



KUCHNIA

by Marcin Szełaj

MENU





Marcin Szukaj,

swoją przygodę z gotowaniem zacząłem już w wieku kilku lat, robiąc z babcią domowy makaron. Po ukończeniu Szkoły Gastronomicznej w Bydgoszczy wyjechałem na cztery lata do Niemiec, gdzie jako pomocnik szefa kuchni uczyłem się i podpatrywałem mistrza, aby kilka lat później zacząć prowadzić własną restaurację. Po powrocie do kraju zacząłem pracę w bydgoskiej restauracji „Meluzyna”. Stamtąd w wieku 21 lat już jako szef kuchni przeszedłem do nowo powstałej restauracji, „Gallery”. Później trafiłem do włoskiej restauracji „Dolce Vita” – także jako szef kuchni, a od końca roku 2007 związany byłem z Cukiernią Małgorzaty i Adma Sowy, by od kwietnia roku 2008 zostać szefem kuchni restauracji „Smak”. Jestem laureatem wielu prestiżowych konkursów kulinarnych: Kujawsko-Pomorskie Potyczki Kulinarne, Zielona Czapka Bonduelle, Europejski konkurs kulinarny „Ryby i owoce lasu”, zdobyłem I miejsce w znanym konkursie kulinarnym Primerba Cup 2007 i byłem kandydatem do tytułu Kulinarного Mistrza Polski 2008. Byłem członkiem drużyny seniorów Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni startującej w Olimpiadzie Kulinarnej IKA 2008 Erfurt, gdzie wraz z drużyną „POLTAURII” zdobyłem brązowy medal dla naszego kraju. Prowadziłem własną firmę cateringową, byłem Szefem Kuchni w Restauracji Gościniec SOPLICA w Bydgoszczy, jak również współtwórcą i współzałożycielem Akademii Kulinarnej Sadkiewicz & Szukaj w Bydgoszczy dla dzieci i dorosłych. Obecnie od dwunastu lat prowadzę restaurację KUCHNIA by Marcin Szukaj w Bydgoszczy przy ulicy Grodzkiej 4/2. Od lutego 2017 utworzyłem wraz z małżonką nowe bistro o nazwie BULWAR BISTRO mieszczące się w Bydgoszczy na rogu ulic Obrońców Bydgoszczy 16. W MAJU - 2022 otworzyłem lodziarnię w wizytówce miasta na WYSPIE MŁYŃSKIEJ z włoskimi lodami (o smaku dzieciństwa) z nutą twistu i polewami własnego wyrobu oraz posypkami dla milusińskich. Jestem Honorowym konsulem kuchni polsko-arabskiej. Organizatorem dwóch kolacji autorskich w BEJRUCIE, na których były promowane produkty polskie i kuchnia polska. Na pierwszej kolacji został zaprezentowany Śledzik Szefa, który bardzo zasmakował wszystkim uczestnikom kolacji- tak oto powstał pomysł promowania produktów polskich. Jestem dwukrotnym zdobywcą Złotego widelca prestiżowej nagrody kulinarnej w Polsce. W roku 2021 otrzymałem nagrodę dla Najlepszego Szefa Kuchni w Polsce 2021 roku. W 2023 roku zdobywca prestiżowego tytułu SUPER WIKTORIA OSOBOWOŚĆ W GASTRONOMII 2023 - ZNAK JAKOŚCI PRZEDSIĘBIORCÓW, 2024-2025 Poland 100 Best Restaurants

**Z poważaniem,
Marcin Szukaj.**

Bulwar

BISTRO

BULWAR BISTRO

To nasz siostrzany lokal serwujący zachwycające śniadania, własne pieczywo oraz smaczne lunchy. Znajdziemy tu nie tylko słoną odsłonę ale i słodkości warte grzechu, a od 12:00 serwujemy naszą specjalność Ramen.

Bulwar Bistro is our sister restaurant serving delicious breakfasts, home-made bread and tasty lunches. Here you will not only find salty options but also sweets worth sinning for.

Godziny otwarcia:
Poniedziałek - Piątek 8:00 - 16:00
Sobota 9:00 - 15:00
Niedziela - zamknięte

ul. Obrońców Bydgoszczy 16, Bydgoszcz
tel. 52 321 22 33
kontakt@bulwarbistro.pl



Vina

by Marcin Szuka

BUTIKOWY SKLEP Z WINEM
VINA BY MARCIN SZUKA

W naszym sklepie odnajdziesz ponad 100 etykiet z różnych stron świata, a nasza obsługa na pewno pomoże w dobrze odpowiedniego wina dla Ciebie. Mamy zarówno wina regionalne z naszych zaprzyjaźnionych winnic, jak i wina od cenionych producentów z Francji, Hiszpanii czy Włoch. Wina na każdą okazję i porę roku.

In our shop you will find over 100 labels from all over the world, as well as our staff will definitely help you choose the right wine for you. We have both regional wines from our friendly vineyards as well as wines from respected producers from France, Spain and Italy. Wines for every occasion and season.

