

LUBIĘ NA SŁONO

„Z PIEKARNI”

Bagietka Epic | Chleb na Zakwasie |
Domowe Masło | Ziołowa Oliwa

16 pln

„CIEŁĘCINA”

Płatki Cielęciny | Tuńczyk | Shitake |
Kawior Antonius

65 pln

„ORZECHY NERKOWCA”

Foie Gras z Orzechów Nerkowca |
Palony Por | Jabłka z Grójca | Brioche

48 pln

„WOŁOWINA”

Wołowe Noodle | Lubczyk | Piklowane
Shimeji | "Chrupka"

62 pln

„PIEROGI”

Konfitowany Sandacz | Wędzony
Twaróg | Orzechy | Rydze

72 pln

„KURCZAK ZAGRODOWY”

Kotlet De Volaille | Maślane Puree |
Sałata | Kwaśna Śmietana

79 pln

„JESIOTR”

Jesiotr | Homarowy Krokiet |
Wędzona Maślanka | Dyniowe Gratin

120 pln

„ŻUR”

Żurek | Chrzanowy Custard | Krokiet
z wędzonych żeberek | Majeranek

46 pln

„ZIARNO ORKISZU”

Orkiszowe Risotto | Warzywne Dashi
| Fermentowany Czosnek | Trufła

72 pln

„KALAFIOR”

Kalafior | Moilee | Kumin
| Orzeszki Pinii

65 pln

„KACZKA”

Kaczka | Burak | Kacze Ragout |
Topinambur

95 pln

„NIE MIĘSO Z PSZENICY”

Seitan po Burgundzku | Vege Demi |
Warzywa | Polenta

65 pln

„Rostbef”

Rostbef z Pniew 45 dni | Palony
Ziemniak | Portobello | Szpinak

170 pln

LUBIĘ NA SŁODKO

„W-Z”

Czekolada | Wiśnia | Wanillia |
Biszkopt

38 pln

„LIMONKA”

Limonka | Brick | Migdał | Kafir

38 pln

„ŻURAWINA”

Żurawiana | Pekan | Beza |
Wanillia

38 pln

LUBIĘ NA WYJĄTKOWO

„KUK OMAKASE”

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

320 pln

„ŚLEPE WINOGRONO”

Degustacja wina dobrana
specjalnie dla Ciebie

220 pln

I LIKE SALTY

„FROM BAKERY“

Epic Baguette | Sourdough Bread |
Homemade Butter | Herbs Oil

16 pln

„VEAL“

Veal Flakes | Tuna | Shitake |
Antonius Caviar

65 pln

„CASHEW NUTS “

Cashew Nuts Foie Gras | Pumpkin
Comfiture | Burned Leek | Brioche

48 pln

„BEEF“

Beef Noodle | Lovage leaves | Pickled
Shimeji | "Crisp"

62 pln

„DUMPLINGS“

Confited Zander | Smoked Cottage
cheese | Walnuts | Milk Mushrooms

72 pln

„FREE RANGE CHICKEN“

Cutlet de Volaille | Butter Puree |
Salad | Sour cream

79 pln

„STURGEON“

Sturgeon | Lobster Croquette |
Smoked Butter Milk | Pumpkin Gratin

120 pln

„SOUR RYE SOUP“

Sour Rye Soup | Horse-Radish
Custard | Smoked Ribs Croquette |
Majoram

46 pln

„SPELLET GRAINS“

Spellet Risotto | Vegetables Dashi |
Ferment Garlic | Truffel

72 pln

„CAULIFLOWER“

Cauliflower | Moilee | Kumin | Pine
Nuts

65 pln

„DUCK“

Duck | Beetroots | Duck Ragout |
Jerusalem Artichock

95 pln

„NOT WHEAT FROM MEAT“

Seitan in Burgundian Style | Vege
Demi | Vegetables | Polenta

65 pln

„ROSTBEEF“

Rostbeef From Pniewy 45 Days |
Burned Potatoes | Portobello
Mushrooms | Spinach

170 pln

I LIKE SWEET

„W-Z“

Chocolate | Cherries | Vanilla |
Sponge cake

38 pln

„LIME“

Lime | Brick | Almond | Kafir Lime

38 pln

„CRANBERRIES“

Cranberries | Pecan Nuts |
Meringue | Vanilla

38 pln

I LIKE SPECIAL

„KUK OMAKASE“

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

320 pln

„BLIND GRAPES“

Wine degustation, specially
selected for you

220 pln

MENU OF THE DAY

Prices given in PLN.
Taxes included in the price.
Added to each bill
10% service charge.