

MENU

KUK

Maciej Majewski

LUBIĘ NA SŁONO

- „Bawole Serce”  46
Pomidor | Ziemisty Kawior | Pomidorowe Dashi
- „Foie Gras?”  48
Foie Gras z Orzechów Nerkowca | Konfitura z Fenkułu | Brioche
- „Wołek” 59
Wołowe Noodle | Lubczyk | "Chrupka"
- „Kapusta Szparagowa”  54
Brokuł | Grzybowy bullion | Miso
- „Dewolaj” 79
Kotlet De Volaille | Maślane puree | Sałata w śmietanie
- „Z północy” 95
Troc | Żółtko | "Tatar"
- „Buhajek” 92
Biodrówka ciętleca | Kurki | Karczoch
- „Jajko krzewiste”  56
Bakłażan | Katsu | Curry
- „Pulpety??”  58
Tofu Tsukune | Yuzu Kosho | Maitake
- „Legenda O Złotej Kaczce” 95
Dojrzewająca Kaczka | Czerwona Kapusta | "Pasterz"
- „Mała Dynia”  46
Cukinia | Bób | Hummus
- „El Classico?” 165
Połędwica Wołowa | Foie Gras | "Frytka"

LUBIĘ WYJĄTKOWO

„KUK OMAKASE” 280

5 dań (cena za osobę,
serwowane dla całego stolika)

„ŚLEPE WINOGRONO” 190

Degustacja wina,
dobrana specjalnie dla Ciebie

LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z” 38
Czekolada | Wiśnia | Wanilia

„Słodko / Kwaśno” 38
Owies | Mirabelka | Migdał

„Dachówka” 38
Biała Porzeczka | Wanilia | Kwiat Bzu

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

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



Wegetariańskie



Wegańskie

MENU

KUK

Maciej Majewski

I LIKE IT SALTY

„Buffalo Heart” 	46
Tomato Earth caviar Tomatoes Dashi	
„Foie Gras?” 	48
Cashew Nuts Foie Gras Fennel Confiture Brioche	
„Beef”	59
Beef Noodle Lovage Leaves "Crispy"	
„Asparagus Cabagge” 	54
Broccoli Mushrooms Boullion Miso	
„Cutlet de Volaille”	79
Cutlet de Volaille Butter Puree Salad in cream	
„From the North”	95
Trout Egg Yolk Tartar	
„The Veal”	92
Veal Rump Chanterlles Artichoke	
„Aubergine” 	56
Aubergine Katsu Curry	
„Meat balls??” 	58
Tofu Tsukune Yuzu Kosho Maitake	
„The legend of the golden duck”	95
Maturing Duck Red Cabagge Shepards Pie	
„Small Pumpkin” 	46
Zucchini Broad benas Hummus	
„El Classico?”	165
Beef Fillet Foie Gras "Chips"	

I LIKE IT SPECIAL

„KUK OMAKASE” 280

5 dishes (Price per person, served to the whole table)

„BLIND GRAPE” 190

Wine degustation, specially selected for you

I LIKE IT SWEET

„W-Z” 38
Chocolate | Cherries | Vanilla

„Sweet&Sour” 38
Spelt | Mirabelle | Almonds

„Tile” 38
White Currant | Vanilla | Elderflower

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

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.



Vegetarian



Vegan