



HOTEL OSSA

Conference & SPA

Restauracja Calvados

Calvados Restaurant

Godziny otwarcia

Opening hours

niedziela-czwartek

12:00 - 23:00

piątek-sobota

12:00 - 24:00

Sunday – Thursday

12:00 pm - 11:00 pm







Friday – Saturday

12:00 pm - 12:00 am





Ceny w PLN, zawierają VAT

The prices are given in PLN and include VAT.


Przystawki / Starters

- ❖ Śledź / sosna / jabłko / ziemniak   28 zł
Herring / pine / apple / potato
- ❖ Burak / miód gryczany / kozi ser / gruszka    29 zł
Beetroot / buckwheat honey / goat cheese / pear
- ❖ Żołądki gęsie / por / wiejska śmietana  32 zł
Goose stomachs / leek / country cream
- ❖ Raki / pomidor / koper włoski 34 zł
Crampons / tomato / fennel


Salaty / Salads

- ❖ Awokado / mango / tofu / słonecznik     29 zł
Avocado / mango / tofu / sunflower seeds
- ❖ Cezar / kurczak // krewetki 32 zł // 39 zł
Caesar / chicken // shrimp



Zupy / Soups

- ❖ *Grzybowa / szpeclę*  19 zł
Mushroom soup / spätzle
- ❖ *Kiszony czerwony barszcz / cielęcina / grzyby* 21 zł
Pickled beetroot soup / veal / mushrooms


Pasty / Pasta

- ❖ *Gniocchi / trufla / kozi ser / borowik*  36 zł
Gnocchi / truffles / goat cheese / porcini mushrooms
- ❖ *Tagliolini / sepia / krewetki / chorizzo* 39 zł
Tagliolini / sepia / shrimp / chorizo

Ryby / Fish

- ❖ *Sum / szpinak / ziemniaki / zielony pieprz*  47 zł
Catfish / spinach / potatoes / green pepper
- ❖ *Sandacz / pasternak / brukselka / czarny czosnek*  49 zł
Zander / parsnip / brussels sprouts / black garlic

Mięsa / Meat

- ❖ *Kurczak / dynia / włoska kapusta / kaszanka*  42 zł
Chicken / pumpkin / Savoy cabbage / blood sausage
- ❖ *Prosię / kasza gryczana / burak / czarny ocet*  46 zł
Pig / buckwheat / beetroots / black vinegar
- ❖ *Gulasz z jelenia / kluski / jarmuż / owoce leśne* 65 zł
Venison goulash / dumplings / kale / forest fruits
- ❖ *Połędwica wołowa / pieczone warzywa / irys /
majonez grzybowy* 84 zł
Beef loin / baked vegetables / iris / mushroom mayonnaise

Desery / Desserts

- ❖ *Sernik / palona czekolada / malina*  21 zł
Cheesecake / burnt chocolate / raspberries
- ❖ *Jabłecznik / agrest / wanilia*  21 zł
Apple pie / gooseberries / vanilla
- ❖ *Beza / mascarpone / rokitnik*  21 zł
Meringue / mascarpone / sea buckthorn



Jesienne inspiracje / Autumn inspirations

- ❖ *Tatar wołowy / marynowany borowik /
przepiórcze jajko*   42 zł
Beef tartare / marinated porcini mushrooms / quail egg

- ❖ *Rosół z bażanta / królewskie kołduny* 21 zł
Pheasant soup / royal meat dumplings

- ❖ *Pappardelle / borowik / szpinak*  36 zł
Pappardelle / porcini mushrooms / spinach

- ❖ *Pieczona kaczka / modra kapusta / złota reneta /
śliwkowe knedle* 59 zł
Roast duck / red cabbage / Reinette apples / plum dumplings

- ❖ *Krem brulee / rozmaryn / kumkwat*  21 zł
Crème brûlée / rosemary / kumquat



danie bezglutenowe / gluten free



danie wegańskie / vegan



danie wegetariańskie / vegetarian



danie bez laktozy / lactose free



danie pikantne / spicy