



# 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.

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.

---



# M E N U

by Executive Chef Michał Kuduk

## PRZYSTAWKI / STARTERS

---

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ MUSZTARDA FRANCUSKA W ZIELONEJ OLIWIE / BOROWIK / CEBULA KORNISZON / JAJKO PRZEPIÓRCZE / ANCHOVIES BEEF TARTARE FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION GHERKIN / QUAIL EGG / ANCHOVIES	62 PLN
MULE W BIAŁYM WINIE CZOSNEK / ZIELONA PIETRUSZKA / TWARDY SER / ŚWIEŻE SAŁATY MUSSELS IN WHITE WINE GARLIC / GREEN PARSLEY / HARD CHEESE / FRESH LETTUCE	42 PLN
ZAPIEKANY SER KOZI Z OWOCAMI LEŚNYMI / ORZESZKI ZIEMNE BAKED GOAT CHEESE WITH FOREST FRUITS / PEANUTS	43 PLN
CARPACCIO Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA / MARAKUJA MARINATED SALMON CARPACCIO / PASSION FRUIT	43 PLN
KREWETKI NA MAŚLE / CHORIZO / CZOSNEK / PIETRUSZKA PRAWNS IN BUTTER / CHORIZO / GARLIC / PARSLEY	46 PLN
TARTA SELEROWA Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI PAK CHOI / SZPARAGI / SOS GRUSZKA-PIETRUSZKA CELERIAC TART WITH PEANUTS PAK CHOI / ASPARAGUS / PEAR AND PARSLEY SAUCE	38 PLN

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO I MASŁO / EACH STARTER SERVED WITH BREAD AND BUTTER

## ZUPY / SOUPS

---

ŻUREK JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULKA / PIECZYWO SOUR RYE SOUP EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC / ROASTED ONION / BREAD	36 PLN
KREMOWA ZUPA Z CUKINII SZPINAK / RYŻ / OLIWA ZIOŁOWA / CHIPSY Z CUKINII CREAM OF ZUCCHINI SPINACH / RICE / HERB OIL / ZUCCHINI CHIPS	34 PLN
ZUPA SEROWO-CEBULOWA CHRUST Z TORTILLI / TWARDY SER CHEESE AND ONION SOUP FRIED TORTILLA STRIPES / HARD CHEESE	34 PLN

# DANIA GŁÓWNE / MAINS

---

POŁĘDWICA WOŁOWA (200 G) W SOSIE Z ZIEŁONYM PIEPRZEM PIECZARKA PORTOBELLO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PASTĄ TRUFLOWĄ CHIPSY ZIEMNIACZANE / BROKUŁY / SZPARAGI BEEF TENDERLOIN (200 G) IN GREEN PEPPER SAUCE PORTOBELLO MUSHROOM / POTATO PUREE WITH TRUFFLE PASTE POTATO CHIPS / BROCCOLI / ASPARAGUS	132 PLN
WOLNO PIECZONE POLICZKI WOŁOWE MUS Z BATATÓW / SOS HOISIN Z GRZYBAMI NAMEKO ŚLIWKA Z PAPRYCZKĄ PEPPERONI / PŁATKI MIGDAŁÓW SAŁATY Z SOSEM ZIOŁOWYM / PRAŻONY SŁONECZNIK I PESTKI DYNI SLOW – ROASTED BEEF CHEEKS SWEET POTATO MOUSSE / HOISIN SAUCE WITH NAMEKO MUSHROOMS PLUM WITH PEPPERONI PEPPER / ALMOND FLAKES LETTUCE WITH HERB SAUCE / ROASTED SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS	82 PLN
TOMAHAWK STEK WIEPRZOWY Z RASY DUROC PIECZONY ZIEMNIAK / CIEMNY SOS Z CEBULKAMI / SAŁATKA Z POMIDORÓW DUROC TOMAHAWK PORK STEAK ROASTED POTATO / DARK SAUCE WITH ONIONS / TOMATO SALAD	96 PLN
KACZKA PIECZONA Z TYMIANKIEM (PIERŚ I UDKO) PUREE Z BATATÓW / BROKUŁY / ORZECHY PINII / OWOCE LEŚNE / SOS BALSAMICO DUCK ROASTED (FILLET AND LEG) IN THYME SWEET POTATO PUREE / BROCCOLI / PINE NUTS / FOREST FRUITS / BALSAMICO SAUCE	86 PLN
FILETY Z KARMAZYNA PAK CHOI / ZIEMNIAKI / VONGOLE / KREWETKI / SOS Z BIAŁEGO WINA REDFISH FILLETS PAK CHOI / POTATOES / VONGOLE / PRAWNS WHITE / WINE SAUCE	86 PLN
CZARNE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI MULE / CZOSNEK / POMIDORKI KOKTAJLOWE BLACK TAGLIATELLE WITH PRAWNS MUSSELS / GARLIC / CHERRY TOMATOES	66 PLN
BURGER WOŁOWY BOCZEK / CAMEMBERT / RUKOLA / SRIRACHA MAYO / DUSZONA CZERWONA CEBULA CHIPSY ZIEMNIACZANE BEEF BURGER BACON / CAMEMBERT / ARUGULA / SRIRACHA MAYO / STEWED RED ONION POTATO CHIPS	62 PLN
BURGER HALLOUMI PIECZARKA PORTOBELLO / SZPARAGI / PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW ORZESZKI ZIEMNE / RUKOLA / DUSZONA CZERWONA CEBULA / CHIPSY ZIEMNIACZANE HALLOUMI BURGER PORTOBELLO MUSHROOM / ASPARAGUS / SUN-DRIED TOMATO PESTO PEANUTS / ARUGULA / STEWED RED ONION / POTATO CHIPS	62 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAINS

