

# 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

„Jabłko Miłości” Pomidor   Pomidorowe Nigiri   Pomidorowe Dashi	42
„Foie Gras?” Foie Gras z Orzechów Nerkowca   Burak   Brioche	42
„Yukhoe” Polędwica Wołowa   Gruszka Konferencja   Marynowane Żółtko	59
„Powiało Chłodem” Maślanka   Kwas Chlebowy   Małosolne Warzywa	32
„Kawiordajny” Marynowany Jesiotr   Gin Verte   Kawior Antonius	59
„Z wody” Okoń Morski   Napar z Warzyw   Ostryga	95
„Schabowy?” Kotlet Cielęcy   Sałata w śmietanie   Ziemniaczana Sałatka	87
„Bobek & Pieprznik” Ravioli   Bob   Kurki	65
„Ziemniak” Kopytka   Pesto z Lubczyku   Wańczyk	44
„KwaKwa” Dojrzewająca Kaczka   Kaczy Satay   Bao z Szarpaną Kaczką	89
„Kwiat Kabaczka” Kwiat Kabaczka   Wędzony Twaróg   Emulsja Crudo	56
„Z lasu” Jeleń   Agrest   Młody Ziemniak	140

### LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z” Czekolada   Wiśnia   Wanilia	32
„Gęsia Jagoda” Agrest   Jabłko   Werbena	32
„Czarna Owca” Jeżyna   Czekolada   Gin Verte	32
„KUK Omakase”: 5 dań (cena za osobę, serwowane dla całego stolika)	250
„Ślepe winogrono” Degustacja wina	190



Wegetariańskie



Wegańskie

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

# KUK

Maciej Majewski

## 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

### I LIKE IT SALTY

„Apple of Love” 	42
Tomatoes   Tomatoes Nigiri   Tomatoes Dashi	
„Foie Gras?” 	42
Cashew Nuts Foie Gras   Beetroots   Brioche	
„Yukhoe”	59
Beef Fillet   Konferencja Pear   Marinated Egg Yolk	
„A Bit Cold” 	32
Butter Milk   Bread Acid   Pickles Vegetables	
„Sturgeon”	59
Marinated Sturgeon   Verte Gin   Antonius Caviar	
„From The Sea”	95
Sea Bas   Vegetable Infusion   Oyster	
„Pork Chop?”	87
Veal Cutlet   Lettuce in Cream   Potatoe Salad	
„Broad Beans & Giroles” 	65
Ravioli   Broad Beans   Giroles	
„Potato” 	44
Kopytka   Lovage Leaves Pesto   Wanczyk	
„The Duck”	89
Maturing Duck   Duck Satay   Bao with Pulled Duck Meat	
„Courget Flower” 	56
Courget Flower   Smoked Cheese   Crudo Emulsion	
„From The Forest ”	140
Deer   Gooseberry   Young Potatoes	

### I LIKE IT SWEET

„W-Z”	32
Chocolate   Cherries   Vanilla	
„Gosseberry” 	32
Gosseberry   Apple   Werbena	
„Black Sheep”	32
Blackberries   Chocolate   Verte Gin	
„KUK Omakase”: 5 dishes (Price per person, served to the whole table)	250
„Blind Grape”	190
Wine degustation	



Vegetarian



Vegan

Prices are listed in PLN. All taxes included. 10% service charg  is added to every bill.

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

Last order 22:00.