



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL **** KOSSAK

GODZINY OTWARCIA

poniedziałek – niedziela: 13:00 – 22:00

OPENING HOURS

Monday – Sunday: from 1 p.m. to 10 p.m.

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.

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.

OBŚLUGA NASZYCH GOŚCI NIE JEST DOLICZANA DO RACHUNKU.
SERVICE IS NOT INCLUDED IN YOUR BILL.



MENU

by Executive Chef Michał Kuduk

PRZYSTAWKI/STARTERS

| | |
|--|--------|
| TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ MUSZTARDA FRANCUSKA W ZIELONEJ OLIWIE / BOROWIK / CEBULA KORNISZON / JAJKO PRZEPIÓRCZE / ANCHOVIES BEEF TARTARE FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION GHERKIN / QUAIL EGG / ANCHOVIES | 62 PLN |
| MULE W BIAŁYM WINIE CZOSNEK / ZIELONA PIETRUSZKA / TWARDY SER / ŚWIEŻE SAŁATY MUSSELS IN WHITE WINE GARLIC / GREEN PARSLEY / HARD CHEESE / FRESH LETTUCE | 42 PLN |
| ZAPIEKANY SER KOZI Z OWOCAMI LEŚNYMI / ORZESZKI ZIEMNE BAKED GOAT CHEESE WITH FOREST FRUITS / PEANUTS | 43 PLN |
| CARPACCIO Z MARYNOWANEGO ŁOSOSIA / MARAKUJA MARINATED SALMON CARPACCIO / PASSION FRUIT | 43 PLN |
| KREWETKI NA MAŚLE / CHORIZO / CZOSNEK / PIETRUSZKA PRAWNS IN BUTTER / CHORIZO / GARLIC / PARSLEY | 46 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 |

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO I MASŁO / EACH STARTER SERVED WITH BREAD AND BUTTER

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 |
| KREMOWA ZUPA Z CUKINII SZPINAK / RYŻ / OLIWA ZIOŁOWA / CHIPSY Z CUKINII CREAM OF ZUCCHINI SPINACH / RICE / HERB OIL / ZUCCHINI CHIPS | 34 PLN |
| ZUPA SEROWO-CEBULOWA CHRUST Z TORTILLI / TWARDY SER CHEESE AND ONION SOUP FRIED TORTILLA STRIPES / HARD CHEESE | 34 PLN |

DANIA GŁÓWNE / MAINS

| | |
|---|---------|
| POŁĘDWICA WOŁOWA (200 G) W SOSIE Z ZIEŁONYM PIEPRZEM PIECZARKA PORTOBELLO / PUREE ZIEMNIACZANE Z PASTĄ TRUFLOWĄ CHIPSY ZIEMNIACZANE / BROKUŁY / BIAŁE SZPARAGI BEEF TENDERLOIN (200 G) IN GREEN PEPPER SAUCE PORTOBELLO MUSHROOM / POTATO PUREE WITH TRUFFLE PASTE POTATO CHIPS / BROCCOLI / WHITE ASPARAGUS | 132 PLN |
| WOLNO PIECZONE POLICZKI WOŁOWE MUS Z BATATÓW / SOS HOISIN Z GRZYBAMI NAMEKO ŚLIWKA Z PAPRYCZKĄ PEPPERONI / PŁATKI MIGDAŁÓW SAŁATY Z SOSEM ZIOŁOWYM / PRAŻONY SŁONECZNIK I PESTKI DYNI SLOW – ROASTED BEEF CHEEKS SWEET POTATO MOUSSE / HOISIN SAUCE WITH NAMEKO MUSHROOMS PLUM WITH PEPPERONI PEPPER / ALMOND FLAKES LETTUCE WITH HERB SAUCE / ROASTED SUNFLOWER AND PUMPKIN SEEDS | 82 PLN |
| TOMAHAWK STEK WIEPRZOWY Z RASY DUROC PIECZONY ZIEMNIAK / CIEMNY SOS Z CEBULKAMI / SAŁATKA Z POMIDORÓW DUROC TOMAHAWK PORK STEAK ROASTED POTATO / DARK SAUCE WITH ONIONS / TOMATO SALAD | 96 PLN |
| 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 ZIEŁONE KREMOWE RISOTTO / EDAMAME BAKED HALIBUT STEAK WITH WILD SPINACH CREAMY GREEN RISOTTO / EDAMAME | 88 PLN |
| FILETY Z KARMAZYNA PAK CHOI / ZIEMNIAKI / VONGOLE / KREWETKI / SOS Z BIAŁEGO WINA REDFISH FILLETS PAK CHOI / POTATOES / VONGOLE / PRAWNS WHITE / WINE SAUCE | 86 PLN |
| CZARNE TAGLIATELLE Z KREWETKAMI MULE / CZOSNEK / POMIDORKI KOKTAJLOWE BLACK TAGLIATELLE WITH PRAWNS MUSSELS / GARLIC / CHERRY TOMATOES | 66 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 |
| BURGER HALLOUMI PIECZARKA PORTOBELLO / SZPARAGI / PESTO Z SUSZONYCH POMIDORÓW ORZESZKI ZIEMNE / RUKOLA / DUSZONA CZERWONA CEBULA / CHIPSY ZIEMNIACZANE HALLOUMI BURGER PORTOBELLO MUSHROOM / ASPARAGUS / SUN-DRIED TOMATO PESTO PEANUTS / ARUGULA / STEWED RED ONION / POTATO CHIPS | 62 PLN |

