RITTENHOUSE RYE	52 zł
SAZERAC	45 zł
WILD TURKEY 101	30 zł



Stany Zjednoczone

KAVALAN TRIPPLE SHERRY OAK	105 zł
KAVALAN SOLIST MADEIRA CASK	219 zł



Taiwan

WILD FIELDS ORIGINAL SINGLE MALT	42 zł
WILD FIELDS SHERRY SINGLE GRAIN	42 zł
WILD FIELDS SINGLE MALT WHEAT SHERRY CASK	42 zł



Polska

# RUM / CACHAÇA



40 ml

HAVANA CLUB ESPECIAL	25 zł
HAVANA CLUB 3	25 zł
HAVANA CLUB 7	29 zł
HAVANA CLUB SELECCION DE MAESTROS	49 zł
ARCANE FLAMBOYANCE CHERRY WOOD	42 zł
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA	43 zł
BUMBU THE ORIGINAL	35 zł
BUMBU CREAM	35 zł
BUMBU XO	38 zł
CAPUCANA	44 zł
CHAIRMAN'S RESEVE FORGOTTEN CASK	41 zł
CLAIRIN CASIMIR	49 zł
CLAIRIN COMMUNAL	49 zł
CLAIRIN SAJOUS	49 zł
CLEMENT RHUM AGRICOLE	26 zł
COMPANERO TRINIDAD ELIXIR ORANGE	35 zł
DICTADOR 12	38 zł
DOORLY'S XO	39 zł
DOS MADERAS 5 + 5	45 zł
DOS MADERAS LUXUS	105 zł
EMINENTE RESERVA	47 zł
FOURSQUARE 2009	99 zł

GOSLING'S 151 PROOF	35 zł
MATUSALEM SOLERA 15 YO	33 zł
MHOBA FRANKY'S PINEAPPLE	45 zł
MHOBA FRANKY'S STRAND 1001	69 zł
VIUEX SAJOUS 5 YO	89 zł
NEISSON LE RHUM	43 zł
NEISSON VIEUX	69 zł
PARANUBES	39 zł
PLANTATION ORIGINAL DARK	32 zł
PLANTATION PINEAPPLE	34 zł
PUSSER'S BRITISH NAVY	32 zł
SMITH & CROSS	38 zł
UNION ORGANIC COCONOUT	32 zł
UNION QUEEN PINEAPPLE & SPICE	32 zł
VERITAS	32 zł

## BRANDY / GRAPPA / PISCO



40 ml

EDMOND BRIOTTET POIRE WILLIAMS	74 zł
CARDENAL MENDOZA	32 zł
GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE	43 zł
GRAPPA LE DICHIOTTO LUNE PORT FINISH	46 zł
PISCO OCUCAJE	44 zł

# TEQUILA / MEZCAL



40 ml

OLMECA ALTOS PLATA	25 zł
OLMECA ALTOS REPOSADO	28 zł
DEL MAGUEY CREMA DE MEZCAL	38 zł
DEL MAGUEY SAN LUIS DEL RIO	74 zł
DERRUMBES ZACATECAS	45 zł
CASAMIGOS BIANCO	48 zł
CASAMIGOS ANEJO	69 zł
VILLA LOBOS REPOSADO	44 zł
HACIENDA DE CHIHUAHUA SOTOL ANEJO	62 zł
VOLCAN DE MI TIERRA REPOSADO	53 zł

W Meksyku rośnie ponad 300 odmian agawy, jednak tequilę można produkować tylko i wyłącznie z agawy błękitnej, która potrzebuje od 6 do 15 lat aby osiągnąć dojrzałość. Popularny w Europie shot tequili z cytryną i solą w Meksyku nie jest praktykowany, a samą tequilę pije się na czysto lub w połączeniu z sangritą. Mezcale zawdzięczają swój dymny charakter specjalnej metodzie opiekania agawy w podziemnych, ceglanych paleniskach.

# LIKIERY






40 ml




BECHEROVKA	25 zł
CAMPARI	29 zł
CHARTREUSE VERTE	36 zł
DRAMBUIE	29 zł
FERNET-BRANCA	29 zł
JAGERMEISTER	25 zł
LOS ARANGO	30 zł
RATAFIA KASZUBSKA  	34 zł
GOLDWASSER 	45 zł

# GIN / GENEVER



40 ml

BEEFEATER GIN	25 zł
BEEFEATER 24	29 zł
BEEFEATER PINK	25 zł
BEEFEATER ORANGE	29 zł
BEEFEATER BURROUGH'S RESERVE	99 zł
ASTER 	32 zł
BOLS GENEVER 100% MALT SPIRIT	39 zł
BOLS GENEVER AMSTERDAM	39 zł
BOTANIST ISLAY	39 zł
BROCKMANS	40 zł
CAORUNN	33 zł
CRAFTER'S	29 zł
CRESPO	32 zł
DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN	39 zł
DRUMSHANBO GUNPOWDER IRISH GIN SARDINIAN CITRUS	39 zł
ELEPHANT GIN	37 zł
ETSU	36 zł
ETSU DEEP OCEAN	40 zł
GIN MARE	44 zł
HARRIS	59 zł
HAYMAN'S OLD TOM	32 zł
HAYMAN'S ROYAL DOCK NAVY	32 zł
HAYMAN'S SLOE	32 zł
HENDRICK'S	35 zł
IMA POLISH FOREST 	33 zł
IMA SEA STORIES 	37 zł

