



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.



MENU

by Executive Chef Michał Kuduk

PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 39 PLN
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 rolls / butter

Pieczone buraki z serem feta i arbuzem 28 PLN
orzeszki ziemne / zielony groszek / grzanka ziarnista / sorbet pomarańczowy
Baked beets with feta cheese and watermelon
peanuts / green peas / whole grain toast / orange sorbet

Krewetki w czerwonym curry 36 PLN
kolorowa papryka / pomidorki koktajlowe / limonka / pieczywo
Prawns in red curry
pepper / cherry tomatoes / lime / bread

ZUPY / SOUPS

Żurek z jajkiem i białą kielbasą 24 PLN
prażona cebula / chrzan / pieczywo
Sour rye soup with egg and white sausage
roasted onion / horseradish / bread

Krem z zielonej sałaty 22 PLN
salami / słone orzeszki ziemne / oliwa
Cream of green lettuce / salami / salty peanuts / olive oil

SAŁATY / SALADS

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem 39 PLN
boczek / twarde ser / sos z anchovies / grzanka
Caesar salad with grilled chicken fillet
bacon / hard cheese / anchovies sauce / toast

Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 37 PLN
cytrusy / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy
Salad with goat cheese and roasted walnuts
citrus / thyme crackers / orange vinaigrette

Sztangieli, masło / Bread rolls, butter 8 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Stek z polędwicy wołowej 84 PLN
sos z zielonym pieprzem / kolorowa marchewka / shimeji / zielony groszek
mus z ziemniaka i wędzonego boczku
Beef tenderloin
sauce with green pepper / colorful carrot / shimeji / green peas
potato and smoked bacon mousse

Stek wieprzowy Tomahawk 58 PLN
(dojrzewający 4 tygodnie)
pieczone ziemniaki / szalotka / sos z musztardą francuską / twarożek czosnkowy
Pork Tomahawk steak (seasoned 4 weeks)
baked potatoes / shallot / sauce with French mustard / garlic cottage cheese

Łosoś pieczony 58 PLN
szparagi z prażonym słonecznikiem / maślane ziemniaki
twarożek / oliwa ziołowa / twarde ser
Baked salmon
asparagus with roasted sunflower seeds / potato puree
cottage cheese / herb olive oil / hard cheese

Skok z królika duszony w maśle i winie 52 PLN
kasza bulgur / marchewka / seler naciowy / boczek / prażone migdały
Rabbit leg stewed with butter and wine
bulgur / carrot / celery / bacon / roasted almonds

Zapiekany ser kozi ze słonymi orzeszkami ziemnymi 48 PLN
pieczone ziemniaki / buraki / marchewka / truskawki
hummus z burakiem / winegret z żurawiną
Baked goat cheese with salty nuts
roasted potatoes / beets / carrots / strawberries
hummus with beets / vinaigrette with cranberries

Tagliatelle z krewetkami i małżami 44 PLN
kolorowa papryka / curry / pietruszka / twarde ser / wino
Tagliatelle with prawns and mussels
pepper / curry / parsley / hard cheese / wine

DESERY / DESSERTS

„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 26 PLN
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

Tiramisu truskawkowe 26 PLN
truskawki / bezy / czekolada
Strawberry tiramisu
strawberries / meringues / chocolate

Lody z owocami / beza / sos malinowy 26 PLN
Ice cream with fruits / meringua / raspberry sauce