



KUCHNIA
by Marcin Sankaj

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 Adama 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 Kulinarneho 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



MAŁY
DOMEK



Vina
by Marcin Szukaj

BULWAR BISTRO

To nasz siostrzany lokal serwujący zachwycające śniadania, własne pieczywo oraz smaczne lunche. Znajdziemy tu nie tylko słoną odślonę 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.

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

BUTIKOWY SKLEP Z WINEM VINA BY MARCIN SZUKAJ

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.

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

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. Napij 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.

ul. Mennica 10,
Bydgoszcz
kontakt@kuchniarestauracja.pl

DANIA NA MNIEJSZY APETYT

For a smaller appetite

Pieczywa rustykalne / pieczywo własnego wypieku / ubite masło / sól Maldon
Rustic bread / home - baked bread / whipped butter / Maldon salt

19,-

Tatar wołowy / grzanka / majonez sojowy / klasyczne dodatki / musztarda francuska / marynowana czerwona cebula

Beef tartare / toast / soy mayonnaise / classic addition / french mustard / pickled red onion

52,-

Rekomendowane dodatki do tatara :

Recommended additions:

Wódka Chopin Black

Vodka Chopin Black

30,- / 40 ml / 40%

Tarta czarna trufla

Black truffle

49,- / 4 g

Carpaccio wołowe / rukola / kapary / suszone pomidory / Parmezan

Beef carpaccio / arugula / capers / dried tomatoes / Parmesan

58,-

 **Serca karczocha / krusta ziołowa / puree z pieczonego selera / zielona oliwa / szczypiorek / pieczywo rustykalne**

Artichoke hearts / herb crumble / baked celery puree / green olive oil / chives / rustic bread

47,-

Chorizo / pomidory cherry / cebula czerwona / emulsja balsamiczna / natka pietruszki / pieczywo

Chorizo / cherry tomatoes / red onion / balsamic emulsion / parsley / bread

49,-

Kaszanka od Perlika / chleb rustykalny / jajko w koszulce / musztarda francuska / piklowana czerwona cebula / kawior z pstrąga z Zielenicy

Black pudding from Perlik / rustic bread / poached egg / french mustard / pickled red onion / trout caviar from Zielenica

51,-

Grasica cielęca / pieczarki / szalotka / sos demi - glace / rustykalne pieczywo

Veal sweetbread / mushrooms / shallots / demi - glace sauce / rustic bread

59,-

Śledź holenderski / pieczone ziemniaki / sos musztardowy / creme fraiche / jajko gotowane / piklowana czerwona cebula / koper / zielona oliwa
Dutch herring / baked potatoes / mustard sauce / creme fraiche / boiled egg / pickled red onion / dill / green olive oil

49,-

Wątróbka drobiowa / sos demi - glace / owoce / majranek

Chicken liver / demi - glace sauce / fruit / marjoram

46,-

Carpaccio z ozora wołowego / ciepły vinegret / szczypiorek / tarty chrzan

Beef tongue carpaccio / warm vinaigrette / chives / grated horseradish

56,-

 **Młode pieczone ziemniaki / sos chimichurri / biały ser z Serowani Jasiurkowscy / pietruszka**

New baked potatoes / chimichurri sauce / white cheese from the Jasiurkowscy cheese factory / parsley

33,-

 **Młoda marchewka / labneh / oliwa chilli / lawasz**

Young carrot / labneh / chilli olive oil / lavash

43,-

 **Talerz przystawek dla dwóch osób**

Appetizer plate for two people

Pasta z pieczonej papryki (muhammara) / tzatziki / piklowane warzywa / lawasz /

labneh / marynowane buraki / pieczony kalafior

Baked pepper paste / tzatziki / pickled vegetables / lavash / labneh / pickled beets / baked cauliflower

66,-

SALATY / Salads

Mieszanka sałat z vinegretem

Salad mix with vinaigrette

34,-

Polędwiczki z kurczaka w panku / sałata rzymska / cykoria / suszone pomidory /

jajko gotowane / chips z boczku / kapary / anchois / Parmezan / pieczywo

Chicken tenderloin in panko / romaine lettuce / chicory / dried tomatoes / boiled egg / bacon chips / capers / anchovies / bread

