

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 ◆ tonik ◆ pieczywo
- ◆ kiszonki ◆ piwo imbirowe ◆ miso

KAWIOR ANTONIUS

Ekologiczne gospodarstwo Rybackie „Goślawice” 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 przyzagrodowo. 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 został 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 RZECHOCIN

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

Rodzinna 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% degradablem 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.

Drugie życie dla zastawy

W 2025 roku rozpoczęliśmy proces zakupwania do naszej restauracji używaną cermikę, porcelanę i szkło. Dzięki temu goście jedzą nie tylko smacznie, ale także w duchu odpowiedzialności i poszanowania dla rzemiosła.

Woda filtrowana

Alternatywa dla wody butelkowanej. Przyczynia się do zmniejszenia emisji CO².

Menu wegetariańskie

Sukcesywnie zwiększamy ilość dań wegetariańskich oraz wegańskich.

Inteligentne zarządzanie energią

Do zarządzania energią ciepłą w okresie zimowym używamy inteligentnego polskiego systemu Fibaro, 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 obierków 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 Eliksirze.

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.

CO₂

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 Eliksirze.

MENU DEGUSTACYJNE WEGETARIAŃSKIE 🌿	MENU DEGUSTACYJNE
chleb i masło coś fajnego od Szefa Kuchni brukselka i miso bakłażan i rokitnik polskie grzyby coś od Szefa Baru kopytka i dynia smardze i żurawina coś przed deserem piernik i jabłko coś słodkiego	chleb i masło coś fajnego od Szefa Kuchni pstrąg i mirabelka tatar i sezonowe dodatki polskie grzyby coś od Szefa Baru jesiotr i agrest kaczka i róża coś przed deserem kawa i herbata coś słodkiego
Cena ♦ 449 zł	Cena ♦ 469 zł
Pairing koktajlowy ♦ 319 zł	Pairing koktajlowy ♦ 319 zł
Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ 179 zł	Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ 179 zł



ZIELONA GWIAZDKA MICHELIN

W 2024 i 2025 roku Elik sir 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%.

SKRÓCONE MENU DEGUSTACYJNE WEGETARIAŃSKIE 	SKRÓCONE MENU DEGUSTACYJNE
chleb i masło coś fajnego od Szefa Kuchni brukselka i miso bakłażan i rokitnik coś od Szefa Baru kopytka i dynia piernik i jabłko	chleb i masło coś fajnego od Szefa Kuchni pstrąg i mirabelka tatar i sezonowe dodatki coś od Szefa Baru jesiotr i agrest kawa i herbata
Cena ♦ 289 zł	Cena ♦ 289 zł
Pairing koktajlowy ♦ 229 zł	Pairing koktajlowy ♦ 229 zł
Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ 149 zł	Pairing koktajli bezalkoholowych ♦ 149 zł



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 ♦ 52 zł

PSTRĄG

ekologiczny pstrąg z Lulemina z marynowanymi owocami ♦ 58 zł

GRZYBY

polskie grzyby leśne i jagody ♦ 68 zł

BRUKSELKA I MISO

Brukselka, mandarynka i domowe miso ♦ 56 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

KAWA I HERBATA

czekolada z herbatą earl gray, truskawki kaszubskie i
kawa z lokalnej palarni ♦ 45 zł

PIERNIK I JABŁKO

polskie jabłka z piernikiem i czarnym bzem ♦ 40 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 /
podawany z dwoma sezonowymi dodatkami
100 g ♦ 80 zł

EKOLOGICZNA MAZURSKA PIERŚ Z KURCZAKA

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



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



- produkt wegetariański



- produkt regionalny

Do rachunku doliczany jest serwis w wysokości 10%.

