



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.

CENY PODANE SĄ W PLN / PRICES ARE GIVEN IN PLN

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.

W TROSCE O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH GOŚCI, NIE JESTEŚMY W STANIE PRZYGOTOWAĆ DAŃ DLA OSÓB BĘDĄCYCH NA DIECIE
BEZGLUTENOWEJ, NIE TOLERUJĄCYCH LAKTOZY LUB ŚCIŚLE PRZESTRZEGAJĄCYCH ZASAD WEGAŃSKICH.

FOR THE SAFETY OF OUR GUESTS, WE ARE UNABLE TO PREPARE DISHES:
GLUTEN-FREE, LACTOSE INTOLERANT OR VEGAN.

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.

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 6 LUB WIĘCEJ OSÓB,
DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10%.

WE KINDLY INFORM, THAT A SERVICE CHARGE OF 10%
WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL FOR PARTIES OF 6 OR MORE PEOPLE

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE Z MYŚLĄ O SPRAWNEJ OBSŁUDZE,
WYSTAWIAMY WSPÓLNY RACHUNEK DLA CAŁEGO STOLIKA.

WE KINDLY INFORM, THAT TO PROVIDE YOU WITH THE FINEST SERVICE,
WE ARE PLEASED TO PRESENT ONE BILL PER TABLE.



M E N U

BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKI/STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100G) MUSZTARDA FRANCUSKA / PIKLOWANA CEBULA / BOROWIK KORNISZONY / ŻÓŁTKO SOUS VIDE / ANCHOVIES / BRIOCHE BEEF TARTARE (100G) FRENCH MUSTARD / PICKLED ONION / BOLETUS GHERKIN / SOUS VIDE EGG YOLK / ANCHOVIES / BRIOCHE	68
KREWETKI Z CHORIZO RISTRA BRIOCHE / MASŁO / WINO / POMIDORKI KOKTAJLOWE / PIETRUSZKA PRAWNS WITH CHORIZO RISTRA BRIOCHE / BUTTER / WINE / CHERRY TOMATOES / PARSLEY	56
PIEROGI Z DZICZYZNĄ I SUSZONĄ ŻURAWINĄ DAKTYLE / PIECZARKI / BOCZNIAK MIKOŁAJKOWY / ORZESZKI PINIOWE / CZERWONE WINO DUMPLINGS WITH VENISON AND DRIED CRANBERRIES DATES / MUSHROOMS / OYSTER MUSHROOM / PINE NUTS / RED WINE	48
ZAPIEKANY KOZI SER Z CARPACCIO Z PIECZONEGO SELERA PUREE Z PIECZONEJ DYNI / OWOCE LEŚNE / PISTACJE / SYROP IMBIROWY / PIECZYWO BAKED GOAT CHEESE WITH ROASTED CELERIAC CARPACCIO ROASTED PUMPKIN PUREE / FOREST FRUITS / PISTACHIOS / GINGER SYRUP / BREAD	48

ZUPY/SOUPS

ŻUREK JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM PRAŻONA CEBULA / ZIOŁA / PIECZYWO SOUR RYE SOUP EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC ROASTED ONION / HERBS / BREAD	42
ZUPA Z HOMARA Z MAKARONEM SOBA ŁOSOŚ / OKOŃ / KOLENDRA Z CHILI LOBSTER SOUP WITH SOBA NOODLES SALMON / PERCH / CORIANDER WITH CHILLI	48

DANIA GŁÓWNE/MAINS

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (200G) Z SOSEM BURGUNDZKIM SMAŻONY SZPINAK / MUS Z BATATÓW / PIECZARKI / GREMOLATA Z JALAPEÑO BEEF TENDERLOIN STEAK (200G) WITH BURGUNDY SAUCE SAUTÉED SPINACH / SWEET POTATO MOUSSE / MUSHROOMS / JALAPEÑO GREMOLATA	135
WOLNO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE W CIEMNYM SOSIE PRAŻONA CEBULA / SZCZYPIOREK / GÓRALSKI SEREK MUS Z SELERA / DZIKI BROKUŁ Z PISTACJAMI SLOW – COOKED BEEF CHEEKS IN DARK SAUCE ROASTED ONION / CHIVES / SMOKED CHEESE CELERIAC MOUSSE / WILD BROCCOLI WITH PISTACHIOS	94

