

KUK

Maciej Majewski

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

LUBIĘ NA SŁONO

Szparagi Białe "Ajoblanco" Lubczyk 	42
Orzechowa Foie Gras Burak Brioche 	42
Yukhoe „Konferencja” Żółtko Shoyuzake	59
Yakitori Okonomiyaki Miso 	56
„Kiełba” Jabłko Ziemniak	46
Okoń "Barigoule" Ostryga	95
„Pożarski" Verte "Pączek"	72
„Kaczka" Chlebowiec Naleśnik 	42
Kopytka "Niedźwiadek" Wańczyk Dojrzewająca 	44
Kaczka "Patyk" "Bułka"	85
Szparagi Wafu Płomiennica 	56
Hibachi Antrykot Rabarbarowy BBQ Shinju Mai	140

LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z" Czekolada Wiśnia	32
„Jabajbaj" Bez Czekolada	32
„Chmurka" Macadamia Bergamotka 	32
„Pęd" Limonka Kwiat Wiśni	32
„KUK Omakase": 5 dań	250
(cena za osobę, serwowane dla całego stolika)	
„Ślepe winogrono "	160
Degustacja wina	



Vegetarian



Vegan

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

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 hute cuisine mathodes, having fun with form & content.







PRODUCTS

We compose dishes on the basis of products supplied by over 50 suppliers from local crops and manufactories. We are not ashamed to reach for products from all over the world.

OUR MOTTO

Eat | Taste | Share

I LIKE SALTY

White asparagus "Ajoblanco" Lovage leaves 	42
Cashew Nuts Foie Gras Beetroots Brioche 	42
„Yukhoe" Konferencja Eggyolk Shoyuzuke	59
Yakitorri Okonomiyaki Kewpie Mayo 	56
„Sausage" Apple Potatoe	46
Sea Bas "Barigoule" Oyster	95
„Pożarski" Verte "Doughnut"	72
"Duck" Jackfruit "Pancake" 	42
Kopytka "Bear" Wańczyk 	44
Maturing Duck "Stick" "Steamed Bun"	85
Asparagus Wafu Enoki 	56
Hibachi Entracote Rhubarb BBQ Shinju Mai	140

I LIKE IT SWEET

„W-Z" Chocolate Cherries	32
Rhubarb Edelflower Chocolate	32
„Cloud" Macadamia Bergamote 	32
„Pęd" Lime Cherry Blossom	32
„KUK Omakase": 5 courses (served for the whole table, price per person)	250
„Blind Grapes" Wine degustation	160



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.