

MENU



KUK

Maciej Majewski

LUBIĘ NA SŁONO

„Wędzony Burak”  42
Pieczony Burak | Kawa | Shiso

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

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

„KUK Ramen”  48
Bulion Kotteri | Inari Tofu | Grzyby Shimeji

„Boso ale w Ostrogach” 72
Ostrygi z Kurczaka | Yakitori | Ryż Yuzu

„Smocza łuska” 92
Kulbin | Rybne Veloute | Taco

„Jedz Zeppellin” 58
Cepeliny | Gęś | „Gęsia Skórka”

„Korzeń”  52
Seler Pieczony w Soli | Kasztan | Trufła

„Słonecznik”  54
Słonecznik Bulwiasty | Custard | Drożdże

„Legenda o Złotej Kaczce” 89
Dojrzewająca Kaczka | Burak | Pieróg

„Wężymord w Pieprzu”  56
Salsefia | Ser Bursztyn „24” | Pieprz

„Tonkatsu” 89
Wieprzowy Stek Pluma | „Gofr” | Kimchi

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



Wegetariańskie



Wegańskie

LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z” 35
Czekolada | Wiśnia | Wanilia

„Piżmiak” 35
Dynia | Pomarańcza | Imbir

„Biała Góra” 35
Brusznica | Kawa | Orzech

LUBIĘ WYJĄTKOWO

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



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



MENU



KUK

Maciej Majewski

I LIKE IT SALTY

„Smoked Beetroot” 	42
Roasted Beetroot Coffee Shiso	
„Foie Gras?” 	42
Cashew Nuts Foie Gras Beetroots Brioche	
„Crispy Deer”	59
Chopped Deer Tartar Crispy Shinju Mai Egg yolk gel	
„KUK Ramen” 	48
Kotteri Bulion Inari Tofu Shimeji Mushrooms	
„Barefoot but with Spurs”	72
Chicken Oysters Yakitori Yuzu Rice	
„Dragon Scales”	92
Shade Fish Fish Veloute Fish Taco	
„Eat Zeppellin”	58
„Cepeliny” Goose „Goose Skin”	
„Root” 	52
Salt Baked Selery Chestnut Truffle	
„Sunflower” 	54
Jerusalem Artichoke Custard Yeast	
„The Duck”	89
Maturing Duck Beetroot Dumpling	
„Salsify e peppe” 	56
Salsefia Amber Cheese „24” Pepper	
„Tonkatsu”	89
Pork Pluma Steak “Waffel” Kimchi	

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



Vegetarian



Vegan

I LIKE IT SWEET

„W-Z”	35
Chocolate Cherries Vanilla	
„Butternut”	35
Butternut Squash Orange Ginger	
„Mount Blanc”	35
Cowberry Coffee Walnuts	

I LIKE IT SPECIAL

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



280

„BLIND GRAPE”
Wine degustation



190