



MENU

Z miłości do piękna, z pasji
do sztuki, z szacunku do życia...

From a love of beauty,
a passion for art, a respect for life...

Przygotowanie czy spożywanie każdego posiłku jest dla mnie artystycznym przeżyciem. Niestety w dzisiejszych czasach większość z nas nie ma czasu na ich celebrowanie. Kiedy ostatnio poświęciliśmy na posiłek więcej niż godzinę, tworząc odpowiedni, przyjemny nastrój z muzyką w tle, starannie komponując przekąskę z daniem głównym, deserem oraz winem? Dobierając rozsądnie zarówno towarzystwo jak i tematy rozmów przy stole...

Żyjemy w dużym tempie i stresie, jedząc w pośpiechu, bez towarzystwa najbliższych osób, zapominając o tym, jak jedzenie wyśmienicie wpływa na nasze uczucia i jak pobudza nasze poczucie estetyki... Zachęcam do zatrzymania się na moment w tej gonitwie. Spożycia obiadu czy kolacji w gronie rodzinnym lub przyjaciół, bądź z ukochaną osobą. To nie tylko przyjemność, ale także duchowe doznanie, które przywraca naszemu życiu odpowiednią równowagę. Pozwólcie zaprosić się do wspólnego stołu w Restauracji Cafe Oranżeria, gdzie ja spełniać się będę w artystycznym „amoku” a Wy odpoczywać po trudach dnia. Delektując się, mam nadzieję moją twórczością, sami stwierdzicie że jedzenie jak mało innych rzeczy pobudza wszystkie zmysły...

Both preparing and consuming individual meals are artistic experiences for me. Unfortunately, these days most people simply don't have the time to celebrate meal times. When was the last time we were able to devote more than an hour to a meal, creating the right atmosphere with background music, carefully selecting and matching entrees and main meals, dessert and wine? Inviting great company and exploring interesting topics at the table...

We live in times of speed and stress, often eating on the run and alone, forgetting how significantly food can influence our mood and inspire our sense of aesthetics. I encourage occasionally taking a break from the race of life. Stopping to linger at lunch or dinner in the company of family, friends and loved ones. This brings not only pleasure, but can be a spiritual experience which returns balance to our hectic lives...

*Robert Joachimiak-Szpinda
Executive Chef*

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.

Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.

Service is not included in your bill.

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.

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.

Ceny zawierają podatek VAT.

Prices include tax.

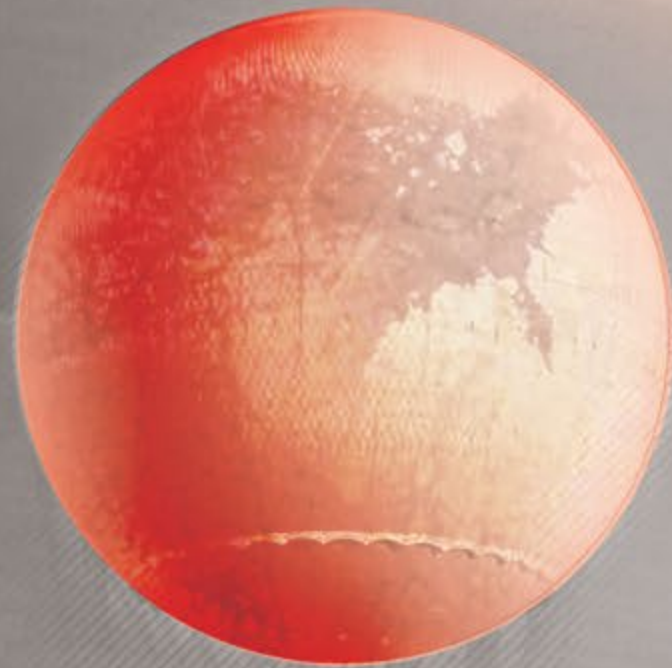
Menu śniadaniowe dostępne w godzinach: 10:00 - 12:00.
Zapytaj Kelnera.

Our breakfast menu is available between 10 a.m. and midday. Please ask your Waiter for details.