KOKTAJLE AUTORSKIE

◆ **DEGUSTACJA 5 KOKTAJLI - 169 ZŁ**

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

	#1 KASHUBIAN EN ROUTE Havana 7 / ser bursztyn / lapsang / brioche / sake ◆ 46 zł / 16,6% vol
◆	#2 DILL N' FIZZ Otoya / koper / ogórek / chrzan / sól ◆ 42 zł / 6% vol
	#3 SMOKY GIMLET Chivas 12 / pomidor / Sherry / polski Pinot Noir / sól / sosna ◆ 48 zł / 14,4% vol
◆	#4 SWEET N' FRESH Lillet / miód / mięta / domowy tonik ◆ 42 zł / 4,8% vol
	#5 IT'S NOT A WINE Havana 7 / Bumbu / Porto / Sherry Oloroso / wiśnia / czekolada ◆ 64 zł / 18% vol
	#6 TRANSPARENT SRITZ Beefeater / Lillet / Italicus / trawa żubrowa / agrest / wino musujące ◆ 56 zł / 7,7% vol
◆	#7 SUNFLOWER ALE Havana 3 / Havana 7 / słonecznik / domowy kwas chlebowy / chmiel ◆ 46 zł / 15,3% vol
	#8 FIGUE & FANCY Olmeca Reposaco / Sherry / Dolin dry / limonka / ocet / figa ◆ 54 zł / 14,9% vol
	#9 GRAPE MARGARITA Olmeca reposado / masło orzechowe / shiso / winogrona / sól / truskawka ◆ 64 zł / 13% vol
◆	#10 APPLE N' MUSTARD Chivas 12 / jabłko / ocet / Sherry / gorczyca ◆ 54 zł / 20,8% vol
◆	#11 ELDERFLOWER ORCHARD Jameson / Lillet blanc / Dolin dry / Sain Germain / czarny bez / jabłko ◆ 48 zł / 25,1% vol

KOKTAJLE SPOZA KARTY

STANDARD
42 zł

PREMIUM
52 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 ♦ 64 zł / 12,3% vol

CADAVER REVIVER

Olmea Altos Plata / Lillet / Cointreau / limonka / absynt ♦ 48 zł / 19,5% vol

FRENCH 75

Malfy Con Limone / cytryna / G.H. Mumm ♦ 68 zł / 17,6% vol

MOJITO

Havana 3 / limonka / mięta ♦ 48 zł / 12,5% vol

PENICILIN

Deacon / miód / imbir / Angostura Bitters ♦ 62 zł / 15,8% vol

PAPER PLANE

Chivas 13 Extra Bourbon / Amaro Nonino / Aperol / cytryna ♦ 64 zł / 16,6% vol

WHITE NEGRONI

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

LAST WORD

Monkey 47 / Chartreuse Verte / Maraschino / limonka ♦ 62 zł / 25,9% vol

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

♦ BEZALKOHOLOWA DEGUSTACJA 5 KOKTAJLI - 169 ZŁ

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

♦	#1 DILL N' FIZZ jałowiec / chinina / koper / ogórek / chrzan / sól ♦ 32 zł
	#2 GRAPE MARGARITA słód jęczmienny / pachnotka / winogrona / truskawka ♦ 40 zł
♦	#3 SWEET N' FRESH winogrona / miód / mięta / domowy tonik ♦ 30 zł
	#4 IT'S NOT A WINE słód jęczmienny / jałowiec / chinina / winogrona / wiśnia ♦ 38 zł
	#5 TRANSPARENT SPRITZ jałowiec / chinina / agrest / winogrona ♦ 38 zł
♦	#6 SUNFLOWER ALE słód jęczmienny / jałowiec / chinina / słonecznik / domowy kwas chlebowy / chmiel ♦ 36 zł
	#7 FIGUE & FANCY słód jęczmienny / jałowiec / chinina / figa / winogrona ♦ 38 zł
♦	#8 ELDERFLOWER ORCHARD słód jęczmienny / jałowiec / chinina / winogrona / czarny bez / pomarańcz ♦ 34 zł
♦	#9 APPLE N' MUSTARD słód jęczmienny / winogrona / jabłko / ocet ♦ 38 zł
	#10 KASHUBIAN EN ROUTE jałowiec / chinina / słód jęczmienny / winogrona / lapsang / brioche ♦ 36 zł
	#11 SMOKY GIMLET słód jęczmienny / jałowiec / chinina / winogrona / pomidor / sól / sosna ♦ 40 zł

NAPOJE

TONIK

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

SOK

100% naturalny, wyciskany na miejscu ze świeżych owoców /
250 ml ♦ 19 zł / Karafka 1 L ♦ 55 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
250 ml ♦ 16 zł

HERBATA - LEAF LITURGY

500 ml ♦ 20 zł
earl grey
keemun
zielona
zielona z jaśminem
rooibos

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 BEZALKOHLOWE



EINS ZWEI ZERO RIESLING

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



EINS ZWEI ZERO PINOT NOIR

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



EINS ZWEI ZERO RIESLING SPARKLING

Bezalkoholowe wino musujące, świeże i pełne smaku jabłek.
Produkt dealkoholizowany.