54,-

Sałatka z wątróbką drobiową / owoce

Salad with chicken liver / fruit

54,-

Sałatka z krewetkami / julienne z cukini / sałata rzymska / cykoria / suszone

pomidory / pomidory cherry / kapary / cytryna

Salad with shrimps / zucchini julienne / romaine lettuce / chicory / dried tomatoes / cherry tomatoes / capers / lemon

61,-

ZUPY / Soups

Rosół z trzech rodzajów mięs / marchewka / makaron

Broth of three types of meat / carrots / noodles

32,-

Zupa dnia

Soup of the day

34,-

Flaki wołowe / pomidory / Pecorino / majranek

Tripe soup / tomato / Pecorino / marjoram

49,-

DANIA GŁÓWNE / Main Course

Filet z piersi kurczaka / fasolka szparagowa / sos Ailloli / boczek / sos z pieczonej papryki / zielona oliwa / kuskus perłowy

Chicken fillet / green beans / Ailloil sauce / bacon / roasted pepper sauce / green olive oil / pearl couscous

59,-

Króliczy skok / sos tymiankowo - śmietanowy / marchew pomarańczowa / puree z groszku / kuskus perłowy

Rabbit thigh / cream and thyme sauce / orange carrot / green pea puree / pearl couscous

69,-

Stek ze schabu z kością / sałatka grecka / tzatziki

Pork chop on the bone / greek salad / tzatziki

69,-

Udo kaczki / czerwona kapusta / puree z pieczonego jabłka / konfitura wiśniowa / sos demi - glace / dziki brokuł

Duck thigh / red cabbage / baked apple puree / cherry jam / demi - glace sauce / wild broccoli

75,-

Ozór wołowy / beszamel / ser z serowrani Jasiurkowscy / chrzan / sałatka z koperku i pietruszki / glazurowane buraczki

Beef tongue / bechamel / cheese from the Jasiurkowscy cheese factory / horseradish / dill and parsley salad / glazed beetroots

69,-

 **Pieczony kalafior / piklowane warzywa / tzatziki / labneh / kuskus perłowy**

Roasted cauliflower / pickled vegetables / tzatziki / labneh / pearl couscous

56,-

Boeuf Stroganow z polędwicy wołowej / glazurowane buraczki / pieczywo

Beef Stroganoff / glazed beets / bread

81,-

Kofty jagnięce / piklowane warzywa / labneh / lawasz

Lamb koftas / pickled vegetables / labneh / lavash

89,-

Policzki wołowe / trio puree / sos demi - glace / sałatka z pietruszki i kopru /

piklowana czerwona cebula / chrzan / zielona oliwa

Beef cheeks / puree trio / demi - glace sauce / parsley and dill salad / pickled red onion /
horseradish / green olive oil

83,-

Stek z poledwicy wołowej 190g / sos pieprzowy / zapiekane karczochy /

puree z kasztanów / cukinia / czosnek

Beef tenderloin steak 190g / pepper sauce / baked artichokes / chestnut puree / zucchini / garlic

141,-

Rekomendowane dodatki do steka:

Recommended additions:

Krewetki 16/20 - 3 sztuki

Shrimp 16/20 - 3 pieces

30,-

Fois gras 50g

44,-

Czarna trufla 4g

Black truffle 4 g

49,-

Filet z jesiotra z Gospodarstwa Rybnego Charzykowy / sos kawiorowo-szczypiorkowy /

zielony groszek / puree z marchwi / puree z groszku / sałatka z koperku

Sturgeon fillet from Charzykowy Fish Farms / caviar and chive sauce / green peas / carrot
puree / peas puree / dill salad

89,-

Ryba dnia - zapytaj obsługę

Fish of the day - ask the staff

O cenę zapytaj obsługę

Ask the staff about the price

DOADTKI DO DAŃ / Additions to dishes

Ziemniaki pieczone

Baked potatoes

17,-

Kuskus perłowy

Pearl couscous

19,-

Warzywa z wody

Cooked vegetables

21,-

Warzywa grillowane

Grilled vegetables

23,-

Buraczki glazurowane

Glazed beetroots

20,-

DESERY / Desserts

Lody własnego wyrobu / owoce / sos owocowy

Home - made ice cream / fruit / fruit sauce

39,-

Foundant czekoladowy / kruszonka czekoladowa z ciemnej czekolady / pianka wiśniowa / lody

