

NA POCZĄTEK

Z PIEKARNI

chleby i bułeczki od naszego piekarza

25 pln

FOIE GRAS

z wiśniami i lawendą

75 pln

JAJKO FABERGÉ

z lubczykiem

55 pln

MAZURSKI MIĘTUS

w leguminie

55 pln

SER KORYCIŃSKI

z kozieradką i śliwką Renklodą

49 pln

WOŁEK

z wieprzem i gorczycą

55 pln

OD ZIMY DO WIOSNY

cykoria, kalarepa, jabłko

49 pln

Z POLA I PASTWISKA

selekcja serów

50 pln

WĘDLINY Z DYMU I CZASU

50 pln

POLEWKI I ROSOŁY

KRÓLEWSKI ŻUR

z jesiotrem

50 pln

POLEWKA

z przednówka

50 pln

RYBY Z OGNI I WODY

TURBOT

z patelni, kluski śląskie w pesto z rzeżuchy

165 pln

DORSZ

smażony z sercówkami

135 pln

PIECZYSTE Z RUSZTU

ANTRYKOT Z PNIEW

dojrzewający w naszej kuchni

129 pln

KRÓLIK

faserowany białą kaszą gryczaną

129 pln

PERLICZKA

z rajskim jabłkiem i selerem

110 pln

Z OGRODU I POLA

KROKIET ZIEMNIACZANY

z brukselką i migdałami

69 pln

PYZY ZIEMNIACZANE

z twarogiem i porem

69 pln

ZIELEŃ STOŁU

BRUKSELKA

chrupiąca brukselka na maśle

25 pln

MUŚLIN

ziemniaczany z masłem

25 pln

LIŚCIE SAŁAT

chrupiące liście sałat w dressingu ogrodowym

25 pln

KORZENIOWE

w piecu opiekane

25 pln

FRYTKI ŻŁOCISTE

chrupiące frytki złociste

25 pln

SŁODKIE ZAKOŃCZENIE

RACUCHY

z kwaśną śmietaną i gruszką

45 pln

SERNIK MIODOWY

z hibiskusem

45 pln

W/Z-etka

wiśnia, czekolada, wanilia

45 pln

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę. Do każdego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie. Prosimy zapytać obsługę.

 WEGAŃSKIE
 WEGETARIAŃSKIE

KUK
RESTAURANT

STARTERS

FROM BAKERY

bread and rolls from our baker

25 pln

FOIE GRAS

with cherries and lavender

75 pln

FABERGÉ EGG

with lovage

55 pln

MASURIAN BURBOT

in legume purée

55 pln

KORYCIŃSKI CHEESE

with fenugreek and Renkloda plum

49 pln

BEEF TARTARE

with pork and mustard

55 pln

FROM WINTER TO SPRING

chicory, kohlrabi, apple

49 pln

FROM FIELD & PASTURE

cheese selection

50 pln

SHAPED BY SMOKE AND TIME

50 pln

SOUPS

ROYAL ŻUR

with sturgeon

50 pln

EARLY-SPRING SOUP

50 pln

Prices are in PLN. Taxes are included.
A 10% service charge will be added
to your bill.

Allergen information is available
upon request. Please ask your server.