125 ml



750 ml

39 zł

169 zł

39 zł

169 zł

49 zł

219 zł

PIWO

PIWO NOWY BROWAR GDAŃSKI LAGER 🍺

500 ml ♦ 25 zł / 5% vol

Bursztynowy lager to piwo dolnej fermentacji o bursztynowym kolorze, warzone ze słodów jęczmiennych z subtelnymi nutami chlebowo-słodowymi, elementami kwiatowymi i zbożowymi (delikatnie chmielony).

PIWO NOWY BROWAR GDAŃSKI PSZENICZNE 🍺

500 ml ♦ 25 zł / 5% vol

Piwo pszeniczne to piwo górnej fermentacji. W aromacie mocno odczuwalny dojrzały banan, który miesza się z nutami przyprawowymi. Piwo lekkie, rześkie, komponuje się doskonale z delikatnymi smakami dań.

PIWO STAROGDAŃSKIE 🍺

500 ml ♦ 25 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 Eliksiru o niespełna 1 km. Jest to piwo jasne, warzone wg receptur i technologii sprzed 50 lat.

HISTORIA BROWARNICTWA WE WRZESZCZU

Historia miejsca sięga XVIII wieku, kiedy w osadzie Kuźniczki (dzisiaj dzielnica Wrzeszcz w Gdańsku) nad potokiem Strzyżą powstał niewielki drewniany browar.

W 1871 roku browar został przejęty przez spółkę Danziger Aktien-Bierbrauerei (DAB), która zburzyła stare zabudowania i w 1873 roku uruchomiła nowoczesny zakład warzelniczy z boczną koleją.

Nowy Browar Gdański to browar zlokalizowany w dzielnicy Wrzeszcz w Gdańsku, która łączy bogatą historię browarnictwa z nowoczesnym podejściem do restauracji i rzemieślniczego piwa.

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.

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

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

	KINDLER PINOT BLANC Pinot Blanc / Polska (Dolnośląskie) / 11,5% vol	46 zł	289 zł
	KAMIL BARCZENTEWICZ RIESLING Riesling / Polska (Lubelskie) / 12,5% vol	49 zł	299 zł
	SAINT VINCENT AUXERROIS CHARDONNAY Chardonnay, Auxerrois / Polska (Lubuskie) / 11,5% vol	49 zł	299 zł
	MAJĄTEK DRZEWCE MUSCARIS Muscaris / Polska (Lubelskie) / 11% vol	56 zł	329 zł
	DOM CHARBIELIN SOUVIGNIER GRIS Souvignier gris / Polska (Opolskie) / 12% vol		269 zł
	KAMIL BARCZENTEWICZ GEWURZTRAMINER Gewurztraminer / Polska (Lubelskie) / 13% vol		269 zł
	JAKUBÓW PÓŻNY ZBIÓR Solaris / Polska (Dolnośląskie) / 13,5% vol / 500ml		289 zł
	WINNICA MODERNA CHARODNNAY SUR LIE Chardonnay / Polska (Dolnośląskie) / 13,5% vol		339 zł
	JAKUBÓW HIBERNAL H3 Hibernal / Polska (Dolnośląskie) / 13% vol		359 zł
	CUVEE SERAF Chardonnay, Sauvignon Blanc / Polska (Małopolskie) / 13% vol		389 zł
	ENDRIZZI MASETTO DORE Chardonnay / Włochy (Trydent) / 15% vol		569 zł
	VINCENT GRALL LE MANOIR SANCERRE Sauvignon Blanc / Francja (Loara) / 13% vol	89 zł	539 zł
	OLIVER LEFLAIVE MEURSAULT 1ER CRU Chardonnay / Francja (Burgundia) / 13,9% vol		1299 zł
	TERRA DE ASOREI ALBARINO SELECCION PRIVADA 62 zł Albarino / Hiszpania (Rias Baixas) / 13,4% vol		359 zł
	BODEGAS TOBIA SELECCION DE AUTOR BLANCO Tempranillo Blanco, Chardonnay / Hiszpania (Rioja) / 13,5% vol		389 zł
	CHATEAU MUSAR GASTON HOCHAR Obaideh, Mervah / Liban (Bekaa Valley) / 14% vol		659 zł
	NIERSTEIN ERSTE LAGE RIESLING Riesling / Niemcy (Rheinhessenl) / 12% vol		619 zł
	GEORG TOIFL GRUNER VELTLINER Gruner Veltliner / Austria (Weinviertel) / 14% vol		489 zł
	AURORA NEUBURG Neuburg / Czechy (Morawy) / 11,5% vol		339 zł
	VINARSTVI VACLAV PINOT BLANC SUR LIE Pinot Blanc / Czechy (Morawy) / 14% vol		499 zł

