



HOTEL **** KOSSAK

ROOM SERVICE

OD GODZINY 17:00 DO 20:00, ZADZWOŃ 1000 / FROM 5PM TO 8PM, CALL 1000
ROOM SERVICE PŁATNY - 25 ZŁ / ROOM SERVICE IS CHARGE 25 PLN

MENU BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ
MUSZTARDA FRANCUSKA W ZIELONEJ OLIWIE / BOROWIK / CEBULA / KORNISZON
JAKO PRZEPIÓRCZE / ANCHOVIES / SZTANGIELKA / MASŁO
BEEF TARTARE
FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION / GHERKIN
QUAIL EGG / ANCHOVIES / BREAD ROLL / BUTTER
55 PLN

BURACZKI W MIODZIE SPADZIOWYM Z MUSEM Z PIECZONEJ DYNI I MANGO
KUMKWAT / WINOGRONA / SER FETA / MARMOLADA ZE ŚLIWKI Z TYMIANKIEM / ORZECHE LASKOWE
BEETS IN HONEYDEW HONEY WITH ROASTED PUMPKIN AND MANGO MOUSSE
KUMQUAT / GRAPES / FETA CHEESE / PLUM MARMALADE WITH THYME / HAZELNUTS
38 PLN

ZUPY / SOUPS

ŻUREK Z JAJKIEM I KURKAMI
BIAŁA KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULA / SZTANGIELKA
SOUR RYE SOUP WITH EGG AND CHANTARELLES
WHITE SAUSAGE WITH BEAR GARLIC / ROASTED ONION / BREAD ROLL
32 PLN

KREMOWA ZUPA Z DYNI I MARCHEWKI NA MLEKU KOKOSOWYM
KREWETKI / SUSZONE POMIDORY
CREAM OF PUMPKIN AND CARROT SOUP WITH COCONUT MILK
PRAWNS / SUN-DRIED TOMATOES
32 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAINS

DOJRZEWAJĄCY STEAK WIEPRZOWY Z BOCZKIEM NA KOŚCI
PUREE ZIEMNIACZANE / GÓRALSKI SEREK / KAPARY / KURKI / MUSZTARDA FRANCUSKA / CEBULKA
PORK STEAK WITH BACON ON THE BONE
POTATO PUREE / HIGHLANDER CHEESE / CAPERS / CHANTERELLES / FRENCH MUSTARD / ONION
94 PLN

KACZKA PIECZONA (FILET I UDKO) W SOSIE Z OWOCÓW LEŚNYCH
GRUSZKA GOTOWANA W CZERWONYM WINIE / ZASMAŻANA CZERWONA KAPUSTA / KOPYTKA
DUCK ROASTED (FILLET AND LEG) IN FOREST FRUITS SAUCE
PEAR COOKED IN RED WINE / STEWED RED CABBAGE / POTATO DUMPLINGS
86 PLN

FILET Z LUCJANA Z SALSĄ VERDE Z OMUŁKAMI / KREMOWE RISOTTO / SZPINAK
RED SNAPPER FILLET WITH SALSÀ VERDE WITH MUSSELS / CREAMY RISOTTO / SPINACH
82 PLN

ZAPIEKANY KOZI SER ZE SŁONYMI ORZESZKAMI ZIEMNYMI
ZIEMNIAKI / BURAKI / MARCHEWKA / PIETRUSZKA / JARMUŻ / HUMUS Z BURAKÓW / SOS OWOCOWY
BAKED GOAT CHEESE WITH SALTY NUTS
POTATOES / BEETROOT / CARROT / PARSLEY / KALE / BEETROOT HUMUS / FRUIT SAUCE
58 PLN

SAŁATA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ / SAŁATY / FASOLKA EDAMAMAE / POMIDORY
PIECZONA DYNIA / SŁONE ORZESZKI / WINEGRET MUSZTARDOWY / OWOCE / SZTANGIELKA
SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN / LETTUCE / FASOLKA EDAMAME / TOMATOES
SALTY PEANUTS / PUMPKIN AND SUNFLOWER SEEDS / MUSTARD VINAIGRETTE / FRUITS / BREAD ROLL
56 PLN

DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY
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
36 PLN

KREMÓWKA / SOS WANILINOWY / BIAŁA CZEKOLADA
CREAM CAKE / VANILLA SAUCE / WHITE CHOCOLATE
30 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

ŻUREK Z JAJKIEM I ZIEMNIAKAMI / SOUR RYE SOUP WITH EGG AND POTATOES
17 PLN

PANIEROWANE FILECIKI Z KURCZAKA Z PUREE ZIEMNIACZANYM I FASOLKĄ SZPARAGOWĄ
BREADED CHICKEN FILLETS WITH POTATO PUREE AND GREEN BEANS
32 PLN

