



# 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

Sztangielki, 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 słończnikiem / maślane ziemniaki  
twarożek / oliwa ziołowa / marakuja  
Baked salmon  
asparagus with roasted sunflower seeds / potato puree  
cottage cheese / herb olive oil / passion fruit

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