WINO CZERWONE



125 ml



750 ml

	L'OPERA TRIADA Cabernet Cortis, Baron, Cabernet Cantor / Polska (Dolnośląskie) / 12,5% vol	46 zł	259 zł
	KINDLER PINOT NOIR Pinot Noir / Polska (Dolnośląskie) / 13% vol	46 zł	269 zł
	KOSMOS APOLLO Zweigelt / Polska (Małopolskie) / 12% vol	59 zł	479 zł
	SAINT VINCENT REGENT Regent / Polska (Lubuskie) / 12% vol		259 zł
	MODERNA CABERNET CORTIS Cabernet Cortis / Polska (Dolnośląskie) / 14% vol		389 zł
	KAMIL BARCZENTEWICZ PINOT NOIR Pinot Noir / Polska (Lubelskie) / 12% vol		389 zł
	MAJĄTEK DRZEWCE CUVÉE RED Rondo, Regent / Polska (Lubelskie) / 12,5% vol		439 zł
	CZAJKOWSKI THOMA 24 Merlot, Cabernet Franc / Polska (Podkarpacie) / 14% vol		469 zł
	PŁOCHOCCY ST LAURENT St Laurent / Polska (Świętokrzyskie) / 12% vol		489 zł
	WIELICZKA MERLOT Merlot / Polska (Małopolska) / 12% vol		499 zł
	LE BIGNELLE VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO Corvina, Molinara, Rondinella, Molinara / Włochy (Wenecja) / 14% vol		399 zł
	GAJA BAROLO Nebbiolo / Włochy (Piemont) / 14,5% vol		1099 zł
	SAVIGNY LES BEAUNE ROUGE Pinot Noir / Francja (Burgundia) / 14% vol		699 zł
	OSCAR TOBIA GRAN RESERVA Tempranillo, Graciano / Hiszpania (Rioja) / 14,5% vol		569 zł
	GEORG TOIFL Roter Zweigelt Zweigelt / Austria (Weinviertel) / 14% vol		269 zł
	VINASTRVI VACLAV FRANKOVKA Frankovka / Czechy (Morawy) / 13% vol		439 zł
	MAGULA SEN Blaufrankich, Cabernet Sauvignon / Słowacja (Małokarpatska) / 12% vol		439 zł
	ORSOLOYA PINCE KADARKA Kadarka / Węgry (Eder) / 13% vol		399 zł
	BATTENFEL SPANIER SPATBURGUNDER Spatburguner / Niemcy (Hesja) / 12% vol		439 zł
	THYMIOPOULOS XINOMAVRO NATURE Xinomavro / Grecja (Naoussa) / 13% vol		309 zł

WÓDKA



40 ml

	OSTOYA VODKA	25 zł
	OSTOYA BLACK	29 zł
	WYBOROWA EXQUISITE	29 zł
	ABSOLUT ELYX	33 zł
	BELVEDERE LAKE BARTĘŻEK	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 ŻYTANIA 🍷	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

WÓDKA
KONIAK

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



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

WHISKY

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



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 DICIOTTO LUNE	43 zł
GRAPPA LE DICIOTTO 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



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.



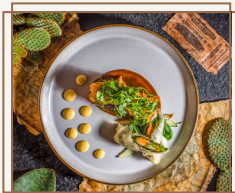
Znajdujemy się w **Willi Komendanta** - budynku z 1882 r. Cegła, która zdobi ściany jest autentyczna i liczy ponad 140 lat.



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.



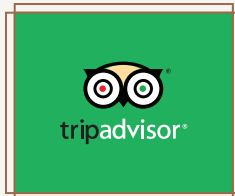
Jesteśmy jednym z największych koktajlbarów w Polsce - posiadamy **ponad 400 alkoholi** na półkach barowych.



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



Eliksir jest **2 restauracją w Gdańsku i 4 w Trójmieście** wg. żółtego 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 Eliksiru.

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 dosłownie **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.