







# MENU



## KUK

Maciej Majewski

### LUBIĘ NA SŁONO

„Wędzony Burak” 	44
Pieczony Burak   Kawa   Shiso	
„Foie Gras?” 	44
Foie Gras z Orzechów Nerkowca   Pigwa   Brioche	
„Siekany Wołek”	59
Tatar   Trufła   Ziemniak	
„KUK Ramen” 	54
Bulion Kotteri   Inari Tofu   Grzyby Shimeji	
„Jedź Zeppelin”	58
Cepeliny   Gęś   „Gęsia Skórka”	
„Z Północy”	110
Skrei   Fasola Adzuki   Kalmar	
„Whisky in the Jar”	165
Roastbeef Black Angus   Macallan Whisky   Czarny Czosnek	
„Jacek Placek” 	54
Omlot Okonomiyaki   Enoki   Furikake	
„Kartofel Korokke” 	48
Ziemniaczane krokiety   Fistaszki   Imbir	
„Legenda O Złotej Kaczce”	89
Dojrzewająca Kaczka   Burak   Pieróg	
„Janosik” 	48
Por   Ziemniak   Nori	
„Tonkatsu”	89
Wieprzowy Stek Pluma   "Gofr"   Kimchi	

### LUBIĘ WYJĄTKOWO

„KUK OMAKASE”	280
5 dań (cena za osobę, serwowane dla całego stolika)	
„ŚLEPE WINOGRONO”	190
Degustacja wina, dobrana specjalnie dla Ciebie	

### LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z”	35
Czekolada   Wiśnia   Wanilia	
„Faworytka”	35
Gruszka   Bergamotka   Werbena	
„Męczennica Jadalna”	35
Marakuja   Mango   Melisa	

### NASZA FILOZOFIA

Połączenie dań w stylu neo bistro przyrządzonych z sezonowych produktów i metod Haute Cuisine, zabawa formą i treścią.

### PRODUKTY

Dania komponujemy na bazie produktów dostarczanych przez ponad 50 dostawców z lokalnych upraw i manufaktur. Nie wstydzimy się sięgać po produkty z całego świata.

### NASZE MOTTO

Jedz | Smakuj | Dziel się

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę. Do każdego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej. Powiadom kelnera o nietolerancjach i alergiach pokarmowych. Ostatnie zamówienie 22:00



Wegetariańskie



Wegańskie

# MENU



# KUK

Maciej Majewski

## I LIKE IT SALTY

- „Smoked Beetroot”  44  
Roasted Beetroot | Coffee | Shiso
- „Foie Gras?”  44  
Cashew Nuts Foie Gras | Quince | Brioche
- „Chopped Beef ” 59  
Tartar | Truffel | Potatoes
- „KUK Ramen”  54  
Kotteri Bulion | Inari Tofu | Shimeji Mushrooms
- „Eat Zeppelin” 58  
„Cepeliny” | Goose | „Goose Skin”
- „From the North” 110  
Skrei fish | Adzuki bean | Calamari
- „Whisky in The Jar” 165  
Roastbeef | Black Angus | Macallan Whisky | Black Garlic
- „Jacek Pie”  54  
Okonomiyaki Omlette | Enoki | Furikake
- „Potatoes Korokke”  48  
Potatoes Qrocuettes | Peanuts | Ginger
- „The Duck” 89  
Maturing Duck | Beetroot | Dumpling
- „Janosik”  48  
Leek | Potato | Nori
- „Tonkatsu” 89  
Pork Pluma Steak | “Waffel” | Kimchi

## I LIKE IT SPECIAL

- „KUK OMAKASE” 280  
5 dishes (Price per person, served to the whole table)
- „BLIND GRAPE” 190  
Wine degustation, specially selected for you

## I LIKE IT SWEET

- „W-Z” 35  
Chocolate | Cherries | Vanilla
- „Favourite” 35  
Pear | Bergamote | Verbena
- „Passion fruit” 35  
Passion fruit | Mango | Melisa

## OUR PHILOSOPHY

A combination of neo bistro style dishes crafted with seasonal products and haute cuisine methodes, having fun with a form & content.

## PRODUCTS

We compose dishes on the basis of products supplied by over 50 suppliers from local crops and manufactories. We are eager to reach for products from all over the world.

## OUR MOTTO

Eat | Taste | Share

Prices are listed in PLN. All taxes included. 10% service chargé is added to every bill.  
Please let the waiter know if you have any food intolerances or allergies.  
Last order 22:00.



Vegetarian



Vegan