Menu bezglutenowe dostępne na życzenie u Kelnera.

Gluten-free menu available from your Waiter upon request.





STARTERS

PRZYSTAWKI

- | | |
|--|------|
| Parfait z kaczego foie gras, podane z pikantną konfiturą jabłkową i tostem melba
<i>Duck foie gras parfait, served with spicy apple jam and melba toast</i> | 46,- |
| Seriola dojrzewająca w burakach, podana z warzywami w pikantnym sosie, emulsją z kolendry, sezamem i mango
<i>Amberjack sautéed in beetroot, served with vegetables in spicy sauce, coriander emulsion, sesame and mango</i> | 44,- |
| Wędzona i karmelizowana pierś polskiej gęsi owsianej, podana z sałatami, morelowym puree i miodowym sosem z wędzonym jałowcem w aromacie trawy żubrowej
<i>Smoked and caramelized Polish oatmeal goose fillet, served with lettuce, apricot puree and honey sauce with smoked juniper in the aroma of bison grass</i> | 38,- |
| Jagody goji w rukoli, podane z pieczonym serem kozim, musem z mango i świeżą truskawką
<i>Goji berries in rocket salad, served with baked goat cheese, spicy mango mousse and fresh strawberry</i> | 32,- |

SOUPS

ZUPY

Pikantny krem z białych szparagów z krewetkami i łososiem <i>Spicy cream of white asparagus with shrimps and salmon</i>	21,-
Zupa grzybowa na żytnim zakwasie, podana z francuską kluseczką i lezką śmietaną <i>creme fraiche</i> <i>Mushroom sour rye soup, served with French pastry and a drop of creme fraiche</i>	19,-
Krem z dyni piżmowej z wanilią i chili <i>Cream of butternut squash with vanilla and chilli</i>	19,-
Zupa krem z kopru włoskiego w aromacie kardamonu, podana z pieczonym boczkiem <i>Cream of fennel in aroma of cardamom, served with roasted bacon</i>	18,-

MAIN DISHES

DANIA GŁÓWNE

Schab jagnięcy marynowany w balsamiczno-rozmarynowej zalewie, podany z ziemniaczaną babką z boczkiem i chrzanem, młodą marchwią i miętowym sosem <i>Lamb loin marinated in balsamic and rosemary marinade, served with potato cake with bacon and horseradish, young carrots and mint sauce</i>	78,-
Polędwica wołowa marynowana w sosie Worcestershire, podana z Yorkshire pudding w jagodowym sosie z porto, puree selerowym w towarzystwie gruszki Williams, czerwonej cebuli, bobu i orzechów <i>Beef tenderloin marinated in Worcestershire sauce, served with Yorkshire pudding in blueberry port sauce, mashed celery with Williams pears, red onion, broad bean and nuts</i>	76,-
Pierś kaczki na różowo, wędzona olchą, podana z infuzowanym w Cointreau jabłkiem, pomarańczową zestą, sproszkowaną kaczą skórą, himalajską solą i ziołami, w towarzystwie puree z jabłka i pomarańczy, babki ziemniaczanej z tymiankiem i sosu czekoladowo-miodowego <i>Alder-smoked duck breast served rare, with Cointreau-infused apple, orange zest, powdered duck skin, Himalayan salt and herbs, apple and orange puree, thyme and potato cake and chocolate honey sauce</i>	65,-
Filet z okonia morskiego z pieca z krewetkami marynowanymi w trawie cytrynowej, curry i liściach kafiru, podany na warzywach w tajskim stylu, ze smażonym makaronem sojowym i jaśminowym ryżem <i>Baked fillet of sea bass with prawns marinated in lemongrass, curry and kaffir leaves, served on Thai-style vegetables, fried soy noodle and jasmine rice</i>	78,-
Halibut w sosie jogurtowym na ogórkowym tagliatelle podany ze smażonymi batatami w kuminie i sałatką z roszponki z truskawkami <i>Halibut with yogurt sauce and cucumber tagliatelle, served with fried sweet potatoes in cumin and salad with lamb's lettuce and strawberries</i>	67,-
Pieczony ser halloumi, podany na ciastku z ciecierzycy i bobu, w towarzystwie sałatki z ogórka i chili, indyjskiej kofty oraz sosu figowego <i>Baked halloumi cheese, served on chickpeas and broad bean cake, accompanied by cucumber and chilli salad, Indian Kofta and fig sauce</i>	58,-