---

KREMOWE RISOTTO Z ZAPIEKANYM KOZIM SEREM ZIELONE SZPARAGI / SZPINAK / CHRUPKA RYŻOWA CREAMY RISOTTO WITH BAKED GOAT CHEESE GREEN ASPARAGUS / SPINACH / RICE CHIPS	64 PLN
SAŁATA Z GRILLOWANĄ POLĘDWICĄ WOŁOWĄ EDAMAME / BROKUŁY / POMIDORKI KOKTAJLOWE / OWOCE / SŁONE ORZESZKI SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN EDAMAME / BROCCOLI / CHERRY TOMATOES / FRUITS / PEANUTS	64 PLN
SAŁATA Z HALLOUMI EDAMAME / BROKUŁY / POMIDORKI KOKTAJLOWE / OWOCE / SŁONE ORZESZKI SALAD WITH HALLOUMI EDAMAME / BROCCOLI / CHERRY TOMATOES / FRUITS / PEANUTS	64 PLN

## DESERY / DESSERTS

---

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY SOS KARMELOWY / WATA CHAŁWOWA „KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT CARAMEL SAUCE / HALVAH CANDY FLOKS	38 PLN
STRUDEL Z JABŁKAMI I MORELAMI ORZECZY LASKOWE / SOS WANILIOWY / LODY Z LIKIEREM POMARAŃCZOWYM APPLE AND APRICOT STRUDEL HAZELNUTS / VANILLA SAUCE / ICE CREAM WITH ORANGE LIQUEUR	36 PLN
LODY SŁONY KARMEŁ Z CZEKOLADĄ I ORZESZKAMI ZIEMNYMI GOFR BELGIJSKI / SOS KARMELOWY / OWOCE / CZEKOLADA Z MIGDAŁAMI SALTY CARAMEL ICE CREAM WITH CHOCOLATE AND PEANUTS BELGIAN WAFFLE / CARAMEL SAUCE / FRUITS / CHOCOLATE WITH ALMONDS	34 PLN
MALINOWY MUS MALINY / CIASTKO KOKOSOWE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / KREM KOKOSOWY / LODY WANILIOWE RASPBERRY MOUSSE RASPBERRIES / COCONUT CAKE WITH WHITE CHOCOLATE / COCONUT CREAM / VANILLA ICE CREAM	34 PLN

## DODATKI DODAŃ / SIDES

---

ZIEMNIAKI PUREE POTATO PUREE	14 PLN
PIECZONE SZPARAGI Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI BAKED ASPARAGUS WITH PEANUTS	22 PLN
SAŁATY Z PRAŻONYMI PESTKAMI SOS ZIOŁOWY LETTUCE WITH ROASTED SEEDS HERB SAUCE	18 PLN
PIECZYWO Z MASŁEM ZIOŁOWYM BREAD WITH HERB BUTTER	18 PLN