



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.

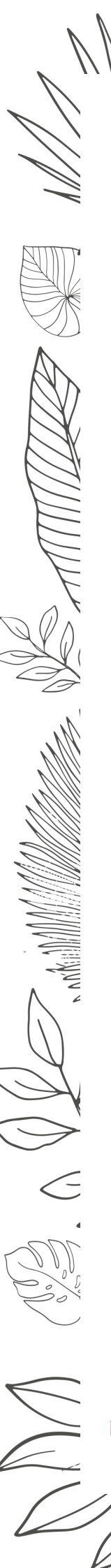
Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u Szefa Kuchni.
Information about the weight of each dish in our menu is available from the Executive Chef upon request.

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

Małże nowozelandzkie zapiekane z kruszonką kukurydzianą 42 PLN
oliwki / limonka

New Zealand mussels baked with corn crumble / olives / lime

Pierogi z pieczonym dzikiem i żurawiną 34 PLN
czerwona kapusta / orzeszki pinii / żurawina / kwaśna śmietana
Dumplings with roasted wild boar and cranberry / red cabbage
pine nuts / cranberries / sour cream

Pieczone buraki z serem feta i arbuzem 32 PLN
orzeszki ziemne / zielony groszek / grzanka ziarnista / sorbet owocowy
Baked beets with feta cheese and watermelon
peanuts / green peas / whole grain toast / fruit sorbet

ZUPY / SOUPS

Żurek z jajkiem i białą kielbasą 24 PLN
prażona cebula / pieczywo

Sour rye soup with egg and white sausage
roasted onion / bread

Kremowa zupa z papryki 32 PLN
pieczony bakłażan z salsą pomidorową / grzanka z pesto
Cream of red pepper
baked eggplant with tomato salsa / toast with pesto

Krem z białych szparagów 26 PLN
salsefia / łosoś / oliwa ziołowa / kruche paluszki
Cream of white asparagus / salsify / salmon / herb oil / shortbread fingers

SAŁATY / SALADS

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

Sałata z grillowaną polędwicą wołową 48 PLN
rukola / roszponka / szpinak / kurki / pomidory / jarmuż / sztangielka
orzeszki pinii / pestki dyni i słonecznika / winegret musztardowy
Salad with grilled beef tenderloin
arugula / lamb's lettuce / spinach / chantarelles / tomatoes / kale / bread roll
pine nuts / pumpkin and sunflower seeds / mustard vinaigrette

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Antrykot 89 PLN

pieczony ziemniak faszerowany grzybami / sos pieprzowy / pieczony czosnek / jarmuż
Entrecôte

baked potato stuffed with mushrooms / pepper sauce / baked garlic / kale

Pieczone żeberka jagnięce 74 PLN

puree ziemniaczane z serkiem góralskim / szczypiorek
ogórek małosolny z koperkiem na sosie tzatziki

Baked lamb ribs

potato puree with highlander cheese / chives
low-salt cucumber with dill and tzatziki sauce

Stek wieprzowy Tomahawk (dojrzewający 4 tygodnie) 78 PLN

pieczone ziemniaki / sos z musztardą francuską / twarożek czosnkowy
zielone sałaty / prażone pestki słonecznika i dyni

Pork Tomahawk steak (seasoned 4 weeks)

baked potatoes / sauce with French mustard / garlic cottage cheese
green salad / roasted pumpkin and sunflower seeds

Kaczka pieczona (udko i pierś) 76 PLN

buraki zasmażane / babka ziemniaczana z kurkami
sos z owocami leśnymi / orzechy laskowe

Roast duck (leg and breast)

fried beetroots / potato cake with chanterelles
forest fruit sauce / hazelnuts

Łosoś pieczony z dynią i marchewką 65 PLN

polenta / sos tatarski na ciepło / twarde ser

Roasted salmon with pumpkin and carrots / polenta
warm tartare sauce / hard cheese

Dorada pieczona w całości 68 PLN

risotto z mascarpone / fenkuł / oliwki / sałatka z pomidorów i orzechów laskowych
Whole baked sea bream

mascarpone risotto / fennel / olives / tomato salad with hazelnuts

Zapiekany ser kozi ze słonymi orzeszkami ziemnymi 51 PLN

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

Baked goat cheese with salty nuts

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

Pappardelle z grzybami leśnymi 44 PLN

suszone pomidory / orzeszki piniowe / twarde ser
Pappardelle with forest mushrooms

sun-dried tomatoes / pine nuts / hard cheese

Sztangielki, masło / Bread rolls, butter 8 PLN

DESERY / DESSERTS

„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 28 PLN

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

Pampuch 28 PLN

śliwki / gruszki / kardamon

lody śmietankowe z syropem klonowym / biała czekolada

“Pampuch” – steamed yeast dumpling

plums / pears / cardamom

dairy ice cream with maple syrup / white chocolate

Mus czekoladowy 26 PLN

brownie / kruszonka / kakao

lody czekoladowe / sos wiśniowy / migdały

Chocolate mousse

brownie / crumble / cocoa

chocolate ice cream / cherry sauce / almonds



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.