DESSERTS

DESERY

Dacquoise – kruszona beza z kremem kawowym, karmelizowanymi orzechami i daktylami, podana ze świeżymi owocami Dacquoise – crushed meringue with coffee cream, caramelized walnuts and dates, served with fresh fruit	22,-
Porzeczkowe Tiramisu z likierem Crème de Cassis Blackcurrant Tiramisu with Crème de Cassis liqueur	20,-
Crème brûlée	20,-
Suflet czekoladowy z chili z lodami Bourbon Vanilla w otoczeniu pistacji i jeżynowego sosu Chocolate and chilli soufflé served with Bourbon Vanilla ice cream, pistachios and blackberry sauce	20,-
Wybór serów w towarzystwie tokańskiego melona i orzechów brazylijskich Selection of cheeses with Tuscan melon and Brazil nuts	22,-
Wybór serów pleśniowych: Blue'61, Basajo i Dolomitico Selection of blue cheese: Blue'61, Basajo and Dolomitico	34,-

BLU'61

Ser pleśniowy produkowany z mleka krowiego dojrzewającego w szlachetnym winie passito di Raboso i czerwonych Cranberries Kanadyjskich. Ser dojrzewa minimum 3 miesiące, posiada kremową konsystencję i delikatną skórkę pokrytą owocami leśnymi. Nuty smakowe: Blu' 61 wyróżnia się swoją elegancją i harmonią.

Intensywne i aromatyczne smaki sera pleśniowego otulone są zapachem podsuszanych owoców Passito di Raboso.

Ser zadebiutował na targach Cibus w 2012 roku i zdobył złoty medal w konkursie Alma Caseus w kategorii najlepszego sera pleśniowego.

Soft blue cheese aged in Raboso Passito IGT wine and cranberries. Intense and unique flavor, balanced by the sweet notes of passito wine.

First-place winner at the competition ALMA CASEUS 2012 in the category 'Blue cheeses'. Degree of Excellence released by Slow Food and Onaf at the competition 'Infiniti Blu 2013'.

BASAJO

Basajo jest serem ziołowym o kremowej konsystencji, produkowanym z surowego mleka owczego. Ostateczny efekt zawdzięcza długiemu okresowi dojrzewania w moszczu szczepu winogron passito bianco. Pod koniec tego okresu ser zostaje pokryty winogronami passa. Degustując Basajo dajemy się oczarować przyjemności. W smaku kremowy z wyczuwalną słodką nutą wina passito.

Creamy blue cheese from raw sheep's milk, aged in precious passito white wine. Unique harmonious flavour, melting-in-the-mouth, with sugary passito wine after-taste.

DOLOMITICO

Ser Dolomitico powstał dzięki wyobraźni maestra Antonio Carpenedo, który połączył ziołowy ser z podwójnie chmielonym piwem oraz lokalnie uprawianym jęczmieniem. Jest to półtwardy ser ziołowy z mleka krowiego. Po kilku tygodniach dojrzewania, odpoczywa w piwie, aby udoskonalić aromat i zapach słoju jęczmiennego.

W smaku jest delikatny i zaskakująco lekki, doceniany za zapach piwa i jęczmienia. Blue cheese with semi-hard texture, aged with beer and malt. Intense and persistent flavor, characterized by toasted notes.