DANIA GŁÓWNE / MAINS

| | |
|--|--------|
| KREMOWE RISOTTO Z ZAPIEKANYM KOZIM SEREM ZIELONE SZPARAGI / SZPINAK / CHRUPKA RYŻOWA CREAMY RISOTTO WITH BAKED GOAT CHEESE GREEN ASPARAGUS / SPINACH / RICE CHIPS | 64 PLN |
| SAŁATA Z GRILLOWANĄ POLĘDWICĄ WOŁOWĄ EDAMAME / BROKUŁY / POMIDORKI KOKTAJLOWE / OWOCE / SŁONE ORZESZKI SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN EDAMAME / BROCCOLI / CHERRY TOMATOES / FRUITS / PEANUTS | 64 PLN |

DESERY / DESSERTS

| | |
|---|--------|
| „KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY SOS KARMELOWY / WATA CHAŁWOWA „KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT CARAMEL SAUCE / HALVAH CANDY FLOKS | 38 PLN |
| STRUDEL Z JABŁKAMI I MORELAMI ORZECZY LASKOWE / SOS WANILIOWY / LODY Z LIKIEREM POMARAŃCZOWYM APPLE AND APRICOT STRUDEL HAZELNUTS / VANILLA SAUCE / ICE CREAM WITH ORANGE LIQUEUR | 36 PLN |
| LODY SŁONY KARMEŁ Z CZEKOLADĄ I ORZESZKAMI ZIEMNYMI GOFR BELGIJSKI / SOS KARMELOWY / OWOCE / CZEKOLADA Z MIGDAŁAMI SALTY CARAMEL ICE CREAM WITH CHOCOLATE AND PEANUTS BELGIAN WAFFLE / CARAMEL SAUCE / FRUITS / CHOCOLATE WITH ALMONDS | 34 PLN |
| MALINOWY MUS MALINY / CIASTKO KOKOSOWE Z BIAŁĄ CZEKOLADĄ / KREM KOKOSOWY / LODY WANILIOWE RASPBERRY MOUSSE RASPBERRIES / COCONUT CAKE WITH WHITE CHOCOLATE / COCONUT CREAM / VANILLA ICE CREAM | 34 PLN |

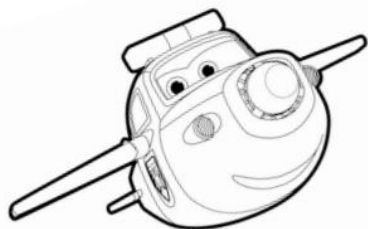
DODATKI DO DAŃ / SIDES

| | |
|--|--------|
| ZIEMNIAKI PUREE POTATO PUREE | 14 PLN |
| PIECZONE SZPARAGI Z ORZESZKAMI ZIEMNYMI BAKED ASPARAGUS WITH PEANUTS | 22 PLN |
| SAŁATY Z PRAŻONYMI PESTKAMI SOS ZIOŁOWY LETTUCE WITH ROASTED SEEDS HERB SAUCE | 18 PLN |
| PIECZYWO Z MASŁEM ZIOŁOWYM | 18 PLN |

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.

OBŚŁUGA NASZYCH GOŚCI NIE JEST DOLICZANA DO RACHUNKU. SERVICE IS NOT INCLUDED IN YOUR BILL.





Kids MENU Dla Dzieci



ZUPY / SOUPS

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

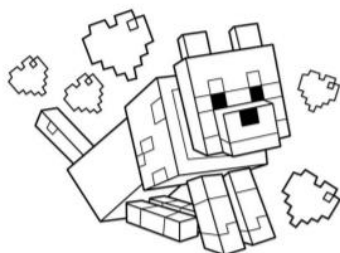
KREM Z CUKINII Z RYŻEM
CREAM OF ZUCCHINI WITH RICE
22 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAINS

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

PIECZONY FILET Z KARMAZYNA
KREMOWY RYZ / BROKOŁY
BAKED REDFISH FILLET
CREAMY RICE / BROCCOLI
36 PLN



DESERY / DESSERTS

LODY WANILIOWE / BITA ŚMIETANA / BEZA
VANILLA ICE CREAM / WHIPPED CREAM / MERINGUE
25 PLN



Kossak
HOTEL

RESTAURACJA CAFE
Oranżeria

