

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

**Kawior z jesiotra syberyjskiego
z ptysiem i szampanem** 120 g (kawior 16 g) **350 zł**
Gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, siarczyny, mięczaki

**Pierś z gołębia Royal na purée morelowym
z młodym bobem i kaszą jaglaną** 150 g **160 zł** 
Soja, laktoza, seler, siarczyny

**Terrina z sera pleśniowego Lazur
na popiele z pora z prażonymi orzechami
laskowymi i purée z szalotki i czerwonego wina** 170 g **100 zł**  
Laktoza, orzechy, siarczyny

SAŁATY

Selekcja warzyw ekologicznych z sosem szafranowym 150 g 130 zł



Soja, laktoza, seler, siarczyny

Ogród z winegretem cytrusowym, marynowaną piersią kaczki Barbarie, pomidorami cherry, borówkami i prażynką szafranową 200 g 130 zł



Siarczyny

ZUPY

Bulion wołowy z pierożkami ze szpondra wołowego z włoszczyzną i oliwą lubczykową 250 ml 60 zł



Gluten, soja, seler, siarczyny

Chłodnik szczawiowo-czosnkowy z chrustem ziemniaczanym, żółtkiem confit i rzodkiewką 250 ml 50 zł



Jaja, laktoza

DANIA GŁÓWNE

Karmazyn na musie z buraka z borowikiem stepowym, dzikim brokułem i czarną soczewicą 280 g 250 zł



Ryby, laktoza

Ogon homara z minimarchewką, groszkiem cukrowym i prażynką z mątwy na coulis truskawka z chili 240 g 690 zł




Skorupiaki, laktoza, mięczaki

Grillowana polędwica z mlecznej cielęciny na purée z selera i wanilii ze smardzami i młodą kapustą na słodkim winie 280 g 270 zł



Laktoza, seler, siarczyny

Domowy makaron z letnią truflą
i owczym serem 250 g 170 zł 
Gluten, jaja, laktoza, gorczyca, siarczyny

Japońska polędwica Kobe Wagyu A5
z selekcją warzyw i grzybów sezonowych 300 g 950 zł 
Soja, laktoza, seler, siarczyny

DESERY

Mus czekoladowy
z wiśniami w porto 170 g 60 zł 
Gluten, jaja, laktoza, siarczyny

Krem pistacjowy
z sorbetem malinowym 160 g 60 zł
Gluten, laktoza, orzechy

DIGESTIF

Bumbu The Original Rum 4 cl 40 zł
Fernet Branca 4 cl 28 zł
Ron Zacapa 23 Y.O. Rum 4 cl 79 zł
Armagnac Lauvia Vintage 4 cl 99 zł
Calvados Château du Breuil X.O. 4 cl 99 zł
Martell X.O. 4 cl 189 zł
Grappa Serego Alighieri di Amarone 4 cl 62 zł
Nalewka Staropolska 4 cl 36 zł

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.



Ze składników bez glutenu



Bez laktozy



Wegetariańskie