



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL **** KOSSAK

GODZINY OTWARCIA
poniedziałek – niedziela: 13:00 – 22:00

OPENING HOURS
Monday – Sunday: from 1 p.m. to 10 p.m.

Ponieważ wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych produktów,
prosimy o wyrozumiałość w oczekiwaniu na potrawę do 30 minut.
We prepare all our dishes from fresh ingredients,
therefore we appreciate your patience as you wait approximately 30 minutes for your order.

Poinformuj Kelnera, jeżeli jesteś na diecie bezglutenowej.
Inform the Staff, if you are on gluten free diet.

Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u Szefa Kuchni.
Information about the weight of each dish in our menu is available from the Executive Chef upon request.

Zamówienia na dania i napoje przyjmowane są do 30 minut przed godziną zamknięcia restauracji.
Last orders for menu and drinks are accepted not later than 30 minutes before closing time.

10% rabatu dla Gości Hotelu Kossak
na zamówienia a la carte za okazaniem karty pobytu i przy płatności: na pokój.
Hotel Kossak guests enjoy a 10% discount on a la carte orders.
Simply show your accommodation card and charge your meal to your room.

Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.
Service is not included in your bill.

Kossak
HOTEL
★ ★ ★ ★



MENU BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ

musztarda francuska w zielonej oliwie / borowik / cebula / korniszon
jajko przepiórcze / anchovies / sztangielka / masło

BEEF TARTARE

French mustard in herb olive oil / boletus / onion / gherkin
quail egg / anchovies / bread roll / butter

52 PLN

PIECZONE BURAKI Z KOZIM SEREM TOMME DE CHEVRE

owoce / orzechy / humus z buraków / sztangielka
ROASTED BEETROOT WITH GOAT CHEESE TOMME DE CHEVRE
fruits / nuts / beetroot humus / bread roll

36 PLN

POŁĘDWICA Z TUŃCZYKA MARYNOWANA W SOSIE TERIYAKI

sałatka Wakame / podsuszane pomidory / grejpfrut / zioła / sztangielka
TUNA SIRLOIN MARINATED IN TERIYAKI SAUCE

Wakame salad / dried tomatoes / grapefruit / herbs / bread roll

42 PLN

PIEROGI Z ŁOSOSIEM I PIECZONYMI SZPARAGAMI

szynka dojrzewająca / podsuszane pomidory / sos na białym winie
DUMPLINGS WITH SALMON AND ROASTED ASPARAGUS
mature ham / dried tomatoes / white wine sauce

39 PLN

ZUPY / SOUPS

ŻUREK Z JAJKIEM I BIAŁĄ KIEŁBASĄ

prażona cebula / sztangielka
SOUR RYE SOUP WITH EGG AND WHITE SAUSAGE
roasted onion / bread roll

28 PLN

ZUPA KALAFIOROWA Z PTYSIEM

masło migdałowe / płatki migdałów
CAULIFLOWER SOUP WITH PUFF
almond butter / almond flakes

26 PLN

CHŁODNIK Z BURACZKÓW

tarte jajko
BEETROOT COLD SOUP
grated egg

28 PLN



SAŁATY / SALADS

SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

boczek / oliwki / kapary / twarde ser / sos z anchovies / pomidorki koktajlowe / sztangielka

CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

bacon / olives / capers / hard cheese / anchovies sauce / cherry tomatoes / bread roll

49 PLN

SAŁATA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

sałaty / szpinak / fasolka szparagowa / pomidory / orzeszki pinii

pestki dyni i słonecznika / winegret musztardowy / owoce / sztangielka

SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN

lettuce / spinach / green beans / tomatoes / pine nuts

pumpkin and sunflower seeds / mustard vinaigrette / fruits / bread roll

54 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAINS

POŁĘDWICA WOŁOWA W ZIOŁACH

ziemniaki / pieczona marchew / fasolka / mus z zielonego groszku / ciemny sos z musztardą francuską

BEEF TENDERLOIN WITH HERBS

potatoes / roasted carrots / green bean / green pea mousse / dark sauce with French mustard

114 PLN

WOLNO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE Z PIECZONYMI MARCHEWKAMI W JOGURCIE

humus / mus z marchewki / owoce / krakersy / sos na czerwonym winie / migdały

SLOW-ROASTED BEEF CHEEKS WITH ROASTED CARROTS IN YOGURT

humus / carrot mousse / fruits / crackers / red wine sauce / almonds

74 PLN

DOJRZEWAJĄCY STEK WIEPRZOWY Z BOCZKIEM NA KOŚCI

sos z zielonym pieprzem / puree ziemniaczane z góralskim serem

sałata rzymska w sosie śmietanowym / tarte jajko

PORK STEAK WITH BACON ON THE BONE

green pepper sauce / potato puree with highlander cheese

Romaine lettuce in cream sauce / grated egg

88 PLN

KACZKA PIECZONA (FILET I UDKO) Z SOSEM ŻURAWINOWYM

grillowana sałata rzymska / ciastko kukurydziane / marmolada z rabarbaru

DUCK ROASTED (FILLET AND LEG) WITH CRANBERRY SAUCE

grilled romaine cabbage / corn cake / rhubarb marmalade

76 PLN

ŁOSOŚ Z ZIELONYMI WARZYWAMI

soja edamame / zielona fasolka / sos na białym winie / mus z zielonego groszku / ikra

SALMON WITH GREEN VEGETABLES

edamame soybeans / green beans / white wine sauce / green pea mousse / roe

76 PLN

HALIBUT Z KREMOWYM MARCHEWKOWO-CYTRYNOWYM RISOTTO

szparagi / szpinak / krakersy serowe

HALIBUT WITH CREAMY CARROT AND LEMON RISOTTO

asparagus / spinach / cheese crackers

74 PLN



DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN MAINS

ZAPIEKANY SER KOZI ZE SŁONYMI ORZESZKAMI ZIEMNYMI

pieczone ziemniaki / buraki / marchewka / humus z buraków / sos żurawinowy

BAKED GOAT CHEESE WITH SALTY NUTS

roasted potatoes / beets / carrots / humus with beets / cranberries sauce

56 PLN

MAKARON TROFIE Z BURRATĄ I KRUSZONYMI PISTACJAMI

pesto bazyliowe / podsuszane pomidory / rukola / pomidorki koktajlowe / prażony słonecznik

TROFIE PASTA WITH BURRATA AND CRUSHED PISTACHIOS

basil pesto / dried tomatoes / arugula / cherry tomatoes / roasted sunflower seeds

54 PLN

BURRATA Z PIECZONYM BAKŁAŻANEM

pomidorki koktajlowe / pesto bazyliowe / rukola

BURRATA WITH BAKED EGGPLANT

cherry tomatoes / basil pesto / arugula

48 PLN

DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY

biszkopt / mus chałwowy / mus orzechowy / sos karmelowy / wata chałwowa

„KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT

sponge cake / halvah mousse / hazelnut mousse / caramel sauce / halvah candy floks

32 PLN

PODWĘDZANE LODY WANILIOWE

sos Cointreau / jogurt / kruszone wafle / owoce

SMOKED VANILLA ICE CREAM

Cointreau sauce / yoghurt / crushed waffles / fruits

32 PLN

TIRAMISU JAGODOWE

sos jagodowy / puder / ciasto cygaretkowe

BLUEBERRY TIRAMISU

blueberry sauce / powder / crisp

30 PLN

Kossak
HOTEL
★★★★

RESTAURACJA CAFE
Oranżera

Sztangielki, masło / Bread rolls, butter

12 PLN