

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

**Marynowana pierś gęsi
z serkiem limonkowym, rzepą
i ciasteczkiem z czosnku niedźwiedziego** 150 g **130 zł**
Gluten, jaja, laktoza

**Terrina z kaszy gryczanej i miodu
wrzosowego ze smardzami i rabarbarem** 170 g **120 zł**
Jaja, soja, laktoza, siarczyny



SAŁATY

Selekcja warzyw ekologicznych z sosem szafranowym 150 g **120 zł**
Soja, laktoza, seler, siarczyny



Mix sałat z grillowanym owczym serem, agrestem, prażonym lnem i truskawkowym sosem winegret 200 g **130 zł**
Laktoza, siarczyny



ZUPY

Zupa rybna z pierożkami z wędzonego suma, groszkiem cukrowym i oliwą z papryki 250 ml **80 zł**
Gluten, ryby, soja, seler, siarczyny



Chłodnik z ogórka małosolnego z ziemniakami z ogniska i jajkiem przepiórczym 250 ml **50 zł**
Jaja, laktoza



DANIA GŁÓWNE


Jesiotr sous vide w marynacie sojowo-imbrowej z jarmużem, borowikiem stepowym i pomidorkami confit 280 g **260 zł**
Ryby, soja, laktoza



Turbot z żelem z selera naciowego i zielonego jabłka, gratin z buraka, cebulką perłową i szparagami morskimi 250 g **270 zł**
Ryby, seler, laktoza




Domowy makaron na sosie z cielęciny z piersią przepiórki, fasolką szparagową i palonymi pomidorkami 230 g **160 zł**
Gluten, jaja, soja, laktoza, seler, siarczyny

Comber z tyrolskiej jagnięciny mlecznej
z młodą kapustą w słodkim winie,
fondantami ziemniaczanymi i dzikim brokułem 290 g 420 zł 
Laktoza, siarczyny

Polędwica Kobe Wagyu A5 z selekcją
warzyw i grzybów sezonowych 300 g 900 zł 
Soja, laktoza, orzechy, seler, siarczyny

DESERY

Krem malinowy z bazylią, białą
czekoladą i lodami kukurydzianymi 150 g 70 zł 
Gluten, jaja, laktoza

Mus kawowy
z czarną porzeczką 200 g 70 zł 
Gluten, jaja, laktoza

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
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 36 zł

Chętnie przedstawimy Państwu nasz wybór smaków i aromatów.



Ze składników bez glutenu



Bez laktozy



Wegetariańskie