JONSTON 	32 zł
JONSTON YUZU 	32 zł
KI NO BI	42 zł
KI NO SEI	46 zł
KI NO TEA	48 zł
MALFY ORIGINAL	35 zł
MALFY CON LIME	35 zł
MALFY CON ARANCIA	35 zł
MALFY GIN ROSA	35 zł
MCQUEEN	30 zł
MONKEY 47	52 zł
MONKEY 47 SLOE	52 zł
NIKKA COFFEY	44 zł
PLYMOUTH NAVY STRENGTH	49 zł
PORTOBELLO ROAD CELEBRATED BUTTER	31 zł
TANQUERAY NO. TEN	35 zł
TANQUERAY SEVILLA	35 zł
SEDINA 	30 zł
WENNEKER OUDE GENEVER	28 zł

*Gin to mocny alkohol, którego dominującym w smaku i aromacie składnikiem jest jałowiec, zawiera również wiele innych botanikaliów.*

*Historia tego alkoholu zaczyna się w XIII wieku, jednakże w formie protoplasty znanego nam dziś ginu, czyli geneverze na terenach Holandii. Do popularyzacji destylatów z jałowcem przyczyniły się bardzo słabe zbiory winogron w XVI wieku. Znaczący wpływ miał również rozwój kolonializmu, gdzie marynarze tęskniący za domem, popularyzowali genever w koloniach.*

*W XVII wieku William III, król Anglii popularyzuje w Anglii gin. Największym bodźcem zapalnym dla popularyzacji ginu był okres, który nazywa się „Gin Craze” - to właśnie wtedy władze zgodziły się na produkcję ginu bez licencji. Pojawiać zaczęły się Gin Palace, czyli pijalnie ginu, które zrzeszały okoliczną biedotę.*

# O NAS



Eliksir jest jednym z pierwszych lokali w Polsce, którego główną ideą jest **foodpairing** polegający na łączeniu dań z dopasowanymi koktajlami.



Koktajle i dania w Eliksirze przygotowywane są w **100% na bazie naturalnych i lokalnych składników!**



W Eliksirze znajduje się **Cigar Room** - jedno z nielicznych tego typu miejsc w Trójmieście.



Znajdujemy się w **Willi Komendanta** - budynku z 1882 r. Cegła, która zdobi ściany jest autentyczna i liczy ponad 140 lat.



W social mediach mamy już ponad 4000 opinii ze średnią oceną **4.8!**



Eliksir jest **jednym z najlepszych koktajlbarów w Polsce**, nagrodzony tytułem najlepszego Gastro Baru w konkursie „**Bar Roku 2017**”.



Eliksir znalazł się w gronie **najlepszych restauracji w Polsce** wg przewodnika „**Poland 100 Best Restaurants**”.



Eliksir w 2024 roku został pierwszą restauracją w Polsce, nagrodzoną **Zieloną Gwiazdką Michelin**, wyróżniającą restauracje będące wzorem do naśladowania w zakresie zrównoważonych praktyk.



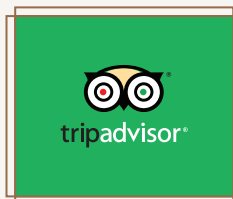
Jesteśmy jednym z największych koktajlbarów w Polsce - posiadamy **ponad 400 alkoholi** na półkach barowych.



Czy wiesz, że na Twój czas spędzony w Eliksirze pracowało aż **30 osób?**



Eliksir jest **2 restauracją w Gdańsku i 4 w Trójmieście** wg. złotego przewodnika **Gault & Millau 2020**.



Od 05.2018 jesteśmy nieprzerwanie w **TOP 10** na ok 700 restauracji na portalu TripAdvisor.

# GOSPODARZ

## Paweł Wątor

Szef Patron kuchni oraz właściciel Elik siru.

Pasjonat – gaduła zarażający pozytywną energią.

- ◆ Były zastępca szefa kuchni Wojciecha Modesta Amaro w restauracji **Amber Room**
- ◆ Były zastępca szefa kuchni w grupie **Caprice Holdings** w Londynie
- ◆ Były zastępca szefa kuchni hotelu **Hilton** w Gdańsku
- ◆ **Współautor** książek kulinarnych napisanych z **Markiem Kondratem** oraz **Wojciechem Modest Amaro**
- ◆ Właściciel firmy **thefood.pl** działającej od 2011 roku zajmującej się barem i kuchnią molekularną oraz niestandardowymi realizacjami gastronomicznymi w całej Polsce oraz Europie.



# EVENTY



Elik sir to również **przestrzeń eventowa** z niepowtarzalnym klimatem, nowoczesnym wnętrzem oraz kuchnią na najwyższym poziomie.

Dzięki niezbędnemu zapleczu technicznemu w Elik sirze jesteśmy w stanie zorganizować dostłownie **każdy rodzaj eventu** - od konferencji, szkoleń i spotkań biznesowych po warsztaty kulinarne i barmańskie oraz przyjęcia rodzinne.



Dzięki przemyślanej aranżacji przestrzennej lokalu jesteśmy w stanie zorganizować **bardzo kameralne spotkania biznesowe** (private room do 7 osób) jak również **duże przyjęcia koktajlowe** nawet do 100 osób (wynajęcie całego lokalu).

Posiadamy też **bardzo bogatą ofertę atrakcji**, które są dodatkowym urozmaicheniem każdego eventu np. live music, degustacje alkoholi z foodpairingiem, degustacje cygar z dopasowanymi alkoholami i foodpairingiem, pokazy kuchni molekularnej, warsztaty barmańskie i wiele wiele innych.



**Czas i komfort naszych Klientów jest dla nas najważniejszy**, dlatego za każdym razem dbamy o kompleksową obsługę każdego wydarzenia.