






# KUK

Maciej Majewski


## NASZA FILOZOFIA


Połączenie dań w stylu neobistro, przyrządzonych z sezonowych produktów za pomocą metod haute cuisine; zabawa formą i treścią.

## I LUBIĘ NA SŁONO

„Żurek”   „Kiełbasa”   „Wędzone” 	34
Orzechowa Foie Gras   Burak   Brioche 	34
Yukhoe   „Konferencja”   Żółtko Shoyuzake	38
„Krok”   Górski Sudecki   Trufła 	44
„Kiełba”   Jabłko   Ziemniak	42
Skrei   Mule   Maitake	54
Jagnięcina   Herbarius   Duxelle	62
„Kaczka”   Chlebowiec   Naleśnik 	39
Kapusta   Burak   Dashi 	36
Dojrzewająca Kaczka   Kapusta   Churros	64
Rzepa   Chawanmushi   „KatsuoBushi” 	35
„Rossini”   Foie Gras   „Chrupka”	72

## LUBIĘ NA SŁODKO

„Wuzetka”   Czekolada   Wiśnia	25
„Ulica Sezamowa”   Tahini   Jaśmin	25
„Chmurka”   Orzech   Calamansi 	25
„KUK Omakase”: 5 dań	250
(cena za osobę, serwowane dla całego stolika)	
Degustacja wina	120
„Z liścia”: wyselekcjonowana herbata	16
„Niezłe ziółko”: ziołowy napar	16

 Wegetariańskie

 Wegańskie

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę. Do każdego rachunku doliczany jest 10% service chargé.

Powiadom kelnera o nietolerancjach i alergiach pokarmowych.

Ostatnie zamówienie 22:00

# KUK

Maciej Majewski

## OUR PHILOSOPHY

A combination of neobistro style dishes crafted with seasonal products  
and haute cuisine methods, having fun with form & content.

## I LIKE IT SALTY

„Żurek”   „Sausage”   „Smoked” 	34
Cashew Nuts Foie Gras   Beetroots   Brioche 	34
„Yukhoe”   “Konferencja”   Egg yolk Shoyuzuke	38
„Krok”   Górski Sudecki   Truffle 	44
„Sausage”   Apple   Potato	42
Skrei   Moussels   Maitake	54
Lamb   Herbarius   Duxelles	62
„Duck”   Jackfruit   Pancake 	39
Cabbage   Beetroots   Dashi 	36
Maturing Duck   Cabbage   Churros	64
Turnip   Chawanmushi   „Katsubushi” 	35
„Rossini”   Foie gras   „Puff”	72

## I LIKE IT SWEET

“Wuzetka”   Chocolate   Cherries	25
„Sesame Street”   Tahini   Jasmin	25
“Cloud”   Walnuts   Calamansi 	25
“KUK Omakase”: 5 dishes (served for the whole table, price per person)	250
Wine Degustation	120
“Loose leaf tea”: a selection of teas	16
“Herb, such a charmer”: herbal infusion	16

 Vegetarian

 Vegan

Prices are listed in PLN. All taxes included. 10% Service charge is added to every bill.

Please let the waiter know if you have any food intolerances or allergies.

Last order 22:00