

Degustacja | 450 zł

Chleby Własnego Wypieku

Masło ze Szczypioru / masło vinegret

Ocet z czeremchy

Lato / Jesień

Chips z kaszy gryczanej

z masłem wędzonym i ogórkiem kiszonym

Ser kozi

z owocami leśnymi

Wątrobianka

z wiśniami i czerwoną cebulą

Zupa kurkowa

z cielęciną

Dorsz

z kapustą chińską i maślanką

Pigwa

z szałwią

Schab Świnki Złotnickiej

w Sianie z Ziemniakami

Babka piaskowa

z dereniówką

Ptifurki



KUK
RESTAURANT

Przekąski

Pieczyno | 25 zł

własnego wypieku z masłem

Wątrobianka | 69 zł

z wiśniami i czerwoną cebulą

Pasztet lotaryński | 50 zł

z grzybami leśnymi i korzeniem pietruszki



Pstrąg z Zielenicy | 69 zł

w sosie jajecznym i kawiozem z pstrąga

Ser kozi | 50 zł



z owocami leśnymi

Plastry wołowiny | 89 zł

z truflą i rukolą

Ryby gorące

Dorsz | 129 zł

z kapustą chińską, ziemniakami i maślanką

Gładzica atlantycka | 99 zł

z kaparami i warzywami

Grill

Antrykot z Pniew | 110 zł

sezonowany

Schab Cielęcy | 129 zł

z kością i sernikiem ziemniaczanym

Jarzyzny

Sałata rzymska | 25 zł

grillowana z bułką tartą

Puree | 25 zł

ziemniaczane

Mix sałat | 25 zł

z dressingiem ogrodowym

Warzywa gotowane | 25 zł

w emulsji maślanej

Frytki | 25 zł


ziemniaki krojone

Zupy

Kurkowa | 55 zł


z cielęciną

Pomidorowa | 36 zł


z ryżem 

Dania jarskie

Pieczeń Wegańska | 69 zł

z Botwiną 

Kartacz | 69 zł

z kapustą i smardzami 

Leguminy

Szara Reneta | 42 zł

z jałowcem

Pleśniak | 42 zł

Jeżyna, śliwka, beza włoska

Czekolada | 42 zł

z rozmarynem



Vegan



Vegetarian

Tasting| 450 PLN

Homemade bread

Chive butter / vinaigrette butter

Bird cherry vinegar

Summer / Fall

Buckwheat chips

with smoked butter and pickled cucumber

Goat cheese

with forest fruits

Hepatic

with cherries and red onion

Chanterelle soup

with veal

Cod

with Chinese cabbage and buttermilk

Quince

with sage

Złotnicka pork loin

in Hay with Potatoes

Sand cake

with dogwood

Ptifurki

KUK
RESTAURANT

Snacks

Bread | 25 PLN

homemade with butter

Liverwurst | 69 PLN

with cherries and red onion

Lorraine pâté | 50 PLN

with wild mushrooms and parsley root



Trout from Zielenica | 69 PLN

in egg sauce and trout caviar

Goat cheese | 50 PLN



with forest fruits

Beef slices | 89 PLN

with truffle and arugula

Hot fish

Cod | 129 PLN

with Chinese cabbage, potatoes, and buttermilk

Atlantic plaice | 99 PLN

with capers and vegetables

Grill

Entrecôte from Pniewy | 110 PLN

seasoned

Veal loin | 129 PLN

with bone and potato cheesecake

Vegetables

Romaine lettuce | 25 PLN

grilled with breadcrumbs

Mashed | 25 PLN

potatoes

Mixed salad | 25 PLN

with garden dressing

Cooked vegetables | 25 PLN

in butter emulsion

French fries | 25 PLN

sliced potatoes

Soups

Chanterelle | 55 PLN

with veal

Tomato | 36 PLN

with rice



Vegetarian dishes

Vegan Roast | 69 PLN

with Botwina



Grapeshot | 69 PLN

with cabbage and morels



Legumes

Grey Renet | 42 PLN

with juniper

Moldy | 42 PLN

Blackberry, plum, Italian meringue

Chocolate | 42 PLN

with rosemary



Vegan



Vegetarian