

Godziny otwarcia 10:00 – 23:00

Opening hours 10 a.m. – 11 p.m.

MENU

Executive Chef Michał Kuduk

Poinformuj Kelnera, jeżeli jesteś na diecie bezglutenowej / Inform the Staff, if you are on gluten free diet.


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.

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.

Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku. / Service is not included in your bill.

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


PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 39 PLN 
ziołowy majonez / jajko przepiórcze / klasyczne dodatki / anchovies
Beef tartare
herb mayonnaise / quail egg / classic additives / anchovies

Zapiekane małże nowozelandzkie z sałatką z zielonego ogórka 39 PLN
masło czosnkowe / twarde ser / zioła / limonka
Baked New Zealand mussels with green cucumber salad
garlic butter / hard cheese / herbs / lime


Duszony karczek z dzika z góralskim serem 36 PLN
knedle bułczane / twarożek z czosnkiem / kurki / warzywa / wino / zioła
Stewed wild boar neck with highlander cheese
bread dumplings / cottage cheese with garlic / chanterelles / vegetables / wine / herbs

Pierogi z kurkami i serem pleśniowym 36 PLN
sos tymiankowy / kurki / hummus / oliwa ziołowa
Dumplings with chanterelles and blue cheese
thyme sauce / chanterelle / hummus / herbal oil

Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 38 PLN 
gruszka / rajskie jabłko / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy
Salad with goat cheese and roasted walnuts
pear / crab apple / thyme crackers / orange vinaigrette

ZUPY / SOUPS


Grzybowa w czarce z chleba własnego wypieku 24 PLN
borowik suszony / cebula
Mushroom soup served in homemade bread bowl
dried boletus / onion

Pikantna zupa curry na mleku kokosowym 24 PLN 
krewetki / sos rybny / warzywa / kurczak
Spicy curry soup with coconut oil
prawns / fish sauce / vegetables / chicken

Kremowa zupa z kalafiora z chorizo 24 PLN
sałaty / twarde ser / sonecznik / oliwa z pestek dyni
Cream of cauliflower with chorizo
salads / hard cheese / sunflower / pumpkin seed oil

MENU

DANIA GŁÓWNE / MAINS

Gicz jagnięca 84 PLN 

mus z selera i liści kaffiru / sos z czerwonego wina / czerwona kapusta / krokiet ziemniaczany
Lamb shank
celery and kaffir leaves mousse / red wine sauce / red cabbage / potato croquette

Policzki wołowe 68 PLN

sernik selerowy na orzechowym spodzie / ciemny sos / śliwka z migdałami moczona w koniaku
marchewka / duszona dynia z pomarańczą
Beef cheeks
celery cake on nut base / dark sauce / plum with almonds in cognac / carrot / pumpkin stewed with orange

Antrykot (250 g) z pieczonym czosnkiem (mięso dojrzewa na sucho) 96 PLN 

opiekane ziemniaki / twarożek czosnkowy / sos ciemny winny / sztangielka / masło
Entrecôte (250 g) with roasted garlic (dry-aged steak)
roasted potatoes / cottage cheese with garlic / dark wine sauce / bread roll / butter

Kaczka pieczona z jabłkami (udko i filec) 70 PLN

kluska śląska z kaszą gryczaną i borowikami / kruszonka z boczkiem
sos z pomarańczy i szafranu / mus z marchewki i imbiru / marchewka
Duck roasted with apples (leg and fillet)
dumpling with buckwheat and boletus / crumble with bacon / orange and saffron sauce
carrot and ginger mousse / carrot

Łosoś Jurajski ze szpinakiem i fenkułem 68 PLN

sardynki / mus ziemniaczany z oliwą truflową / słone orzeszki / gremolata z jalapeño
Jurassic salmon with spinach and fennel
sardines / potato mousse with truffle oil / salted nuts / jalapeño gremolata

Okoń morski (450 g serwowany w całości) 78 PLN

chorizo / kapary / pieprz zielony / pomidor suszony / natka / paluszki z sezamem / zioła
Sea bass (450 g served whole)
chorizo / capers / green pepper / dry tomato / parsley / breadsticks with sesame / herbs

Makaron fettuccine ze smardzami 58 PLN

seler naciowy / por / karczochy / bulion grzybowy / twarde ser
Fettuccine pasta with morels
celery / leek / artichokes / mushroom broth / hard cheese

DESERY / DESSERTS

„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 26 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

Mus karmelowy z wędzoną czekoladą 26 PLN

lody z rumem i bakaliami / żel z wiśni / kruszonka z palonej białej czekolady
Caramel mousse with smoked chocolate
ice cream with rum and dried fruits / cherry gel / roasted white chocolate crumble

Deser z białej czekolady 26 PLN

kokos / chutney z ananasa / mango
White chocolate dessert
coconut / pineapple chutney / mango

Sery francuskie konfitura z mandarynki / krakers z tymiankiem 40 PLN
French cheeses mandarin preserve / thyme cracker

NAPOJE / BEVERAGES

NAPOJE GORAĄCE / HOT DRINKS

Espresso	40 ml	10 pln
Grande Espresso	80 ml	16 pln
Kawa czarna / Black coffee		12 pln
Kawa z mlekiem / Coffee with milk		14 pln
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee		14 pln
Cappuccino	150 ml	15 pln
Grande Cappuccino	450 ml	20 pln
Cappuccino con panna cappuccino z bitą śmietaną cappuccino with whipped cream		16 pln
Caffe Latte	200 ml	16 pln
Grande Caffe Latte	450 ml	20 pln
Latte z wybranym syropem 20 ml Caffe Latte with 20 ml of your choice of syrup		20 pln
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream		20 pln
Kawa po irlandzku / Irish Coffee		24 pln
Herbata sypana / Leaf tea - czarna / black, owocowa / fruit		16 pln
Herbata ekspresowa / Tea bags - czarna / black, owocowa i ziołowa / fruit and herbal		12 pln
Czekolada na gorąco / Hot chocolate		16 pln
Czekolada na gorąco z wiśniówką lub Sopicą Orzech Laskowy Hot chocolate with cherry vodka or Soplica Hazelnut		24 pln

