

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*

**Tatar z sarny z majonezem szczypiorkowym,  
marynowanymi kurkami oraz żelem  
z borówki i likieru Jägermeister** ..... 150 g **120 zł**



*Jaja, gorczyca, siarczyny*

**Gratin z prawdziwkami, purée rydzowym,  
lejkowcem dętym i kwaśną śmietaną** ..... 170 g **110 zł**



*Laktoza*

## SAŁATY

Selekcja warzyw ekologicznych  
z sosem szafranowym ..... 150 g 130 zł



*Soja, laktoza, seler, siarczyny*

Mix sałat z winegretem  
malinowym, żółtym burakiem,  
żabimi udkami, orzechami nerkowca  
i ziemniakiem truflowym ..... 200 g 130 zł



*Orzechy, siarczyny*

## ZUPY

Barszcz czerwony  
na domowej wędzonce z uszkami ..... 250 ml 60 zł



*Gluten, soja, seler*

Krem z zimowych szparagów  
z prażoną komosą i borowikami ..... 250 ml 80 zł



*Soja, laktoza, seler, siarczyny*

## DANIA GŁÓWNE

Zębacz sous vide na purée czosnkowym  
z dynią, dzikim brokułem i suszoną  
kiszoną kapustą ..... 280 g 200 zł



*Ryby, soja, laktoza, seler, siarczyny*

Okoń morski na purée z żółtego buraka  
i rokitnika z konfitowanym pasternakiem  
i chrustem z ziemniaka ..... 240 g 200 zł



*Ryby, soja, laktoza, seler*

Pierogi leniwe na purée z gruszki  
i gorczycy z grasicą cielęcą,  
jarzębiną i bobem ..... 270 g 150 zł

*Gluten, jaja, laktoza, gorczyca, siarczyny*

Pierś z perliczki na purée kasztanowo-  
-borowikowym z czarną soczewicą,  
grozkiem cukrowym i paloną papryką ..... 260 g **200 zł**



*Laktoza, siarczyny*

Polędwica Kobe Wagyu A5 z selekcją  
warzyw i grzybów sezonowych ..... 300 g **950 zł**



*Soja, laktoza, seler, siarczyny*

## DESERY

Szarlotka z białą czekoladą  
i włoską bezą ..... 170 g **65 zł**



*Gluten, jaja, laktoza, siarczyny*

Sernik z orzechami laskowymi  
i rodzynkami ..... 160 g **65 zł**



*Gluten, jaja, laktoza, orzechy, siarczyny*

## 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