



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.

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 8 LUB WIĘCEJ OSÓB,
DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10%.
WE KINDLY INFORM, THAT A SERVICE CHARGE OF 10%
WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL FOR PARTIES OF 8 OR MORE PEOPLE

Kossak
HOTEL

M E N U

by Executive Chef Michał Kuduk

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POLĘDWICY 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	68 PLN
ZAPIEKANY SER KOZI Z OWOCAMI LEŚNYMI ORZESZKI ZIEMNE / KARMELIZOWANA CZERWONA CEBULA BAKED GOAT CHEESE WITH FOREST FRUITS PEANUTS / CARAMELIZED RED ONION	45 PLN
FILET ŚLEDZIOWY MARYNOWANY W LIKIERZE WIŚNIOWYM SZPARAGI / KAWIOR / MAŚLANKA / ORZESZKI ZIEMNE HERRING FILLET MARINATED IN CHERRY LIQUEUR ASPARAGUS / CAVIAR / BUTTERMILK / PEANUTS	44 PLN
KREWETKI NA MAŚLE / CHORIZO / CZOSNEK / PIETRUSZKA PRAWNS IN BUTTER / CHORIZO / GARLIC / PARSLEY	52 PLN

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO / EACH STARTER SERVED WITH BREAD

ZUPY / SOUPS

ŻUREK JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULA / ZIOŁA / PIECZYWO SOUR RYE SOUP EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC / ROASTED ONION / HERBS / BREAD	38 PLN
KREM Z PIECZONEJ RUKOLI SZYNKA DOJRZEWAJĄCA / SER FETA / ZIELONA OLIWA CREAM OF BAKED RUCOLA RIPENED HAM / FETA CHEESE / GREEN OLIVE OIL	38 PLN
KREM Z GRUSZKI I PIETRUSZKI Z GORGONZOLĄ PRAŻONE ORZECHE NERKOWCA / LIKIER COINTREAU / FIGA CREAM OF PEAR AND PARSLEY ROOT WITH GORGONZOLA CHEESE ROASTED CASHEW NUTS / COINTREAU LIQUEUR / FIG	38 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAINS

POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM Z CZARNEGO PIEPRZU (200g) MARCHEWKI / PIECZONY ZIEMNIAK / DZIKI SZPINAK Z CZOSNKIEM KARMELIZOWANA CZERWONA CEBULA BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE (200g) CARROTS / ROASTED POTATO / WILD SPINACH WITH GARLIC / CARMELIZED RED ONION	119 PLN
WOLNO PIECZONE POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM Z BORÓWKAMI ŚLIWKA Z PEPPERONI W SYROPIE Z AGAWY / MASŁO ORZECHOWE PUREE Z PIECZONYCH BATATÓW SLOW – ROASTED BEEF CHEEKS IN OWN SAUCE WITH BLUEBERRIES PLUM WITH PEPPERONI IN AGAVE SYRUP / PEANUT BUTTER / SWEET POTATO PUREE	88 PLN
KOTLETY JAGNIĘCE MARYNOWANE W MIĘCIE I CYTRYNIE PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU / TZATZIKI / PIECZONE PAPRYCZKI PADRON / SER FETA ORZESZKI ZIEMNE / ZIEMNIAKI LAMB CHOPS MARINATED IN MINT AND LEMON GREEN PEA PUREE / TZATZIKI / ROASTED PADRON PEPPERS / FETA CHEESE PEANUTS / POTATOES	96 PLN
TOMAHAWK STEK WIEPRZOWY Z RASY DUROC (400g) PIECZONY ZIEMNIAK / CIEMNY SOS Z CEBULKAMI / MARCHEWKI DUROC TOMAHAWK PORK STEAK (400g) ROASTED POTATO / DARK SAUCE WITH ONIONS / CARROTS	105 PLN
PIECZONY KARK CIEŁĘCY Z DZIKIMI BROKUŁAMI PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU / GROSZEK / SOS NA BIAŁYM WINIE ROASTED VEAL NECK WITH WILD BROCCOLI GREEN PEA PUREE / GREEN PEAS / WHITE WINE SAUCE	88 PLN
FILET Z KACZKI Z SOSEM CRÈME DE CASSIS HUMUS Z BURACZKAMI / BATATY / BURACZKI / OWOCE / PEPPERONI DUCK FILLET WITH CRÈME DE CASSIS SAUCE HUMMUS WITH BEETROOTS / SWEET POTATOES / BEETROOTS / FRUITS / PEPPERONI	89 PLN
ŁOSOŚ Z CHIMICHURRI PAK CHOI / EDAMAME / SHITAKE / SOS NA BIAŁYM WINIE SALMON WITH CHIMICHURRI PAK CHOI / EDAMAME / SHITAKE / WHITE WINE SAUCE	86 PLN
DORADA PIECZONA W CAŁOŚCI Z ZIOŁAMI I MASŁEM CZOSNKOWYM PIECZONE ZIEMNIAKI / DZIKI SZPINAK Z CHIMICHURRI GILTHEAD BAKED WHOLE WITH HERBS AND GARLIC BUTTER ROASTED POTATOES / WILD SPINACH WITH CHIMICHURRI	88 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAINS

ZIELONE RISOTTO Z PIECZONYM KOZIM SEREM JEŻYNY / DZIKIE BROKUŁY / SZPARAGI / MIGDAŁY RISOTTO WITH BAKED GOAT CHEESE BLACKBERRIES / WILD BROCCOLI / ASPARAGUS / ALMONDS	78 PLN
SAŁATA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ EDAMAME / POMIDORKI KOKTAJLOWE / OWOCE / SŁONE ORZESZKI SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN EDAMAME / CHERRY TOMATOES / FRUITS / PEANUTS	68 PLN
SAŁATA Z GRILLOWANYM HALLOUMI I SZPARAGAMI POMIDORKI KOKTAJLOWE / AVOCADO / ORZECHY NERKOWCA / PISTOU SALAD WITH GRILLED HALLOUMI CHERRY TOMATOES / AVOCADO / CASHEW NUTS / PISTOU	68 PLN

DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY SOS KARMELOWY / WATA CHAŁWOWA „KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT CARAMEL SAUCE / HALVAH CANDY FLOKS	40 PLN
STRUDEL Z JABŁKAMI I MORELAMI ORZECHY LASKOWE / SOS WANILIOWY / LODY Z LIKIEREM POMARAŃCZOWYM APPLE AND APRICOT STRUDEL HAZELNUTS / VANILLA SAUCE / ICE CREAM WITH ORANGE LIQUEUR	40 PLN
LODY PISTACJOWE Z SOSEM Z POMARAŃCZY I LIKIERU TRIPLE SEC PISTACJOWE MASCARPONE / KRUSZONE PISTACJE PISTACHIO ICE CREAM WITH ORANGE SAUCE AND TRIPLE SEC LIQUEUR PISTACHIO MASCARPONE / CRUSHED PISTACHIOS	38 PLN

DODATKI DO DAŃ / SIDES

OPIEKANE ZIEMNIAKI / ROASTED POTATOES	18 PLN
SAŁATY Z PRAŻONYMI PESTKAMI / SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY LETTUCES WITH ROASTED SEEDS / HONEY AND MUSTARD SAUCE	24 PLN
PIECZONE MARCHEWKI Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI I TWARDYM SEREM ROASTED CARROTS WITH PEANUTS AND HARD CHEESE	28 PLN
PIECZONE ZIEMNIAKI / DZIKI SZPINAK Z CHIMICHURRI ROASTED POTATOES / WILD SPINACH WITH CHIMICHURRI	28 PLN
PIECZYWO Z MASŁEM ZIOŁOWYM / BREAD WITH HERB BUTTER	22 PLN

