



# 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.



A decorative border of various leaf and branch illustrations surrounds the text. The leaves are drawn in a simple, line-art style, with some showing detailed vein patterns. The border is composed of several vertical and horizontal segments of these leaf drawings, framing the central menu text.

# MENU BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

## PRZYSTAWKI / STARTERS

### TATAR Z SIEKANEJ POLĘDWICY 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 rolls / butter

**49 PLN**

### PIECZONE BURAKI Z KOZIM SEREM TOMME DE CHEVRE

maliny / orzechy włoskie / humus z buraków

#### ROASTED BEETROOT WITH GOAT CHEESE TOMME DE CHEVRE

raspberries / walnuts / beetroot humus

**35 PLN**

### DUSZONA WOŁOWINA W CZERWONYM WINIE W CHRUPIĄCEJ PANIERCE

mus z selera / sałatka z kiszzonego ogórka / twarde ser / musztarda francuska / oliwa ziołowa

#### STEWED BEEF IN RED WINE IN CRISPY BREADCRUMBS

celery mousse / pickled cucumber salad / hard cheese / French mustard / herb olive oil

**38 PLN**

### PASTRAMI Z KORNISZONAMI I KAPARAMI

zioła / mus chrzanowy / musztarda francuska / konfitura z rabarbaru / sztangielka

#### PASTRAMI WITH GHERKINS AND CAPERS

herbs / horseradish mousse / French mustard / rhubarb marmalade / bread rolls

**36 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 / pieczywo

#### SOUR RYE SOUP WITH EGG AND WHITE SAUSAGE

roasted onion / bread

**28 PLN**

### ZUPA KALAFIOROWA Z PTYSIEM

masło migdałowe / płatki migdałów

#### CAULIFLOWER SOUP WITH PUFF

almond butter / almond flakes

**26 PLN**

### KREMOWA ZUPA Z ROSZPONKI, CUKINII I SZPINAKU

oliwa ziołowa / pestki słonecznika / pestki dyni

#### CREAM OF LAMB'S LETTUCE, ZUCCHINI AND SPINACH SOUP

herb oil / sunflower seeds / pumpkin seeds

**26 PLN**

A decorative border of various leaf and branch illustrations surrounds the text. The leaves are drawn in a simple, line-art style, with some showing detailed vein patterns. The border is composed of several vertical and horizontal segments, creating a frame around the central content.

## SAŁATY / SALADS

### SAŁATA CEZAR Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

boczek / oliwki / kapary / twarde ser / sos z anchovies / grzanka

### CAESAR SALAD WITH GRILLED CHICKEN

fillet bacon / olives / capers / hard cheese / anchovies sauce / toast

**46 PLN**

### SAŁATA Z GRILLOWANĄ POLĘDWICĄ WOŁOWĄ

rukola / roszponka / szpinak / fasolka szparagowa / pomidory / sztangielka / orzeszki pinii

pestki dyni i słonecznika / winegret musztardowy / owoce

### SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN

arugula / lamb's lettuce / spinach / green beans / tomatoes / bread roll / pine nuts

pumpkin and sunflower seeds / mustard vinaigrette / fruits

**52 PLN**

### SAŁATKA WEGAŃSKA Z PIECZONYM TOFU

owoce sezonowe / pomidorki / rzodkiewka / mus z buraka / sos musztardowy z syropem klonowym

### VEGAN SALAD WITH BAKED TOFU

seasonal fruits / tomatoes / radish / beetroot mousse / mustard sauce with maple syrup

**44 PLN**

## DANIA GŁÓWNE / MAINS

### POLĘDWICA WOŁOWA W ZIOŁACH Z CIEMNYM SOSEM

pieczone ziemniaki / zielony groszek / szparagi / groszek cukrowy

### BEEF TENDERLOIN IN HERBS WITH A DARK SAUCE

roasted potatoes / green peas / asparagus / sugar peas

**104 PLN**

### WOLNO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE Z PIECZONYMI MARCHEWKAMI W JOGURCIE

humus / mus z marchewki / mango / krakersy / sos na białym winie / migdały

### SLOW-ROASTED BEEF CHEEKS WITH ROASTED CARROTS IN YOGURT

humus / carrot mousse / mango / crackers / white wine sauce / almonds

**70 PLN**

### DOJRZEWAJĄCY STEK WIEPRZOWY Z BOCZKIEM NA KOŚCI

sos z musztardą francuską / puree ziemniaczane z góralskim serem

sałata rzymska w sosie śmietanowym / tarte jajko

### PORK STEAK WITH BACON ON THE BONE

sauce with French mustard / potato puree with highlander cheese

Romaine lettuce in cream sauce / grated egg

**84 PLN**

### PIECZONY KURCZAK KUKURYDZIANY Z CYTRYNĄ I ZIELONYMI OLIVKAMI

polenta / kukurydza / twarde ser

### BAKED CORN CHICKEN WITH LEMON AND GREEN OLIVES

polenta / corn / hard cheese

**64 PLN**

### ŁOSOŚ Z ZIELONYMI WARZYWAMI

soja edamame / zielona fasolka / sos maślany / mus z zielonego groszku / ikra

### SALMON WITH GREEN VEGETABLES

edamame soybeans / green beans / butter sauce / green pea mousse / roe

**72 PLN**

## DANIA GŁÓWNE / MAINS

HALIBUT Z KREMOWYM MARCHEWKOWO-CYTRYNOWYM RISOTTO

krakersy / szparagi / zielony groszek / szpinak

HALIBUT WITH CREAMY CARROT AND LEMON RISOTTO

crackers / asparagus / green peas / spinach

**70 PLN**

*Kossak*  
HOTEL  
\*\*\*\*\*

ZAPIEKANY SER KOZI ZE SŁONYMI ORZESZKAMI ZIEMNYMI

pieczone ziemniaki / buraki / marchewka / humus z burakiem / winegret z żurawiną

BAKED GOAT CHEESE WITH SALTY NUTS

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

**54 PLN**

MAKARON TROFIE Z BURRATĄ I KRUSZONYMI PISTACJAMI

pesto bazyliowe / podsuszane pomidory / rukola / cukinia

TROFIE PASTA WITH BURRATA AND CRUSHED PISTACHIOS

basil pesto / dried tomatoes / arugula / zucchini

**52 PLN**

## DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY

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

„KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT

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

**30 PLN**

PODWĘDZANE LODY WANILIOWE

sos Cointreau / jogurt / kruszone wafle / owoce

SMOKED VANILLA ICE CREAM

Cointreau sauce / yoghurt / crushed waffles / fruits

**30 PLN**

TIRAMISU JAGODOWE

sos jagodowy / puder / ciasto cygaretkowe

BLUEBERRY TIRAMISU

blueberry sauce / powder / crisp

**30 PLN**