Sklep czynny :
Poniedziałek - zamknięte
Wtorek - Sobota 14:00 - 22:00
Niedziela 13:00 - 18:00

ul. Grodzka 4/1U, Bydgoszcz
tel. 52 321 22 22
kontakt@kuchniarestauracja.pl



MAŁY DOMEK

LODZIARNIA KAWIARNIA „MAŁY DOMEK,,

Zlokalizowana w centrum Bydgoszczy. Na urokliwej Wyspie Młyńskiej w bliskości rzeki Brdy, gdzie można zrelaksować się na leżakach pośród zieleni, gdzie serwujemy lody włoskie z naszymi domowymi sosami i dodatkami. Napijesz się kawy, lemoniady lub koktajli czy wina.

Located in the center of Bydgoszcz. On the charming Mill Island near the Brda River, where you can relax on deckchairs among the greenery, where we serve Italian ice cream with our homemade sauces and additions. You drink coffee, lemonade or cocktails or wine.

Godziny otwarcia :
Poniedziałek - Piątek 12:00 - 20:00
Sobota 12:00 - 21:00
Niedziela 11:00 - 20:00

ul. Mennica 10, Bydgoszcz
kontakt@kuchniarestauracja.pl

DANIA NA MNIEJSZY APETYT

For a smaller appetite

Tatar wołowy / grzanka / klasyczne dodatki / majonez sojowy / marynowane grzyby
Beef tatar / toast / classic side dishes / soy mayonnaise / pickled mushrooms
52,-

Tatar z pieczonego selera / labneh
Baked celery tartare / labneh
44,-

Carpaccio wołowe / kapary / suszone pomidory / Parmezan
Beef carpaccio / capers / dried tomatoes / Parmesan
57,-

Śledź holenderski / grzanka / sos miodowo - musztardowy
Dutch herring / toast / brioche / honey and mustard sauce
47,-

Twaróg z serowarni Jasiurkowsy z pieca / sos pomidorowy / pesto z rukoli
Cottage cheese from the oven / tomato sauce / arugula pesto
44,-

Stek z ozora wołowego / carpaccio z buraka / szczypiorek / sos demi - glace
Beef tongue steak / beetroot carpaccio / chives / demi - glace sauce
55,-

Kaszanka od „Perlika„ / chałka / jajko sadzone / kawior
Black pudding from „Perlik„ / challah / fried egg / caviar
49,-

Kiełbaska z wieprzowiny Duroc / puree ziemniaczane / demi - glace musztardowy
sałatka z młodych ziół / świeży chrzan
Duroc pork sausage / mashed potatoes / mustard demi - glace / salad with fresh herbs
fresh horseradish
49,-

Talerz przystawek dla dwóch osób
A plate of appetizers for two
Hummus / tzatziki / pieczony kalafior / labneh / lawasz / buraki marynowane
Hummus / tzatziki / roasted cauliflower / labneh / lavash / pickled beets
64,-

SALATKI / Salads

Sałata Cezar z kurczakiem / pieczywo
Cesar salad with chicken / bread

52,-

Sałatka z wątróbką drobiową / owoce
Salad with chicken liver / fruit

52,-

ZUPY / Soups

Rosół z trzech rodzajów mięs / marchewka / domowy makaron
Broth of three types of meat / carrots / homemade noodles

31,-

Zupa dnia
Soup of the day

33,-

Flaki wołowe / pomidory / Pecorino / majeranek
Tripe soup / tomato / Pecorino / marjoram

49,-

DANIA GŁÓWNE / Main Course

Filet z piersi kurczaka / sos szpinakowo - pomidorowy / warzywa sezonowe / kuskus perłowy
Chicken fillet / spinach and tomato sauce / seasonal vegetables / pearl couscous

58,-

Wątróbka drobiowa / sos demi - glace / granat / glazurowane buraczki / ziemniaki puree
Chicken liver / demi - glace sauce / pomegranate / glazed beets / mashed potatoes

51,-

Udo kaczki / czerwona kapusta / powidła śliwkowe / sos własny / ziemniaki Gratin
Duck thigh / red cabbage / plum jam / own sauce / Gratin potatoes

71,-

Króliczy skok / sos tymiankowo - śmietanowy / warzywa sezonowe / kuskus perłowy
Rabbit thigh / cream and thyme sauce / seasonal vegetables / pearl couscous

68,-

Pieczony kalafior / labneh / tzatziki / oliwa / zatar / kuskus perłowy
Roasted cauliflower / labneh / tzatziki / olive oil / zatar / pearl couscous

54,-

Stek ze schabu / sos musztardowy / kapusta / ziemniaki puree
Pork chop / mustard sauce / cabbage / mashed potatoes

69,-

Boeuf Strogonow z polędwicy wołowej / glazurowane buraczki / ziemniaki puree
Beef Stroganoff / pickled cucumber / glazed beets / mashed potatoes
79,-

Stek z polędwicy wołowej 180 g / warzywa grillowane / sos chimichurri
Beef tenderloin steak 180 g / grilled vegetables / chimichurri sauce
139,-

