

Godziny otwarcia 10:00 – 23:00  
Opening hours 10 a.m. – 11 p.m.



## MENU

Executive Chef Michał Kuduk

### PRZYSTAWKI / STARTERS

**Tatar z siekanej polędwicy wołowej 38 PLN** 

ziołowy majonez / jajko przepiórcze / klasyczne dodatki / anchovies

**Beef tartar**

herb mayonnaise / quail egg / classic additives / anchovies

**Wątróbka drobiowa z wiśniami 32 PLN**

mus z pietruszki i wanilii / pesto pietruszkowe / wino / zioła

**Poultry liver with cherries**

parsley and vanilla mousse / parsley pesto / wine / herbs

**Łosoś marynowany z kremem chrzanowym 28 PLN**

kwaśne jabłko / kapary / zielone oliwki / twarde ser / oliwa cytrynowa

**Marinated salmon with horseradish cream**

sour apple / capers / green olives / hard cheese / lemon oil

**Mozzarella di bufala z pistacjami 34 PLN**

dżem z pomidorów / sałatka ze świeżych warzyw / pesto z pietruszki / oliwa z pestek dyni

**Mozzarella di bufala with pistachios**

tomato marmolade / fresh vegetable salad / parsley pesto / pumpkin seed oil

### ZUPY / SOUPS

**Pikantna zupa curry na mleku kokosowym 21 PLN**

krewetki / sos rybny / warzywa

**Spicy curry soup with coconut oil**

prawns / fish sauce / vegetables

**Kremowa zupa z borowików 21 PLN** 

mus ziemniaczany / oliwa truflowa / puder z suszonych grzybów / chrust

**Cream of boletus**

potato mousse / truffle oil / dried mushrooms powder / chips

**Zupa z pieczonej kaczki 20 PLN**

warzywa / zioła / prażona cebulka / cieciora

**Roasted duck soup**

vegetables / herbs / roasted onion / chickpea



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.

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### Stek z polędwicy wołowej z moskolem 76 PLN

groszek / boczek / marchewka / kurki / kalafior

#### Beef steak with moskol pancake

peas / bacon / carrot / chanterelles / cauliflower

### Policzki wołowe duszone w winie z kasztanami 58 PLN

mus z marchwi i kardamonu / szparagi / kruche ciastko

#### Beef cheeks braised in wine with chestnuts

carrot and cardamom mousse / asparagus / shortbread cake

### Pieczony karczek z dzika z burakami 64 PLN

opalana marchewka / marynowane buraki w rozmarynie / ziemniaki / rzodkiewka

#### Baked wild boar neck with beetroots

roasted carrot / beetroots marinated in rosemary / potatoes / radish

### Polędwica z dorsza z brokułami 62 PLN

mus z brokułów / puree ziemniaczane / maź / grillowane brokuły

#### Cod loin with broccoli

broccoli mousse / potato puree / mussels / grilled broccoli

### Sandacz w sosie cebulowo-tymiankowym 58 PLN

puree z marchwi / seler / cieciora / kurki / chipsy ziemniaczane

#### Zander with onion and thyme sauce

carrot puree / celery / chickpea / chanterelles / potato chips

### Zapiekanego kozi ser z orzeszkami ziemnymi i dżemem z pomidorów 56 PLN

ciasto francuskie / mus z pietruszki / mus z buraków / winegret z pomarańczy / karczochy / kurki

#### Baked goat cheese with peanuts and tomato marmolade

French pastry / parsley mousse / beetroot mousse / orange vinaigrette / artichokes / chanterelles

## DESERY / DESSERTS

### „Kossak” - tort chałwowy-orzechowy 26 PLN

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

#### „Kossak” - halvah and hazelnut dessert

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

### Pina colada 22 PLN

kompresowany ananas / lody kokosowe / sos z matchy / beza / żelka

#### Pina colada

compressed pineapple / coconut ice cream / matcha tea sauce / meringue / jelly

### Deser marakuja 24 PLN

marakuja / porzeczka / szkło jadalne / biskopt / mus śmietankowy

#### Passion fruit dessert

Passion fruit / blackcurrant / edible glass / sponge cake / cream mousse

### Tarta z jabłkami i lodami cynamonowymi 20 PLN

twarożek waniliowy / prażone jabłka / chipsy mleczne / płatki migdałowe

#### Apple tart with cinnamon ice cream

vanilla cottage cheese / roasted apples / milk chips / almond flakes

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.

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.

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