

# MENU

Executive Chef Michał Kuduk

Godziny otwarcia 10:00 – 23:00

Opening hours 10 a.m. – 11 p.m.

## PRZYSTAWKI / STARTERS

Tatar z siekanej polędwicy wołowej 39 PLN 

ziołowy majonez / jajko przepiórcze / klasyczne dodatki / anchovies

**Beef tartare**

herb mayonnaise / quail egg / classic additives / anchovies

Zapiekane małże nowozelandzkie z sałatką z zielonego ogórka 39 PLN

masło czosnkowe / twarde ser / zioła / limonka

**Baked New Zealand mussels with green cucumber salad**

garlic butter / hard cheese / herbs / lime

Wątróbka drobiowa z wiśniami 34 PLN 

mus z pietruszki i wanilii / pesto pietruszkowe / wino / zioła

**Poultry liver with cherries**

parsley and vanilla mousse / parsley pesto / wine / herbs

Buratta z gazpacho pomidorowo-paprykowym 36 PLN 

zielone szparagi / fenkuł / rukola / oliwa

**Burrata with tomato and pepper gazpacho**

green asparagus / fennel / rocket salad / oil

Sałata z kozim serem i prażonymi orzechami włoskimi 38 PLN

gruszka / rajske jabłko / krakersy tymiankowe / winegret pomarańczowy

**Salad with goat cheese and roasted walnuts**

pear / crab apple / thyme crackers / orange vinaigrette

## ZUPY / SOUPS

Pikantna zupa curry na mleku kokosowym 24 PLN 

krewetki / sos rybny / warzywa

**Spicy curry soup with coconut oil**

prawns / fish sauce / vegetables

Kremowa zupa z kalafiora z chorizo 24 PLN

sałaty / twarde ser / słonecznik / oliwa z pestek dyni

**Cream of cauliflower with chorizo**

salads / hard cheese / sunflower / pumpkin seed oil

Bulion cielęcy z pieczonym ziemniakiem 24 PLN 

suszony boczek / kwaśna śmietana / zioła / warzywa

**Veal broth with baked potato**

dried bacon / sour cream / herbs / vegetables

**Poinformuj Kelnera, jeżeli jesteś na diecie bezglutenowej.**

**Inform the Staff, if you are on gluten free diet.**

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.

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.



## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

### Comber z jelenia w ciemnym sosie z zielonym pieprzem 86 PLN

cebula faszerowana musem ziemniaczanym / crunch z prażonej cebuli / tartaletka borowikowa  
młoda marchewka / mus z marchwi

### Deer saddle in dark sauce with green pepper

onion stuffed with potato mousse / roasted onion crunch / boletus tartlette / young carrot / carrot mousse

### Policzki wołowe duszone w winie z cebulkami 68 PLN

puree z selera i wędzonego boczku / kruche ciastko z jabłkami / szparagi i marchewka z mięta / rzodkiewka

### Beef cheeks braised in wine with onions

celery and smoked bacon mousse / crispy cake with apples / asparagus and carrot with mint / radish

### Perliczka w ziołowej kruszonce 64 PLN

bułeczka maślana z soczewicą / sos tymiankowy / papryka faszerowana ciecierzycą  
mus z pietruszki i wanilii / winegret porzeczkowy

### Guinea fowl in herb crumble

butter roll with lentil / thyme sauce / pepper stuffed with chickpeas  
parsley and vanilla mousse / currant vinaigrette

### Turbot pieczony w całości 76 PLN

chipsy z kolorowych warzyw / chrupiące sałaty / winegret limonkowy

### Baked turbot

vegetable chips / crispy salads / lime vinaigrette

### Filet z kulbina 68 PLN

pomidor cherry / oliwa pomidorowa / szparagi zielone / sos biały winny / suflet kalafiorowy  
puree z selera / wongole

### Meagre fish fillet

cherry tomatoes / tomato oil / green asparagus / white wine sauce / cauliflower souffle / celery puree / vongole

### Zapiekany kozi ser z orzeszkami ziemnymi i konfiturą z czerwonej cebuli 58 PLN

kruche ciastko / hummus / sałaty / winegret limonkowy / karczochy / cukinia / kukurydza / mus z pietruszki

### Baked goat cheese with peanuts and tomato marmalade

shortcrust pastry / hummus / salads / lime vinaigrette / artichokes / zucchini / corn / parsley mousse

## DESERY / DESSERTS

### „Kossak” - tort chałwowo-orzechowy 26 PLN

biszkopt / mus chałwowy / mus orzechowy / sos karmelowy / wata chałwowa

### „Kossak” - halvah and hazelnut dessert

sponge cake / halvah mousse / hazelnut mousse / caramel sauce / halvah candy floss

### Lody ze świeżymi owocami 26 PLN

sos angielski / karmelizowane orzeszki / beza

### Ice cream with fresh fruit

Crème Anglaise / caramelized nuts / meringue

### Mus z białej czekolady z lodami śmietankowymi 26 PLN

żelka porzeczkowa / kruszonka oreo / chrust cygaretkowy / puder z białka

### White chocolate mousse with dairy ice cream

currant jelly / oreo crumble / cigarette pastry / albumen powder

### Sery francuskie 40 PLN

konfitura z czerwonej cebuli / krakers z tymiankiem

### French cheeses

red onion preserve / thyme cracker

