

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 15 g) **400 zł**
Gluten, jaja, ryby, soja, laktoza, siarczyny, mięczaki

Kaczka wątróbka na purée czosnkowym z fondantem ziemniaczanym i chrustem z szalotki 150 g **120 zł** 
Soja, laktoza, siarczyny

Terrina z bobu ze słonecznikiem, prażynką z młodej marchwi oraz konfiturą z cebuli i czarnej porzeczki 150 g **110 zł**  
Soja, laktoza, orzechy, siarczyny

SAŁATY

Selekcja warzyw ekologicznych
z sosem szafranowym 150 g 130 zł



Soja, laktoza, seler, siarczyny

Ogród z winegretem malinowym,
kalarepą, ogórkiem, pomidorem, papryką
i krokietami z pleśniowego koziego sera 200 g 130 zł



Gluten, laktoza, gorczyca, siarczyny

ZUPY

Zupa borowikowa
z młodą kapustą i amarantusem 250 ml 60 zł



Soja, seler, siarczyny

Chłodnik z czerwonej kapusty
z młodymi ziemniakami, rzepą
i jajkiem przepiórczym 250 ml 50 zł



Jaja, laktoza

DANIA GŁÓWNE

Polski sum na jarmużu
z agrestem, konfitowanymi
pomidorami i minimarchewką 250 g 250 zł



Ryby, laktoza

Kurek barwny na purée
ze szczawiu i pasternaku
z borowikiem stepowym i flażoletką 250 g 290 zł



Ryby, laktoza, siarczyny, mięczaki

Staropolskie kluski chlebowe
na sosie grzybowym ze smardzami,
fasolką szparagową i prażoną gryką 230 g 150 zł



Gluten, jaja, soja, laktoza, siarczyny

Grillowana górka cielęca na purée
z kalafiora i skórki pomarańczy z makaronem
z cukinii i ziemniakami z ogniska 280 g **270 zł**

Soja, laktoza, seler, siarczyny



Polędwica Kobe Wagyu A5
z selekcją warzyw i grzybów sezonowych 300 g **1090 zł**

Soja, laktoza, seler, siarczyny



DESERY

Miodowe ciastko z kremem
koniakowym, bezą włoską
i orzechami nerkowca 160 g **60 zł**

Gluten, jaja, laktoza, orzechy, siarczyny



Sernik jabłkowo-limonkowy
z sorbetem z zielonego jabłka
i ciastkiem cygaretkowym 160 g **60 zł**

Gluten, jaja, laktoza



DIGESTIF

Bumbu The Original Rum 4 cl **42 zł**
Fernet Branca 4 cl **28 zł**
Ron Zacapa 23 Y.O. Rum 4 cl **79 zł**
Armagnac Lauvia Vintage 4 cl **99 zł**
Grappa Serego Alighieri di Amarone 4 cl **62 zł**
Nalewka Staropolska 4 cl **36 zł**

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.



Obniżona zawartość glutenu



Obniżona zawartość laktozy



Wegetariańskie

Objęściowa zawartość alkoholu wyszczególniona jest w karcie alkoholi.