Policzki wołowe / sos demi - glace / puree z selera / glazurowane buraczki
Beef cheeks / demi - glace sauce / celery puree / glazed beets
79,-

Filet z jesiotra Gospodarstwo rybne Charzykowy / sos śmietanowo - szczypiorkowy
kawior / sezonowe warzywa
Sturgeon fillet from fish farm Charzykowy / cream and chives sauce
caviar / seasonal vegetables
83,-

Ryba dnia - zapytaj obsługę
Fish of the day - ask the staff

DODATKI DO DAŃ / Additions to dishes

Ziemniaki z pieca / Potatoes from the oven
15,-
Ziemniaki puree / Mashed potatoes
18,-
Ziemniaki Gratin / Gratin potatoes
19,-
Kuskus perłowy / Pearl couscous
19,-
Warzywa z wody / Cooked vegetables
18,-
Warzywa grillowane / Grilled vegetables
19,-
Mieszanka sałat / Mix salad
20,-

DESERY / Desserts

Fondant czekoladowy / kruszonka czekoladowa / pianka wiśniowa / lody
Chocolate fondant / chocolate crumble / cherry foam / ice cream
39,-

Lody własnego wyrobu / owoce / sos owocowy
Home - made ice cream / fruit / fruit sauce
37,-

Crème brûlée
38,-

NAPOJE ZIMNE

Cold Drinks

Woda Cisowianka	300 ml / 700 ml	10,-/ 20,-
Woda Perlage	300 ml / 700 ml	10,-/ 20,-
Sok z pomarańczy (wyciskany)	200 ml	20,-
Sok „Nasza Tłocznia”	330 ml	19,-
Pepsi / Pepsi Max	200 ml	14,-
Tonic Lord of Taste	200 ml	14,-

NAPOJE GORĄCE

Hot Drinks

Crema		15,-
Cappuccino		19,-
Espresso		15,-
Doppio		17,-
Latte		19,-
Herbata	200 ml	17,-
Herbata zimowa	200 ml	26,-
Herbata sypana (dla 2 osób)	700 ml	34,-
Herbata zimowa sypana (dla 2 osób)	700 ml	38,-

KOKTAJLE

Cocktails

HOT TODDY (serwowany na ciepło)	38,-
<i>60 ml Jack Daniel's / miód / 30 ml sok z cytryny / 120 ml gorąca woda / cytryna / cynamon</i>	
APEROL SPRITZ	36,-
<i>80 ml Aperol / 120 ml Prosecco / 40 ml woda gazowana / lód</i>	
GIN AND TONIC	35,-
<i>40 ml Gin Fords / Tonic Lord's</i>	
WHISKY SOUR	37,-
<i>40 ml Jack Daniel's / 20 ml sok z cytryny / 20 ml syrop cukrowy / angostura / kurze białko / lód</i>	

MOCKTAJLE / NON ALCOHOL

MIODOWY GIN	36,-
<i>90 ml Gin Gordon's „0,” / 60 ml sok z cytryny / miód / woda / lód</i>	
<i>Gin non alcohol / lemon juice / honey / water / ice cubes</i>	

PIWA

Beer

Browar Grudziądz	500 ml	24,-
<i>(Lager 4,7%, Bezalkoholowe, Pszeniczne 4,7%, IPA 6,2%)</i>		

Alkohole / Alcohols

WÓDKI

Ostoya	40%	20,- / 40ml	190,- / 0,5 L
Chopin Black	40%	29,- / 40ml	330,- / 0,7 L
Belveder	40%	29,- / 40 ml	330,- / 0,7 L

WHISKY / WHISKEY

Ardbeg 10 YO	46%	39,- / 40 ml	
Benriach The Original 10YO	43%	31,- / 40 ml	
GlenDronach 12YO	43%	41,- / 40 ml	
Glenfiddich 12YO	40%	30,- / 40 ml	
Jameson	40%	26,- / 40 ml	260,- / 0,7 L
Jack Daniel's	40%	26,- / 40 ml	260,- / 0,7 L
Kyloe Peated Finish Blended	50%	26,- / 40 ml	
Gentleman Jack	40%	26,- / 40 ml	
Woodford Reserve	43,2%	29,- / 40 ml	
Hibiki Harmony Suntory	43%	72,- / 40 ml	

RUMY

Botrean Rum Cobre	45%	41,- / 40 ml
Navy Island Rum XO	40%	31,- / 40 ml
The Demon's Share 6YO	40%	26,- / 40 ml

GIN

Fords London Dry Gin	45%	26,- / 40 ml
Gin Mare	42,7%	31,- / 40 ml

VERMOUTH

Bianco Silvio Carta	16%	29,- / 80 ml
Rosso Silvio Carta	16%	29,- / 80 ml

LIKIERY / NALEWKI

Goldwasser	40%	25,- / 40 ml
Fernet Branca	35%	29,- / 40 ml
Nalewka Staropolska	25%	25,- / 40 ml
Jägermeister	35%	25,- / 40 ml