

RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL**** KOSSAK

SZEF KUCHNI POLECA
THE EXECUTIVE CHEF RECOMMENDS

WIELKANOC EASTER

BY MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKA / STARTER

MAKRELA MARYNOWANA SHIME SABA
GRATIN ZIEMNIACZANE / CRÈME FRAÎCHE / SZCZYPIOREK
MARINATED SHIME SABA MACKEREL
POTATO GRATIN / CRÈME FRAÎCHE / CHIVES

LUB / OR

ZUPA / SOUP

KREMOWA ZUPA Z PIECZONEGO CZOSNKU I CHRZANU
JAJKO PRZEPIÓRCZE / CRUNCH Z WĘDZONEGO BOCZKU
CREAM OF ROASTED GARLIC AND HORSE RADISH
QUAIL EGG / SMOKED BACON CRUNCH

DANIA GŁÓWNE / MAINS

FILET Z SANDACZA Z SOSEM GRIBICHE
MŁODE PORY / GROSZEK CUKROWY / ZIOŁA
ZANDER FILLET WITH GRIBICHE SAUCE
YOUNG LEEKS / SUGAR SNAP PEAS / HERBS

LUB / OR

WOLNO GOTOWANE OSSOBUCO CIEŁĘCE
RISOTTO SZAFRANOWE / KARMELIZOWANE MARCHEWKI
GREMOLATA
SLOW-COOKED VEAL OSSOBUCO
SAFFRON RISOTTO / CARAMELIZED CARROTS / GREMOLATA

DESER / DESSERT

KREM KARMELOWY
MORELE / KUMKWAT / POMARAŃCZE
CARAMEL CREAM
APRICOTS / KUMQUATS / ORANGES

NAPOJE / BEVERAGES

WODA MINERALNA NIEGAZOWANA, KAWA LUB HERBATA.
STILL MINERAL WATER, COFFEE OR TEA

MENU DOSTĘPNE W DNIACH: 05-06 KWIETNIA 2026
MENU AVAILABLE: 05-06 APRIL 2026