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Soki owocowe Cappy / Fruit juices pomarańczowy/orange jabłkowy/apple grejpfrutowy/grapefruit z czarnej porzeczki/ blackcurrant	200 ml 1 L	10 pln 30 pln
Sok pomidorowy / Tomato juice	250 ml	10 pln
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Freshly squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	18 pln
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	250 ml	10 pln
Fuzetea- Ice Tea (cytrynowa)	250 ml	10 pln
Woda mineralna „Acqua Panna” niegazowana Acqua Panna mineral water - still	250 ml 750 ml	14 pln 24 pln
Woda mineralna „San Pellegrino” gazowana San Pellegrino mineral water sparkling	250 ml 750 ml	14 pln 24 pln
Woda mineralna „Kropla Beskidu” niegazowana / gazowana Kropla Beskidu mineral water still / sparkling	330 ml	10 pln
Red Bull	250 ml	20 pln
Frappe		18 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi Iced coffee with vanilla ice cream		22 pln
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i wybranym syropem Iced coffee with vanilla ice cream and 20 ml of your choice of syrup		24 pln

ALKOHOLE / ALCOHOL

WINO / HOUSE WINE

białe / white, czerwone / red		
kieliszek	150 ml	14 pln
karafka	500 ml	45 pln
butelka	750 ml	70 pln
różowe / rose		
kieliszek	150 ml	14 pln
butelka	750 ml	70 pln

Martini Prosecco	200 ml	32 pln
	750 ml	130 pln

Grzaniec / Mulled wine	200 ml	16 pln
------------------------	--------	--------

PIWO / BEER	300 ml	12 pln
Tyskie – beczkowe / draft	500 ml	16 pln

Butelka / Bottle		
Paulaner Weissbier	500 ml	22 pln

Czternastka bohemian pilsner	500 ml	24 pln
-------------------------------------	--------	--------

Blanka witbier z dodatkiem skórek pomarańczowych, kolendry indyjskiej i rumianku witbier with the addition of orange peel, Indian coriander and chamomile	500 ml	24 pln
---	--------	--------

Vermont New England IPA	500 ml	26 pln
--------------------------------	--------	--------

Muffin aromat czekolady i palonej kawy aroma of chocolate and roasted coffee	500 ml	28 pln
--	--------	--------

Himbeerweizen hefeweizen z naturalnymi malinami hefeweizen with natural raspberries	500 ml	26 pln
---	--------	--------

Somersby apple cider	400 ml	18 pln
----------------------	--------	--------

Żywiec bezalkoholowy/non-alcoholic	330 ml	12 pln
------------------------------------	--------	--------

APERITIF / VERMOUTH	100 ml	40 ml
Grappa		25 pln
Jagermeister		18 pln
Campari		20 pln
Martini Bianco	20 pln	
Extra Dry / Rosso / Rosato		

WÓDKA / VODKA	700 ml	40 ml
Grey Goose	320 pln	30 pln
Chopin potato vodka	300 pln	28 pln
Absolut Blue	180 pln	18 pln
Finlandia	180 pln	18 pln
Finlandia Cranberry		16 pln
Wyborowa	110 pln	12 pln
Żubrowka / Bison grass vodka		12 pln
Wiśniówka / Cherry vodka		12 pln
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka		12 pln

WÓDKA / VODKA

Krupnik / Honey vodka	700 ml	40 ml
Soplica (orzech laskowy/hazelnut vodka, pigwa/quince vodka, śliwka/plum vodka, jagoda/blueberry vodka, malina/raspberry vodka)		14 pln
		12 pln
Tequila Olmeca Silver		20 pln
Tequila Olmeca Gold		22 pln

WHISKY SINGLE MALT

Craigellachie 13 Y.O.		40 ml
Aultmore 12 Y.O.		56 pln
Aberfeldy 12 Y.O.		54 pln
		46 pln

WHISKY

Johnnie Walker Blue	700 ml	40 ml
Johnnie Walker Black		95 pln
Grant's 12 Y.O.	320 pln	30 pln
Grant's Ale Cask	180 pln	32 pln
Grant's Sherry Cask	180 pln	20 pln
Grant's Family Reserve		20 pln
Chivas Regal 12 Y.O.		18 pln
Dewar's 12 Y.O.		28 pln
Jack Daniel's	240 pln	28 pln
Jameson		26 pln
		22 pln

GIN

Bombay Sapphire		40 ml
Gordon's		26 pln
		20 pln

RUM

Bacardi Carta Blanca		40 ml
Bacardi Carta Negra		20 pln
Bacardi Carta Oro		20 pln
Bacardi Oakheart		20 pln

BRANDY / COGNAC

Martell X.O.		40 ml
Cognac Otard V.S.O.P.		86 pln
Hennessy V.S.		52 pln
Hennessy V.S.		42 pln
Metaxa 12*		38 pln
Metaxa 7*		30 pln
Martell V.S.		32 pln

LIKIERY / LIQUEURS

D.O.M Benedictine		40 ml
Cointreau		32 pln
Kahlua		24 pln
Amaretto		20 pln
Bailey's		18 pln
Malibu		18 pln
		16 pln