# 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 46 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 31 PLN
orzeszki ziemne / zielony groszek / grzanka ziarnista / sorbet mango-marakuja
Baked beets with feta cheese and watermelon
peanuts / green peas / whole grain toast / mango-passion fruit sorbet

Krewetki w czerwonym curry 42 PLN
kolorowa papryka / pomidorki koktajlowe / limonka / pieczywo
Prawns in red curry
pepper / cherry tomatoes / lime / bread

## ZUPY / SOUPS

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

Krem z zielonej sałaty 24 PLN
salami / słone orzeszki ziemne / oliwa
Cream of green lettuce / salami / salty peanuts / olive oil

Chłodnik z buraczków 24 PLN
jajko / ziołowa oliwa
Beetroot cold soup / egg / herb oil

## SAŁATY / SALADS

Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem 44 PLN
boczek / oliwki / kapary / twardy ser / sos z anchovies / grzanka
Caesar salad with grilled chicken fillet
bacon / olives / capers / hard cheese / anchovies sauce / toast

Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 42 PLN
cytrusy / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy
Salad with goat cheese and roasted walnuts
citrus / thyme crackers / orange vinaigrette

Restauracja Cafe Oranżeria

Sztangielki, masło / Bread rolls, butter 8 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAINS

Stek z polędwicy wołowej 89 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 (dojrzewający 4 tygodnie) 68 PLN
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 64 PLN
szparagi z prażonym słonecznikiem / maślane ziemniaki / oliwa ziołowa / marakuja
Baked salmon
asparagus with roasted sunflower seeds / potato puree / herb olive oil / passion fruit

Filet z kaczki z brokułami 69 PLN
mus z białej cebuli / sos z żurawiną / pieczone owoce / ziemniaki
Duck fillet with broccoli
white onion mousse / sauce with cranberry / baked fruits / potatoes

Burger wołowy z camembertem i boczkiem 56 PLN
rukola / jalapeño / frytki
Beef burger with camembert and bacon
rocket salad / jalapeño / chips

Zapiekany ser kozi ze słonymi orzeszkami ziemnymi 51 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 46 PLN
kolorowa papryka / curry / pietruszka / twardy ser / wino
Tagliatelle with prawns and mussels
pepper / curry / parsley / hard cheese / wine

## DESERY / DESSERTS

„Kossak" - tort chałwowo-orzechowy 28 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 / bezy / sos malinowy 26 PLN
Ice cream with fruits / meringues / raspberry sauce

Restauracja Cafe Oranżeria