FISH FROM FIRE AND WATER

TURBOT

pan-fried turbot, Silesian dumplings
with watercress pesto

165 pln

COD

fried cod with cockles

135 pln

ROASTS FROM THE GRILL

DRY-AGED RIB-EYE STEAK FROM PNIEWY

dry-aged ribe-eye from Pniewy,
aged in our kitchen

129 pln

RABBIT

stuffed with white buckwheat groats

129 pln

GUINEA FOWL

with crab apple and celery

110 pln

FROM THE GARDEN & THE FIELD

POTATO CROQUETTE

with brussels sprouts and almond

69 pln

POTATO DUMPLINGS

with cottage cheese

69 pln

 VEGAN

 VEGETARIAN

GREEN TABLE

BRUSSELS

crispy brussels sprouts in butter

25 pln

POTATO MOUSSELINE

with butter

25 pln

LETTUCE LEAVES

crispy lettuce leaves in garden dressing

25 pln

OVEN-ROASTED

root vegetables

25 pln

CRISPY GOLDEN FRIES

25 pln

SWEET ENDING

PANCAKES

with sour cream and pear

45 pln

HONEY CHEESECAKE

with hibiscus

45 pln

W/Z CAKE

cherry, chocolate, vanilla

45 pln

UCZTA SEZONOWA

380 pln

ZIMA-WIOSNA

Chleby własnego wypieku
Masło vinegret
Olej rodzynkowy

Jajko Fabergé
Foie Gras | Wiśnie | Lawenda
Żur | Jesiotr | Ziemniak
Rokitnik
Królik | Biała kasza gryczana
W/Z-etka
Wety

WEGETARIAŃSKIE

Chleby własnego wypieku
Masło vinegret
Olej rodzynkowy

Ser Koryciński | Śliwka Renkloda
Jajko Fabergé
Polewka z przednówka
Rokitnik
Pyzy ziemniaczane z twarogiem
W/Z-etka
Wety

Ceny podane w PLN. Podatki wliczone w cenę. Do każdego rachunku doliczane jest 10% opłaty serwisowej.

Informacja o alergenach dostępna na życzenie. Prosimy zapytać obsługę.

KUK
RESTAURANT

UCZTA SEZONOWA

SEASONAL FEAST

380 pln

WINTER-SPRING

In-house bread
Vinegret butter
Raisin oil

Fabergé egg
Foie Gras | Cherries | Lavender
Żur | Sturgeon | Potato
Sea buckthorn
Rabbit | White Buckwheat Groats
W/Z cake
Petit Fours

VEGETARIAN

House-baked bread
Vinegret butter
Raisin oil

Koryciński cheese | Renkloda plum
Fabergé egg
Early-spring soup
Sea buckthorn
Potato dumplings with curd cheese
W/Z cake
Petit Fours

Prices are in PLN. Taxes are included. A 10% service charge will be added to your bill.

Allergen information is available upon request. Please ask your server.


KUK
RESTAURANT


SEASONAL FEAST


KUK

R E S T A U R A N T


MENU DLA DZIECI FOR THE LITTLE ONES

Zupa pomidorowa z kluskami lanymi  30 pln
Tomato soup with batter dumplings

Lizaki z kurczaka z frytkami i surówką kapusta-por  45 pln
Chicken lollipops with fries and cabbage-leek slaw

Spaghetti z sosem pomidorowym  45 pln
Spaghetti with tomato sauce

Mini burger  45 pln
Mini burger

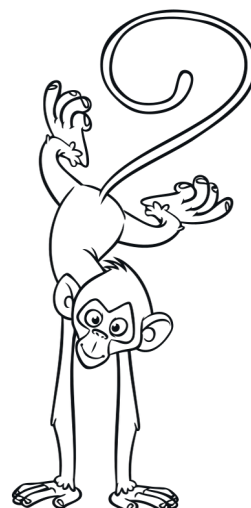
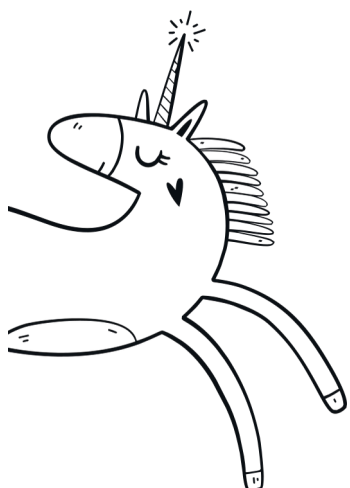
Leniwe ze śmietaną i cukrem  45 pln
Lazy Dumplings with sour cream and sugar



WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN

Ceny podane w PLN.
Podatki wliczone w cene.
Do każdego rachunku doliczane
jest 10% opłaty serwisowej.
Powiedz kelnerowi o nietolerancjach
i alergiach pokarmowych.

Prices are listed in PLN.
All taxes included.
10% Service charge is added to every
bill. Please let the waiter know if you
have any food intolerances
or allergies.



KUK

R E S T A U R A N T

PUPIL MENU PET MENU

Wołowina z marchewką
Beef with carrot 40 pln

Kurczak z ryżem
Chicken with rice 40 pln

