

---

# RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA

---

Godziny otwarcia: 13:00 – 22:00

Opening hours: 1 p.m. – 10 p.m.

## MENU

Executive Chef Michał Kuduk

---

### PRZYSTAWKI / STARTERS

---

**Tatar z siekanej polędwicy wołowej 39 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 25 PLN**

orzeszki ziemne / zielony groszek / grzanka ziarnista / sorbet pomarańczowy

**Baked beets with feta cheese and watermelon**

peanuts / green peas / whole grain toast / orange sorbet

**Pierogi z pieczonym dzikiem i żurawiną 28 PLN**

czerwona kapusta / orzeszki pinii / żurawina / kwaśna śmietana

**Dumplings with roasted wild boar and cranberry**

red cabbage / pine nuts / cranberries / sour cream

**Kopytka z borowikami na maśle 30 PLN**

twardy ser / prażona cebula / smażony jarmuż

**Butter fried boletus and potato dumplings**

hard cheese / roasted onion / fried kale

---

### ZUPY / SOUPS

---

**Żurek z jajkiem i białą kiełbasą 22 PLN**

prażona cebula / chrzan

**Sour rye soup with egg and white sausage**

roasted onion / horseradish

**Kremowa zupa z dyni i curry na mleku kokosowym 24 PLN**

krewetki / chorizo / kokos

**Cream of pumpkin and curry with coconut milk**

shrimps / chorizo / coconut

**Barszcz czerwony z warzywami i kapuśniaczkim 20 PLN**

kurki / kwaśna śmietana

**Beetroot soup with vegetables**

French pastry with cabbage / chanterelles / sour cream

---

## SAŁATY / SALADS

---

**Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem 39 PLN**

boczek / grzanki / twarde ser / sos z anchovies

**Caesar salad with grilled chicken fillet**

bacon / croutons / hard cheese / anchovies sauce

**Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 37 PLN**

gruszka / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy

**Salad with goat cheese and roasted walnuts**

pear / thyme crackers / orange vinaigrette

**Sałata z grillowaną połówką wołową 39 PLN**

rukola / roszponka / owoce / pomidorki koktajlowe / fenkuł / sztangielka

orzeszki pinii / pestki dyni / winegret musztardowy

**Salad with grilled beef tenderloin**

arugula / lamb's lettuce / fruit / cherry tomatoes / fennel / bread roll

pine nuts / pumpkin seeds / mustard vinaigrette

**Sztangielki, masło / Bread rolls, butter 8 PLN**

**Paluszki grissini** naszego wypieku / Homemade **breadstick grissini 70g 5 PLN**

---

## DANIA GŁÓWNE / MAINS

---

**Stek z połówki wołowej z kurkami i orzechami laskowymi 80 PLN**

fasolka szparagowa / puree ziemniaczane z oliwą truflową / sos

**Beef tenderloin with chanterelles and hazelnuts**

green beans / potato puree with truffle oil / sauce

**Pieczony udziec jagnięcy z paloną korą cynamonu 72 PLN**

suszone śliwki / migdały / żurawina / sezam / mus ziemniaczano-cebulowy

**Roasted lamb leg with smoking cinnamon bark**

prunes / almonds / cranberry / sesame / potato and onion mousse

**Stek wieprzowy Tomahawk 52 PLN**

(dojrzewający 4 tygodnie)

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

**Pieczone udko z kaczki z kruszonymi migdałami 48 PLN**

kaszanka w kukurydzianej panierce / karmelizowana czerwona cebula / sos z żurawiną

**Roasted duck leg with crushed almonds**

black pudding in corn crumbs / caramelized red onion / cranberry sauce

**Burger wołowy z camembertem i boczkiem 54 PLN**

rukola / jalapeño / surówka z białej kapusty / frytki

**Beef burger with camembert and bacon**

rocket salad / jalapeño / white cabbage salad / chips

**Łosoś pieczony 58 PLN**

pierogi ze szpinakiem / brokuły / twarożek ze szczypiorkiem / salsa z cukinii

**Baked salmon**

spinach dumplings / broccoli / chive cottage cheese / zucchini salsa

**Zapiekany ser kozi ze słonymi orzeszkami ziemnymi 48 PLN**

gołąbek z pieczonymi warzywami / polenta / smażone kurki z gruszką / czerwona cebula