DANIA GŁÓWNE / MAINS

TOMAHAWK STEK WIEPRZOWY (400G) CIEMNY SOS Z CEBULKAMI / KREMOWE ZIEMNIAKI / GÓRALSKI SEREK / KOLOROWE SAŁATY TOMAHAWK PORK STEAK (400G) DARK SAUCE WITH ONIONS / POTATO PUREE / SMOKED CHEESE / COLORFUL LETTUCE	116
KACZKA PIECZONA (UDKO I PIERŚ) Z GRUSZKĄ W ROZMARYNIE OWOCE LEŚNE W CZERWONYM WINIE / MUS Z BATATÓW PIECZONY ZIEMNIAK / ORZECHY LASKOWE ROASTED DUCK (LEG AND FILLET) WITH PEAR IN ROSEMARY FOREST FRUITS IN RED WINE / SWEET POTATO MOUSSE BAKED POTATO / HAZELNUTS	94
PANIEROWANY KOTLET Z PERLICZKI MARYNOWANY W MIĘCIE I LIMONCE DZIKIE BROKUŁY / KREMOWE ZIEMNIAKI / CRUNCH MIGDAŁOWY Z CHORIZO BREADED GUINEA FOWL CUTLET MARINATED IN MINT AND LIME WILD BROCCOLI / CREAMY POTATOES / ALMOND CRUNCH WITH CHORIZO	69
BURGER WOŁOWY (200G) Z PIECZONYM BOCZKIEM I CAMEMBERTEM BUŁKA WŁASNEJ PRODUKCJI / CHRUPIAĄCY PLACEK ZIEMNIACZANY SMAŻONA CZERWONA CEBULA / SOS SRIRACHA MAYO / RUKOLA / PAPRYCZKI PADRON BEEF BURGER (200G) WITH ROASTED BACON AND CAMEMBERT HANDMADE BUN / CRISPY POTATO PANCAKE / FRIED RED ONION SRIRACHA MAYO SAUCE / ARUGULA / PADRON PEPPERS	85
ŁOSOŚ Z CRUNCHEM Z CHORIZO I MIGDAŁÓW KAWIOR / SZCZYPIOREK / SOS Z BIAŁEGO WINA SMAŻONY SZPINAK / PUREE Z GROSZKU / ENDYWIA SALMON WITH CHORIZO AND ALMOND CRUNCH CAVIAR / CHIVES / WHITE WINE SAUCE SAUTÉED SPINACH / PEA PUREE / ENDIVE	92
FILET Z OKONIA W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE Z MASŁEM CAFÉ DE PARIS PUREE Z SELERA / MARYNOWANE GRZYBY NA CIEPŁO / SUSZONE POMIDORY CRISPY BREADED PERCH FILLET WITH CAFÉ DE PARIS BUTTER CELERIAC PUREE / WARM MARINATED MUSHROOMS / SUN-DRIED TOMATOES	89
RISOTTO GRZYBOWE Z PIECZONĄ DYNIĄ BOCZNIK MIKOŁAJKOWY / SMARDZE / PIECZARKI / ORZESZKI PINIOWE / FIGI MUSHROOM RISOTTO WITH ROASTED PUMPKIN OYSTER MUSHROOMS / MORELS / MUSHROOMS / PINE NUTS / FIGS	82
TAGLIATELLE Z KREWETKAMI W KREMOWYM SOSIE Z POMIDORÓW SZPINAK / SUSZONE POMIDORY / GRUBO MIELONY PIEPRZ TAGLIATELLE WITH PRAWNS IN A CREAMY TOMATO SAUCE SPINACH / SUN-DRIED TOMATOES / COARSE BLACK PEPPER	76
GÓRALSKI SEREK NA CIEPŁO Z PIECZONĄ DYNIĄ RUKOLA / PUREE Z PIECZONEGO JABŁKA / ORZECHY WŁOSKIE ŚWIEŻE OWOCE / DRESSING Z ROKITNIKIEM WARM SMOKED CHEESE WITH BAKED PUMPKIN ARUGULA / BAKED APPLE PUREE / WALNUTS FRESH FRUITS / SEA BUCKTHORN DRESSING	66

DANIA GŁÓWNE/MAINS

SAŁATA Z GRILLOWANYM FILETEM Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO KAPARY / SOS ANCHOIS / PLASTRY PIECZONEGO BOCZKU / POMIDORKI KOKTAJLOWE BOCZNIK W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE / TWARDY SER / PIECZYWO SALAD WITH GRILLED CORN CHICKEN FILLET CAPERS / ANCHOVY SAUCE / CHERRY TOMATOES / ROASTED BACON CRISPY BREADED OYSTER MUSHROOM / HARD CHEESE / BREAD	68
---	----

DESERY/DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECOWY SOS KARMELOWY / CRUNCH Z BIAŁEJ CZEKOLADY / WATA CHAŁWOWA „KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT CARAMEL SAUCE / WHITE CHOCOLATE CRUNCH / HALVAH CANDY FLOKS	44
KREMOWY SERNIK Z WANILIĄ LODY WANILIOWE / SOS Z LIKIERU COINTREAU CREAMY VANILLA CHEESECAKE VANILLA ICE CREAM / COINTREAU LIQUEUR SAUCE	42
NALEŚNIKI FLAMANDZKIE Z KREMEM PISTACJOWYM LODY WANILIOWE / KONFITURA Z POMARAŃCZY / KUMKWAT CREPES WITH PISTACHIO CREAM VANILLA ICE CREAM / ORANGE PRESERVE / KUMQUAT	40
BROWNIE Z GORĄCYMI WIŚNIAMI Z KARDAMONEM KRUSZONKA / LODY WANILIOWE / PŁATKI MIGDAŁÓW BROWNIE WITH HOT CHERRIES WITH CARDAMOM CRUMBLE / VANILLA ICE CREAM / ALMOND FLAKES	40

DODATKI DO DAŃ/SIDES

SAŁATY Z SOSEM ZIOŁOWYM I PRAŻONYMI ORZECAMI LETTUCE WITH HERB SAUCE AND ROASTED NUTS	24
ZIEMNIAKI PUREE ZE SZCZYPIORKIEM POTATO PUREE WITH CHIVES	20
PIECZYWO I MASŁO / BREAD AND BUTTER	22
BRIOCHE I MASŁO / BRIOCHE AND BUTTER	22

UPRZEJMIIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 6 LUB WIĘCEJ OSÓB,
DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10%.
WE KINDLY INFORM, THAT A SERVICE CHARGE OF 10% WILL BE ADDED
TO THE FINAL BILL FOR PARTIES OF 6 OR MORE PEOPLE.