



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

MUSZTARDA FRANCUSKA W ZIELONEJ OLIWIE / BOROWIK / CEBULA / KORNISZON
JAKO PRZEPIÓRCZE / ANCHOVIES / SZTANGIELKA / MASŁO

BEEF TARTARE

FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION / GHERKIN
QUAIL EGG / ANCHOVIES / BREAD ROLL / BUTTER

55 PLN

BURACZKI W MIODZIE SPADZIOWYM Z MUSEM Z PIECZONEJ DYNI I MANGO

KUMKWAT / WINOGRONA / SER FETA / MARMOLADA ZE ŚLIWKI Z TYMIANKIEM / ORZECH ŁASKOWY
BEETS IN HONEYDEW HONEY WITH ROASTED PUMPKIN AND MANGO MOUSSE
KUMQUAT / GRAPES / FETA CHEESE / PLUM MARMALADE WITH THYME / HAZELNUT

38 PLN

FILET Z WĘDZONEJ KACZKI W PLASTRACH

RUKOLA / OWOCE / CEBULKA W KREMIE BALSAMICZNYM
SOS MALINOWY Z MUSZTARDĄ FRANCUSKĄ / SZTANGIELKA

SMOKED DUCK FILLET IN SLICES

ARUGULA / FRUITS / ONION IN BALSAMIC CREAM
RASPBERRY SAUCE WITH FRENCH MUSTARD / BREAD ROLL

46 PLN

WĄTRÓBKA DROBIOWA W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH

BUCHTA Z PIECZONĄ ŚLIWKĄ / SMAŻONE PANKO / SZCZYPIOREK
POULTRY LIVER IN FOREST FRUITS SAUCE
BUCHTA WITH BAKED PLUM / FRIED PANKO / CHIVES

36 PLN

PIEROGI Z ŁOSOSIEM I PIECZONYMI SZPARAGAMI

SZYNKA SERRANO / SOS NA BIAŁYM WINIE / OMUŁKI
DUMPLINGS WITH SALMON AND ROASTED ASPARAGUS
SERRANO HAM / WHITE WINE SAUCE / MUSSELS

44 PLN

ZUPY / SOUPS

ŻUREK Z JAJKIEM I KURKAMI

BIAŁA KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULA / SZTANGIELKA
SOUR RYE SOUP WITH EGG AND CHANTARELLES
WHITE SAUSAGE WITH BEAR GARLIC / ROASTED ONION / BREAD ROLL

32 PLN

KREMOWA ZUPA Z PIECZONEGO ZIEMNIAKA Z KRUSZONYMI KASZTANAMI

JARMUŻ / NASIONA KONOPI / OLIWA TRUFLOWA
CREAM OF BAKED POTATO WITH CRUNCHED CHESTNUTS
KALE / HEMP SEEDS / BREADED SPICY ONION

30 PLN

KREMOWA ZUPA Z DYNI I MARCHEWKI NA MLEKU KOKOSOWYM

KREWETKI / SUSZONE POMIDORY
CREAM OF PUMPKIN AND CARROT SOUP WITH COCONUT MILK
PRAWNS / SUN-DRIED TOMATOES

32 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAINS

POLĘDWICA WOŁOWA W SOSIE Z ZIELONYM PIEPRZEM
SERNIK Z SELERA / MUS Z PIECZONEJ DYNI I MANGO / MARCHEWKA / PIETRUSZKA

BEEF TENDERLOIN WITH GREEN PEPPER SAUCE
CELERY CAKE / ROASTED PUMPKIN AND MANGO MOUSSE / CARROT / PARSLEY

129 PLN

PIECZONY KARCZEK Z DZIKA Z KLUSKAMI ŚLĄSKIMI
BURAKI Z TYMIANKIEM / ORZECHY LASKOWE / HUMUS Z BURAKÓW

ROASTED WILD BOAR NECK WITH DUMPLINGS
BEETROOTS WITH THYME / HAZELNUTS / BEETROOT HUMUS

84 PLN

DOJRZEWAJĄCY STEAK WIEPRZOWY Z BOCZKIEM NA KOŚCI
PUREE ZIEMNIACZANE / GÓRALSKI SEREK / KAPARY / KURKI / MUSZTARDA FRANCUSKA / CEBULKA