**Baked goat cheese with salty nuts**

cabbage stuffed with roasted vegetables / polenta / fried chanterelles with pear / red onion

---

## MAKARONY / PASTA

---

**Tagliatelle z krewetkami i małżami 42 PLN**  
kolorowa papryka / curry / twarde ser / wino  
**Tagliatelle with prawns and mussels**  
pepper / curry / hard cheese / wine

**Pappardelle z borowikami i pieczoną dynią 38 PLN**  
suszone pomidory / ser pleśniowy / orzeszki pinii / wino  
**Pappardelle with boletus and roasted pumpkin**  
sun-dried tomatoes / blue cheese / pine nuts / wine

---

## DESERY / DESSERTS

---

**„Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 26 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

**Miodownik z lodami waniliowymi 18 PLN**  
kruszonka / biała czekolada / sos miodowo-pomarańczowy  
**Honey cake with vanilla ice cream**  
crumble / white chocolate / honey and orange sauce

**Tarta malinowo-dyniowa 22 PLN**  
twarożek / biała czekolada / bezy / sos malinowy  
**Raspberry and pumpkin tart**  
cottage cheese / white chocolate / meringues / raspberry sauce



**Dania zawierające śladowe ilości glutenu – zapytaj Kelnera**  
**Dishes with trace amounts of gluten – ask Waiter**

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.

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.

# NAPOJE / BEVERAGES

## NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso 40 ml 9 pln  
Grande Espresso 80 ml 14 pln

Kawa czarna / Black coffee 10 pln

Kawa z mlekiem / Coffee with milk 12 pln

Kawa bezkofeinowa 12 pln  
Decaffeinated coffee

Cappuccino 150 ml 14 pln  
Grande Cappuccino 450 ml 18 pln

Cappuccino con panna 15 pln  
cappuccino z bitą śmietaną  
cappuccino with whipped cream

Caffe Latte 200 ml 14 pln

Latte z wybranym syropem 20 ml 16 pln  
Caffe Latte  
with 20 ml of your choice of syrup

Caffe Mocca - espresso z dużą ilością 18 pln  
mleka, syropem czekoladowym i bitą  
śmietaną  
Caffe Mocca – milky espresso with  
chocolate syrup and whipped cream

Kawa po irlandzku / Irish Coffee 22 pln

Herbata sypana / Leaf tea 14 pln  
- czarna / black, owocowa / fruit

Herbata ekspresowa / Tea bags 10 pln  
- czarna / black, owocowa i ziołowa /  
fruit and herbal

Czekolada na gorąco / Hot chocolate 16 pln

Czekolada na gorąco z wiśniówką 24 pln  
lub Sopicą Orzech Laskowy  
Hot chocolate with cherry vodka  
or Soplica Hazelnut

## NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Soki owocowe Cappy / Fruit juices 200 ml 9 pln  
pomarańczowy/orange 1 L 30 pln

jabłkowy/apple  
grejpfrutowy/grapefruit  
z czarnej porzeczki/ blackcurrant

Sok pomidorowy / Tomato juice 250 ml 9 pln

Sok ze świeżych pomarańczy 200 ml 18 pln  
lub grejpfrutów  
Freshly squeezed orange  
or grapefruit juice

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, 250 ml 9 pln  
Fanta, Sprite, Tonic

Fuzetea- Ice Tea (cytrynowa) 250 ml 9 pln

Woda mineralna „Cisowianka” 300 ml 10 pln  
niegazowana 700 ml 18 pln  
Cisowianka mineral water – still

Woda mineralna „Cisowianka” 300 ml 10 pln  
silny gaz 700 ml 18 pln  
Cisowianka mineral water – sparkling