Chocolate fondant / dark chocolate crumble / cherry foam / ice cream

41,-

Tiramisu

38,-

Ptyś / mus kokosowy / kruszonka z białej czekolady / lody

Cream puff / coconut mousse / white chocolate crumble / ice cream

39 zł

NAPOJE ZIMNE/ Cold Drinks

Woda Cisowianka	300 ml / 700 ml	11,- / 21,-
Woda Perlage	300 ml / 700 ml	11,- / 21,-
Sok z pomarańczy (wyciskany)	200 ml	21,-
Soki „Nasza Tłocznia”	330 ml	20,-
Pepsi / Pepsi Max / 7UP	200 ml	15,-
Tonic Lord of Taste	200 ml	15,-
Domowy kompot (o smak zapytaj obsługę)	200 ml	14,-

NAPOJE GORĄCE / Hot Drinks

Crema	200 ml	16,-
Cappucino	180 ml	19,-
Espresso	30 ml	15,-
Doppio	60 ml	18,-
Latte	200 ml	19,-
Herbata	200 ml	18,-
Herbata sypana (dla 2 osób)	700 ml	34,-

KOKTAJLE / Cocktails

JAPOŃSKI HIGHBALL 43,-

60 ml Nikka Days whisky / 200 ml woda gazowana / cytryna / lód

60 ml Nikka Days whisky / 200 ml sparkling water / lemon / ice

GIN MARE HIGHBALL 43,-

40 ml Gin Mare / 100 ml Tonic cytryna & lawenda / zest limonki / lód

40 ml Gin Mare / 100 ml Tonic water lemon & lavender / lime zest / ice

APEROL SPRITZ 38,-

80 ml Aperol / 120 ml Prosecco / 40 ml woda gazowana / lód

80 ml Aperol / 120 ml Prosecco / 40 ml sparkling water / ice

GIN AND TONIC 38,-

40 ml Gin Fords / Tonic Lord's / cytryna / limonka

40 ml Gin Ford / Tonic Lord's / lemon / lime

MOJITO 38,-

40 ml rum havana / limonka / cukier trzcinowy / woda gazowana / kruszony lód / świeża mięta

40 ml rum havana / lime / cane sugar / sparkling water / crushed ice / fresh mint

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / Non-alcoholic cocktails

APEROL SPRITZ 0% 38,-

80 ml Aperitivo 0% / 120 ml wino musujące 0% / 40 ml woda gazowana / lód

80 ml Aperitivo 0% / 120 ml Sparkling wine 0% / 40 ml sparkling water / ice

VIRGIN MOJITO 0% 28,-

Limonka / świeża mięta / 200 ml 7up / kruszony lód

Lime / fresh mint / 200 ml 7up / crushed ice

GIN AND TONIC 0% 38,-

60ml Gin Gordon's 0% / 200 ml Tonic Lord's / cytryna / lód

60 ml Gin Gordon's 0% / 200 ml Tonic Lord's / lemon / ice

PIWA / Beer

Browar Grudziądz	500 ml	25,-
<i>(Lager 4,7%, Bezalkoholowe, Pszeniczne 4,7%, IPA 6,2% lub APA 5,0%)</i>		

ALKOHOLE / Alcohols

WÓDKI

Ostoya	40%	22,- / 40ml	190,- / 0,5 L
Chopin Black	40%	30,- / 40ml	350,- / 0,7 L
Belveder	40%	30,- / 40 ml	350,- / 0,7 L

WHISKY / WHISKEY

Ardbeg 10 YO	46%		40,- / 40 ml
Benriach The Original 10YO	43%		31,- / 40 ml
GlenDronach 12YO	43%		41,- / 40 ml
Glenfiddich 12YO	40%		30,- / 40 ml
Jameson	40%	27,- / 40 ml	350,- / 0,7 L
Jack Daniel's	40%	27,- / 40 ml	350,- / 0,7 L
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%	42,- / 40 ml
Navy Island Rum XO	40%	32,- / 40 ml
The Demon's Share 6YO	40%	28,- / 40 ml

GIN

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

VERMOUTH

Bianco Silvio Carta	16%	31,- / 80 ml
Rosso Silvio Carta	16%	31,- / 80 ml

LIKIERY / NALEWKI

Goldwasser	40%	26,- / 40 ml
Fernet Branca	35%	30,- / 40 ml
Nalewka Staropolska	25%	25,- / 40 ml
Jagermeister	35%	25,- / 40 ml