

MENU

KUK

Maciej Majewski

LUBIĘ NA SŁONO

„Pęd” 	46
Szparagi Edamame "Kawior"	
„Foie Gras?” 	48
Foie Gras z Orzechów Nerkowca Konfitura z Fenkułu Brioche	
„Wołek”	59
Wołowe Noodle Lubczyk "Chrupka"	
„Kebś” 	44
Marchew Ananas Kimchi	
„Ptaszyna”	98
Perlica Smardze Boudin Blanc	
„Mazurek”	135
Sandacz Krab Wędzona Maślanka	
„Milczenie Owiec”	125
Jagnięcina Młoda Kapusta Babka Ziemniaczana	
„Królowie Wiosny” 	46
Szparagi Rumianek Kefir	
„Lepione” 	65
Ravioli Biały Szparag Ziemniak	
„Legenda O Złotej Kaczce”	95
Dojrzewająca Kaczka Groszek Sajgonki	
„Jako Taco” 	46
Zielone Tacos Groszek "Sułtan"	
„El Classico?”	165
Polędwica Wołowa Foie Gras "Frytka"	

LUBIĘ WYJĄTKOWO

„KUK OMAKASE” 280

5 dań (cena za osobę,
serwowane dla całego stolika)

„DESEROWE OMAKASE” 150

5 deserów (Cena za osobę,
serwowane dla całego stolika)

„ŚLEPE WINOGRONO” 190

Degustacja wina,
dobrana specjalnie dla Ciebie

LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z” 38

Czekolada | Wiśnia | Wanilia

„Jabajbaj” 38

Beza | Rabarbar | Tonka

„Flames of Love” 38

Truskawka | Werbena | Crème Fraîche

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

„Shoot” 	46
Asparagus Edamame "Caviar"	
„Foie Gras?” 	48
Cashew Nuts Foie Gras Fennel Confiture Brioche	
„Beef”	59
Beef Noodle Lovage Leaves "Crispy"	
„Kebap” 	44
Carrott Pinapple Kimchi	
„Birdie”	98
Guinea Fowl Morels Mushrooms Boudin Blanc	
„Mazurian”	135
Zander Crab Smoked Butter Milk	
„Silence of the Lamb”	125
Lamb Young cabagge Potato Baba	
„King Of Spring” 	46
Asparagus Chamomile Kefir	
„Dumplings” 	65
Ravioli White Asparagus Potatoes	
„The Duck”	95
Maturing Duck Green Peas Spring Rolls	
„The Taco” 	46
Green Taco Green Peas "Sultan"	
„El Classico?”	165
Beef Fillet Foie Gras "Chips"	

I LIKE IT SPECIAL

„KUK OMAKASE”	280
5 dishes (Price per person, served to the whole table)	
„DESSERT OMAKASE”	150
5 desserts (Price per person, served to the whole table)	
„BLIND GRAPE”	190
Wine degustation, specially selected for you	

I LIKE IT SWEET

„W-Z”	38
Chocolate Cherries Vanilla	
„Rhubarb”	38
Meringue Rhubarb Tonka	
„Flames Of love”	38
Strawberry Verbena Crème Fraîche	

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