Woda mineralna musująca 300 ml 10 pln  
„Cisowianka Perlage” 700 ml 18 pln  
Cisowianka mineral water – Perlage

Woda mineralna „Kropla Beskidu” 330 ml 9 pln  
niegazowana / gazowana  
Kropla Beskidu mineral water  
still / sparkling

Frappe 16 pln

Kawa mrożona z lodami waniliowymi 20 pln  
Iced coffee with vanilla ice cream

Kawa mrożona z lodami waniliowymi 22 pln  
i wybranym syropem  
Iced coffee with vanilla ice cream and  
20 ml of your choice of syrup

# ALKOHOLE / ALCOHOL

## WINO / HOUSE WINE

<b>białe / white, czerwone / red</b>		
kieliszek	150 ml	14 pln
karafka	500 ml	45 pln
butelka	750 ml	70 pln
<b>różowe / rose</b>		
kieliszek	150 ml	14 pln
butelka	750 ml	70 pln
Martini Prosecco	200 ml 750 ml	29 pln 110 pln
Reguta Prosecco Spumante ExtraDry	200 ml	22 pln
Półwytrawne / Semi-dry, Glera	750 ml	96 pln
Grzaniec / Mulled wine	200 ml	16 pln

## PIWO / BEER

Tyskie – beczkowe / draft	300 ml	10 pln
	500 ml	14 pln

## Butelka / Bottle

Paulaner Weissbier	500 ml	18 pln
--------------------	--------	--------

**Piwojad** rzemieślniczy Browar z Krakowa  
**Piwojad** is a craft brewery from Cracow

<b>Czternastka</b> bohemian pilsner	500 ml	20 pln
-------------------------------------	--------	--------

<b>Blanka</b> witbier z dodatkiem skórek pomarańczowych, kolendry indyjskiej i rumianku witbier with the addition of orange peel, Indian coriander and chamomile	500 ml	20 pln
---	--------	--------

<b>Vermont</b> New England IPA	500 ml	20 pln
--------------------------------	--------	--------

<b>Muffin</b> aromat czekolady i palonej kawy aroma of chocolate and roasted coffee	500 ml	22 pln
--	--------	--------

<b>Himbeerweizen</b> hefeweizen z naturalnymi malinami hefeweizen with natural raspberries	500 ml	20 pln
---	--------	--------

Somersby apple cider	400 ml	16 pln
----------------------	--------	--------

Piwo bezalkoholowe non-alcoholic beer	500 ml	12 pln
--	--------	--------

## APERITIF / VERMOUTH

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

## WÓDKA / VODKA

Grey Goose	700 ml	40 ml
Chopin potato vodka	320 pln	30 pln
Absolut Blue	300 pln	28 pln
Finlandia	180 pln	18 pln
Finlandia Cranberry	180 pln	18 pln
Wyborowa	110 pln	12 pln
Wiśniówka / Cherry vodka		12 pln

## WÓDKA / VODKA

Krupnik / Honey vodka	700 ml	40 ml
Soplica (orzec laskowy/hazelnut vodka, pigwa/quince vodka, śliwka/plum vodka, jagoda/blueberry vodka, malina/raspberry vodka)		14 pln
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka		12 pln
Żubrowka / Bison grass vodka		12 pln
Tequila Olmeca Silver		20 pln
Tequila Olmeca Gold		22 pln
<b>WHISKY SINGLE MALT</b>		40 ml
Craigellachie 13 Y.O.		56 pln
Aultmore 12 Y.O.		54 pln
Aberfeldy 12 Y.O.		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		32 pln
Grant's Sherry Cask	180 pln	20 pln
Grant's Family Reserve	180 pln	20 pln
Chivas Regal 12 Y.O.		18 pln
Dewar's 12 Y.O.		28 pln
Jack Daniel's	240 pln	26 pln
Jameson		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
Metaxa 12*		42 pln
Metaxa 7*		38 pln
Martell V.S.		30 pln
		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