

# MENU



# KUK

Maciej Majewski

## LUBIĘ NA SŁONO

„Z Dynki”  42  
Dyńia Hokaido | Orzech Laskowy | Karmelowy Rokitnik

„Foie Gras?”  42  
Foie Gras z Orzechów Nerkowca | Burak | Brioche


„Chrupiaczy Jeleń” 59  
Siekany Tatar z Jelenia | Chrupiący Shinju Mai | Żel z żółtka

„Flaki Po warszawsku”  35  
Flaki z Boczniaka | Pulpety Tofu | Majeranek

„Żebro Adama” 56  
Żebro wołowe | Lejkowiec Dety | Szpinak

„Motylek” 89  
Dorada | Kruszonka z Pigwocem | Remulada z kalarepy

„Schabowy?” 92  
Kotlet Cielęcy | „Bigos” | Chrupiący ziemniak

„Kapuściany Kwiat”  49  
Kalafior | Katsu Curry | Imbir

„Grzybobranie”  54  
Kasztanowe Kopytka | Grzybowe Veloute | Leśne Ragout

„KwaKwa” 89  
Dojrzewająca Kaczka | Kaczy Satay | Bao z Szarpaną Kaczką

„Dymiona Modra”  56  
Czerwona Kapusta | Marchew | Sabayon z Palonego Masta

„Jabłkowe Jagnie” 92  
Biodrówka Jagnięca | Cydr Ignaców | Nameko

## 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 SŁODKO


„W-Z” 35  
Czekolada | Wiśnia | Wanilia

„Orzesz Ty” 35  
Młody Orzech Laskowy | Karmel | Dyplomata Orzechowy

„Rice Rice Babe” 35  
Ryżowy Pudding | Kumkwat | Crème Fraîche

## LUBIĘ WYJĄTKOWO

„KUK OMAKASE”: 5 dań 280  
(cena za osobę, serwowane dla całego stolika) 

„ŚLEPE WINOGRONO” 190  
Degustacja wina, dobrana specjalnie dla Ciebie 



Wegetariańskie



Wegańskie

# MENU



# KUK

Maciej Majewski

## I LIKE IT SALTY

„From Pumpkin”  42  
Hokaido Pumpkin | Hazelnut | Caramel Sea buckthorn

„Foie Gras?”  42  
Cashew Nuts Foie Gras | Beetroots | Brioche

„Crispy Deer” 59  
Chopped Deer Tartar | Crispy Shinju Mai | Egg yolk gel

„Tripe in Warsaw Style”  35  
Oysters mushrooms tripe | Tofuballs | Majoram

„Adam Rib” 56  
Beef Rib | Black trumpet mushrooms | Spinach


„From The Sea” 89  
Sea Bream | Quinoa crumble | Kholrabi Remoulade

„Pork Chop?” 92  
Veal Cutlet | “Bigos” | Crispy Potato

„Cabagge Flower”  49  
Cauliflower | Katsu Curry | Ginger

„Mushrooms picking”  54  
Chestnuts Kopytka | Mushrooms Veloute | Forest Ragout

„The Duck” 89  
Maturing Duck | Duck Satay | Bao with Pulled Duck Meat

„Smoky Red Cabagge”  56  
Red Cabagge | Carrot | Brown Butter Sabayon

„Apple Lamb” 92  
Lamb Rump | Ignacow Cider | Nameko

## 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 SWEET

„W-Z” 35  
Chocolate | Cherries | Vanilla

„Orzesz Ty” 35  
Young Hazelnut | Caramel | Hazelnut Diplomat

„Rice Rice Babe ” 35  
Rice Pudding | Kumquat | Creme Fraîche

## I LIKE IT SPECIAL

„KUK OMAKASE”: 5 dishes 280  
(Price per person, served to the whole table) 

„BLIND GRAPE” 190  
Wine degustation 

 Vegetarian

 Vegan