

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 trzy, pięć lub siedem retrospekcji, do których na Państwa życzenie sommelier dobierze idealnie skomponowane wino.

TRZY RETROSPEKCJE		270 zł za osobę
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 Antonius Oscietra *****

z czarnym ptysiem i szampanem 120 g (kawior 15 g) **400 zł**

Gluten, jaja, ryby, soja, mleko, siarczyny, mięczaki

Grasica cielęca z gratin, wodnym owsem

i sosem demi-glace na prażonym pieprzu 150 g **110 zł**

Gluten, soja, mleko, siarczyny

Mus borowikowy z marynowanymi kurkami,

majonezem dijon, komosą i coulis

porzeczkowo-jałowcowym 150 g **110 zł**

Jaja, soja, mleko, orzechy, gorczyca, siarczyny



ZUPY

Consommé z kuropatwy
z pierożkami i włoszczyzną 250 ml 60 zł

Gluten, jaja, soja, seler, siarczyny

Krem kasztanowo-grzybowy
z chrustem ziemniaczanym i borowikami 250 ml 60 zł

Soja, mleko, orzechy, seler

DANIA GŁÓWNE

Opalany jesiotr na purée z selera
i pieczonego jabłka z gołąbkami
z kaszy jaglanej, pieczonymi burakami
i chipsem z kiszonej kapusty 250 g 240 zł

Ryby, soja, mleko, seler, siarczyny

Filet z gładzicy na purée
dyniowo-czosnkowym z borowikiem
stepowym i dzikim brokułem 250 g 280 zł

Ryby, mleko

Sakiewki z czarną soczewicą i wędzonym
twarogiem na sosie velouté z jarzębiną
i prażonym słonecznikiem 230 g 140 zł

Gluten, jaja, soja, mleko, orzechy, seler, siarczyny

Selekcja warzyw ekologicznych
z sosem szafranowym 150 g 130 zł

Soja, mleko, seler, siarczyny

Comber z daniela z pierogami leniwymi,
minimarchewką, aronią i sosem demi-glace 280 g 250 zł

Gluten, jaja, soja, mleko, seler, siarczyny

Polędwica Kobe Wagyu A5
z selekcją warzyw i grzybów sezonowych 300 g 1100 zł

Soja, mleko, seler, siarczyny

DESERY

Piernik z czekoladą, musem śliwkowym i prażonymi orzechami laskowymi	160 g	 60 zł
<i>Gluten, jaja, mleko, orzechy, siarczyny</i>		

Sernik pomarańczowy na coulis z rokitnika z paloną białą czekoladą	160 g	 60 zł
<i>Gluten, jaja, mleko</i>		

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.



Ze składników bez glutenu



Bez mleka



Wegetariańskie

Objęściowa zawartość alkoholu wyszczególniona jest w karcie win i karcie alkoholi.