



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
JAJKO PRZEPÍÓRCZE / ANCHOVIES / SZTANGIELKA / MASŁO
BEEF TARTARE
FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION / GHERKIN
QUAIL EGG / ANCHOVIES / BREAD ROLL / BUTTER
62 PLN

CARPACCIO Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA / MARAKUJA
MARINATED SALMON CARPACCIO / PASSION FRUIT
43 PLN

TARTA SELEROWA Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI / PAK CHOI / BIAŁE SZPARAGI / SOS GRUSZKA-PIETRUSZKA
CELERIAC TART WITH PEANUTS / PAK CHOI / WHITE ASPARAGUS / PEAR AND PARSLEY SAUCE
38 PLN

ZUPY / SOUPS

ŻUREK W CHLEBIE
JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULKA
SOUR RYE SOUP SERVED IN BREAD
EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC / ROASTED ONION
36 PLN

ZUPA SEROWO-CEBULOWA
CHRUST Z TORTILLI / TWARDY SER
CHEESE AND ONION SOUP
FRIED TORTILLA STRIPES / HARD CHEESE
34 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAINS

KACZKA PIECZONA Z TYMIANKIEM (PIERŚ I UDKO)
PUREE Z BATATÓW / BROKUŁY / ORZECHY PINII / OWOCE LEŚNE / SOS BALSAMICO
DUCK ROASTED (FILLET AND LEG) IN THYME
SWEET POTATO PUREE / BROCCOLI / PINE NUTS / FOREST FRUITS / BALSAMICO SAUCE
86 PLN

PIECZONY STEK Z HALIBUTA Z DZIKIM SZPINAKIEM
ZIELONE KREMOWE RISOTTO / EDAMAME
BAKED HALIBUT STEAK WITH WILD SPINACH
CREAMY GREEN RISOTTO / EDAMAME
88 PLN

BURGER WOŁOWY
BOCZEK / CAMEMBERT / RUKOLA / SRIRACHA MAYO / DUSZONA CZERWONA CEBULA / CHIPSY ZIEMNIACZANE
BEEF BURGER
BACON / CAMEMBERT / ARUGULA / SRIRACHA MAYO / STEWED RED ONION / POTATO CHIPS
62 PLN

KREMOWE RISOTTO Z ZAPIEKANYM KOZIM SEREM
ZIELONE SZPARAGI / SZPINAK / CHRUPKA RYŻOWA
CREAMY RISOTTO WITH BAKED GOAT CHEESE
GREEN ASPARAGUS / SPINACH / RICE CHIPS
64 PLN

DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY
SOS KARMELOWY / WATA CHAŁWOWA
„KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT
CARAMEL SAUCE / HALVAH CANDY FLOKS
38 PLN

MENU DLA DZIECI / KIDS MENU

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

PANIEROWANE POŁĘDWICZKI DROBIOWE FASOLKA SZPARAGOWA / PUREE ZIEMNIACZANE
BREADED CHICKEN TENDERLOINS GREEN BEANS / POTATO PUREE
34 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