

Szanowni Państwo,
zapraszam w niecodzienną podróż kulinarną, inspirowaną polską kuchnią popularną w okresie dwudziestolecia międzywojennego. Dobierając produkty, zawsze kieruję się ich jakością i świeżością, jak również historycznym nawiązaniem do lat 20. i 30. ubiegłego wieku.

Podczas celebrowania wyjątkowych smaków życzę Państwu niezapomnianych doznań kulinarnych.

Kamil Kit


Szef Kuchni Restauracji Décompresja



MENU DEGUSTACYJNE


Zaufajcie Państwo doświadczeniu i kreatywności naszego Szefa Kuchni. Autorskie menu degustacyjne to pięć lub siedem retrospekcji, do których na Państwa życzenie sommelier dobierze idealnie skomponowane wino.

PIĘĆ RETROSPEKCJI	460 zł za osobę (z degustacją win 680 zł za osobę)
SIEDEM RETROSPEKCJI	560 zł za osobę (z degustacją win 850 zł za osobę)



PRZYSTAWKI



Wędzony jesiotr na galaretkę z jabłką i selera naciowego z serkiem koperkowym, papryką i ogórkiem małosolnym	150 g	150 zł	
<i>Sugerowane wino: Winnica Turnau, Riesling, Polska</i>	150 ml	45 zł	

Tatar z piersi gęsi z majonezem majerankowym, opieńkami i fioletowym ziemniakiem	160 g	150 zł	 
<i>Sugerowane wino: Alpha Estate, Malagouzia Turtles Vineyard, Grecja</i>	150 ml	37 zł	

Wątróbka cielęca na purée z selera, z czarną porzeczką, kalafiorem romanesco i młodą kapustą na słodkim winie	150 g	160 zł	
<i>Sugerowane wino: Ionis, Acanto Primitivo, Włochy</i>	150 ml	27 zł	

SAŁATY

	 
Selekcja warzyw ekologicznych z sosem szafranowym	150 g 130 zł
<i>Sugerowane wino: Winnica Silesian, Cuvée, Polska</i>	150 ml 37 zł


	 
Sałatka ze smażonymi smardzami, granitą z sera Roquefort, kalarepą, groszkiem cukrowym i winegretem z kwiatów czarnego bzu	160 g 140 zł
<i>Sugerowane wino: Weinhaus Gebrüder Steffen, ST10 Riesling Feinherb, Niemcy</i>	150 ml 42 zł

ZUPY

	 
Chłodnik z czosnku niedźwiedziego z młodymi ziemniakami i jajkiem przepiórczym	250 ml 80 zł


	 
Krem z rydzów z prażoną komosą i oliwą z wiesiołka	250 ml 90 zł

DANIA GŁÓWNE

	
Żabnica na czarnej soczewicy w emulsji maślanej z minicukinią oraz purée ze skórki pomarańczy	250 g 270 zł
<i>Sugerowane wino: Esk Valley, Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia</i>	150 ml 39 zł

	
Koryfena z żelem z truskawki i chili, groszkiem cukrowym i kurkami	260 g 295 zł
<i>Sugerowane wino: Salomon Undhof, Terrassen Riesling, Austria</i>	150 ml 43 zł

Domowy makaron z sosem estragonowym, ślimakami i solirodem	230 g 170 zł
<i>Sugerowane wino: Zenato, Pinot Grigio, Włochy</i>	150 ml 33 zł

	
Pieczona przepiórka nadziewana foie gras i czarną truflą podana z dzikim brokułem, minimarchewką i sosem z liści kafiru	270 g 280 zł
<i>Sugerowane wino: Wente, Morning Fog Chardonnay, USA</i>	150 ml 47 zł

	
Rostbef Kobe Wagyu A5 z selekcją warzyw i grzybów sezonowych	300 g 890 zł
<i>Sugerowane wino: Lagarde, Guarda Malbec, Argentyna</i>	150 ml 49 zł

DESERY

Mus jeżynowy z kruszonką czekoladową i pianką z płatków róż	150 g	80 zł
<i>Sugerowane wino: Angerhof Tschida, Spätlese, Austria</i>	100 ml	37 zł



Ciastko migdałowe w białej czekoladzie z kremem z bergamotki, słonym karmelem i kawiozem z mięty	170 g	80 zł
<i>Sugerowane sherry: Lustau, Pedro Ximénez San Emilio Sherry, Hiszpania</i>	60 ml	42 zł



DIGESTIF

Bumbu The Original Rum	4 cl	36 zł
Fernet Branca	4 cl	25 zł
Mount Gay Extra Old X.O. Rum	4 cl	66 zł
Ron Zacapa 23 Y.O. Rum	4 cl	79 zł
Armagnac Lauvia Vintage 1998	4 cl	99 zł
Clément Très Vieux Rhum Agricole L'Elixir	4 cl	109 zł
Calvados Château du Breuil X.O.	4 cl	99 zł
A.E. DOR Cigar	4 cl	129 zł
Rémy Martin 1738 Accord Royal	4 cl	89 zł
Martell X.O.	4 cl	179 zł
Grappa Serego Alighieri di Amarone	4 cl	62 zł
Nalewka Staropolska	4 cl	35 zł

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.



Ze składników bez glutenu



Bez laktozy



Wegetariańskie

W Restauracji Décompresja dostępna jest również karta menu z wyszczególnionymi alergenami.