PORK STEAK WITH BACON ON THE BONE
POTATO PUREE / HIGHLANDER CHEESE / CAPERS / CHANTERELLES / FRENCH MUSTARD / ONION

94 PLN

KACZKA PIECZONA (FILET I UDKO) W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH
GRUSZKA GOTOWANA W CZERWONYM WINIE / ZASMAŻANA CZERWONA KAPUSTA / KOPYTKA

DUCK ROASTED (FILLET AND LEG) IN FOREST FRUITS SAUCE
PEAR COOKED IN RED WINE / STEWED RED CABBAGE / POTATO DUMPLINGS

86 PLN

GICZ JAGNIĘCA W CIEMNYM SOSIE Z DUSZONYMI PIECZARKAMI I PIETRUSZKĄ
HUMUS / FASOLKA EDAMAME / ORZESZKI PINIOWE / TWARDY SER

LAMB SHANK IN DARK SAUCE WITH STEWED MUSHROOMS AND PARSLEY
HUMUS / EDAMAME BEANS / PINE NUTS / HARD CHEESE

120 PLN

FILET Z LUCJANA Z SALSA VERDE Z OMUŁKAMI
KREMOWE RISOTTO / SZPINAK

RED SNAPPER FILLET WITH SALSA VERDE WITH MUSSELS
CREAMY RISOTTO / SPINACH

82 PLN

FILET Z ŁOSOSIA ZAPIEKANY Z ZIOŁOWĄ KRUSZONKĄ Z BIAŁYMI SZPARAGAMI
sos z białego wina / krewetki / maślane ziemniaki / szczypiorek / spirulina

SALMON FILLET BAKED WITH HERB CRUMBLE AND WHITE ASPARAGUS
white wine sauce / prawns / butter potatoes / chives / spirulina

84 PLN

ZAPIEKANY KOZI SER ZE SŁONYMI ORZESZKAMI ZIEMNYMI
ziemniaki / buraki / marchewka / pietruszka / jarmuż / humus z buraków / sos owocowy

BAKED GOAT CHEESE WITH SALTY NUTS
potatoes / beetroot / carrot / parsley / kale / beetroot humus / fruit sauce

58 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAINS

TAGLIATELLE Z LEŚNYMI GRZYBAMI

ESTRAGON / SZPINAK / HISPANŃSKI SER KOZI DOJRZEWAJĄCY W CZERWONYM WINIE
PIETRUSZKA / PODSUSZANE POMIDORY / ORZECHY LASKOWE / ORZESZKI PINIOWE

TAGLIATELLE WITH FOREST MUSHROOMS

TARRAGON / SPINACH / SPANISH GOAT CHEESE MATURED IN RED WINE / PARSLEY
DRIED TOMATOES / HAZELNUTS / PINE NUTS

58 PLN

SAŁATA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ

SAŁATY / FASOLKA EDAMAMAE / POMIDORY / PIECZONA DYNIA / SŁONE ORZESZKI
WINEGRET MUSZTARDOWY / OWOCE / SZTANGIELKA

SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN

LETTUCE / FASOLKA EDAMAME / TOMATOES / SALTY PEANUTS
PUMPKIN AND SUNFLOWER SEEDS / MUSTARD VINAIGRETTE / FRUITS / BREAD ROLL

56 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

36 PLN

KREMÓWKA

SOS WANILINOWY / BIAŁA CZEKOLADA

CREAM CAKE

VANILLA SAUCE / WHITE CHOCOLATE

30 PLN

NALEŚNIKI Z KREMOWYM PISTACJOWYM SERKIEM

SOS Z LIKIEREM COINTREAU / POMARAŃCZE / LODY BAKALIOWE / KRUSZONKA Z BIAŁEJ CZEKOLADY

CREPES WITH CREAMY PISTACHIO CHEESE

COINTREAU LIQUEUR SAUCE / ORANGES / DELICACIES ICE CREAM / WHITE CHOCOLATE CRUMBLE

32 PLN

SABLE Z CIASTEM MARCHEWKOWO-ORZECHOWYM W BIAŁEJ CZEKOLADZIE

KREMOWY SEREK / GORĄCY SŁONY KARMEŁ

SABLE WITH CARROT AND NUTS CAKE / WHITE CHOCOLATE

CREAM CHEESE / HOT SALTY CARAMEL

32 PLN

SZTANGIELKI, MASŁO / BREAD ROLLS, BUTTER

14 PLN