NALEŚNIK Z NUTELLĄ I BITĄ ŚMIETANĄ / PANCAKE WITH NUTELLA AND WHIPPED CREAM
20 PLN



NAPOJE / DRINKS

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

ESPRESSO 12 PLN

KAWA CZARNA / BLACK COFFEE 14 PLN

KAWA Z MLEKIEM / COFFEE WITH MILK 16 PLN

HERBATA EKSPRESOWA / TEA BAGS

(CZARNA / BLACK, OWOCOWA / FRUIT I ZIOŁOWA / HERBAL) 14 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

SOKI OWOCOWE CAPPY / FRUIT JUICES 250 ML 14 PLN

(POMARAŃCZOWY / ORANGE, JABŁKOWY / APPLE, GREJPFRUTOWY / GRAPEFRUIT, Z CZARNEJ PORZECZKI / BLACKCURRANT)

SOK POMIDOROWY CAPPY / TOMATO JUICE 250 ML 14 PLN

COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA, SPRITE, TONIC 250 ML 14 PLN

WODA MINERALNA / MINERAL WATER „CISOWIANKA” (NIEGAZOWANA / STILL, SILNY GAZ / SPARKLING)
300 ML - 16 PLN, 700 ML - 24 PLN

PIWO / BEER

PIWOJAD RZEMIEŚLNICZY BROWAR Z KRAKOWA / CRAFT BEWERY FROM CRACOW

CZTERNASTKA - BOHEMIAN PILZNER 500 ML 26 PLN

BLANKA - WITBIER Z DODATKIEM SKÓREK POMARAŃCZY, KOLENDRY INDYJSKIEJ I RUMIANKU 500 ML 26 PLN
WITBIER WITH THE ADDITION OF ORANGE PEEL, INDIAN CORIANDER AND CHAMOMILE

VERMONT - NEW ENGLAND IPA 500 ML 28 PLN

HIMBEERWEIZEN - HEFEWEIZEN Z NATURALNYMI MALINAMI / WITH NATURAL RASPBERRIES 500 ML 28 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC HEINEKEN 500 ML 22 PLN

ALKOHOLE / ALCOHOL

HENNESSY V.S. 40 ML 44 PLN

JACK DANIEL'S 40 ML 34 PLN

OSTOYA VODKA 40 ML 20 PLN

WIŚNIÓWKA SOPLICA / CHERRY VODKA 40 ML 18 PLN



WINA / WINE

WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE

BORG GRITTI PROSECCO D.O. VENETO - WŁOCHY / ITALY 150 PLN
WYTRAWNE / DRY, SZCZEP / VARIETY: GLERA

WINO BIAŁE / WHITE WINE

ALAMEDA CHARDONNAY - USA 110 PLN
BIAŁE / WHITE, WYTRAWNE / DRY

GEWURZTRAMINER SIPP MACK ORGANIC A.O.C. ALSACE - FRANCJA / FRANCE 240 PLN
BIAŁE / WHITE, WYTRAWNE / DRY, SZCZEP / VARIETY: GEWURZTRAMINER

FORSTER RIESLING QUALITATSWEIN PLAFZ - NIEMCY / GERMANY 130 PLN
BIAŁE / WHITE, WYTRAWNE / DRY, SZCZEP / VARIETY: RIESLING

SPINDLER LINDENHOF SPÄTLESE RIESLING - NIEMCY / GERMANY 140 PLN
BIAŁE / WHITE, PÓLSŁODKIE / SEMI-SWEET, SZCZEP / VARIETY: RIESLING

CAMPAGNOLA PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE I.G.T. VENETO - WŁOCHY / ITALY 130 PLN
WYTRAWN / DRYE, SZCZEP / VARIETY: PINOT GRIGIO

WINO CZERWONE / RED WINE

ALAMEDA ZINFANDEL - USA 110 PLN
CZERWONE / RED, WYTRAWNE / DRY

EL PACTO RIOJA SINGLE VINEYARDS, D.O.CA RIOJA - HISZPANIA / SPAIN 200 PLN
CZERWONE / RED, WYTRAWNE / DRY, SZCZEP / VARIETY: TEMPRANILLO

I GOTTI CHIANTI DOCG, DOCG CHIANTI - WŁOCHY / ITALY 150 PLN
CZERWONE / RED, WYTRAWNE / DRY, SZCZEP / VARIETY: SANGIOVESE, CANAILOLO, COLORINO

RIPASSO GIUSEPPE CAMPAGNOLA, D.O.C. VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE - WŁOCHY / ITALY 190 PLN
CZERWONE / RED, WYTRAWNE / DRY, SZCZEP / VARIETY: CORVINA / CORVINONE VERONESE, RODINELLA