Od ponad 50-ciu lat Antonio Carpenedo wykorzystuje całą swoją pasję i doświadczenie do tego, by przekazać emocje ukryte pod postacią sera. Wybór pastwisk, jakości mleka, dbałość o proces produkcji, łączenie elementów tradycji serowarskiej i innowacyjności, opracowywanie wyjątkowych receptur, to wszystko pozwala firmie La Casearia Carpenedo przekazywać miłość i emocje poprzez jej produkty. Tak powstają "sery do medytacji", które dojrzewają zgodnie ze wskazówkami Antonio. Wiedza przekazana została synom Ernesto i Alessandro, którzy doceniając pradawne naturalne smaki i aromaty powodują, że doświadczenie płynące z degustacji serów staje się absolutnie wyjątkowe.

For more than half a decade, cheese maker Antonio Carpendo has utilised his passion and experience to create uniquely expressive cheeses. Careful selection of grassy pastures and the highest quality milk, precise production processes, ancient cheese making traditions combined with innovation and development of original recipes allows La Casearia Carpenedo to express a plethora of emotions through its products. The result is cheeses to "meditate" upon, matured in accordance with Antonio's careful instruction. His knowledge has been passed on to sons Ernesto and Alessandro, who respect traditional flavours and aromas and ensure that any degustation of La Casearia's cheeses is absolutely unique.

HOT DRINKS

NAPOJE GORĄCE

* Espresso MK Café	40 ml	9,-
Grande Espresso	80 ml	12,-
Espresso z likierem Galliano i bitą śmietaną Espresso with Galliano and whipped cream		18,-
Kawa czarna Black coffee		9,-
Kawa z mlekiem Coffee with milk		10,-
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee		10,-
Cappuccino	150 ml	10,-
Grande Cappuccino	450 ml	16,-
Cappuccino con panna - cappuccino z bitą śmietaną Cappuccino con panna - cappuccino with whipped cream		12,-
Caffe Latte	200 ml	12,-
Grande Caffe Latte	450 ml	16,-
Latte z wybranym syropem 20 ml (Caramel, Cinnamon, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Vanilla, Coconut) Caffe Latte with 20 ml of your choice of syrup	220 ml	14,-
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream	200 ml	14,-
Kawa po irlandzku Irish Coffee		20,-
Herbata sypana / leaf tea		
- czarna / black		12,-
- owocowe i ziołowe napary / fruit and herbal tisanes		12,-
Herbata ekspresowa / tea bags		
- czarna / black		10,-
- owocowa i ziołowa / fruit and herbal		10,-
Czekolada na gorąco Hot chocolate		14,-
Czekolada na gorąco z wiśniówką lub Soplącą Orzech Laskowy Hot chocolate with cherry vodka or Sopllica Hazelnut		20,-

*100% ARABICA MK Café Espresso Professional MASTER

COLD DRINKS

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe Cappy / Fruit juices	200 ml	8,-
- pomarańczowy / orange	1l	30,-
- jabłkowy / apple		
- grejpfrutowy / grapefruit		
- z czarnej porzeczki / blackcurrant		
- pomidorowy / tomato	200 ml	8,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Freshly squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	16,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	200 ml	8,-
Nestea - Ice Tea:	250 ml	8,-
- cytrynowa / lemon		
Woda mineralna „Acqua Panna” - niegazowana Acqua Panna mineral water - still	250 ml 750 ml	10,- 18,-
Woda mineralna „San Pellegrino” - gazowana San Pellegrino mineral water - sparkling	250 ml 750 ml	10,- 18,-
Woda mineralna „Kropla Beskidu” – niegazowana lub gazowana Kropla Beskidu mineral water – still or sparkling	250 ml	8,-
Red Bull	250 ml	14,-
Frappe		14,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi Iced coffee with vanilla ice cream		16,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i wybranym syropem (Caramel, Cinnamon, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Vanilla, Coconut) Iced coffee with vanilla ice cream and 20 ml of your choice of syrup		18,-

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.

ALCOHOL

ALKOHOLE

WINO / HOUSE WINE

Białe / white	Lampka / glass	150 ml	12,-
	Karafka / carafe	500 ml	40,-
	Butelka / bottle	750 ml	60,-
Czerwone / red	Lampka / glass	150ml	12,-
	Karafka / carafe	500 ml	40,-
	Butelka / bottle	750 ml	60,-
Różowe / rose	Lampka / glass	150 ml	12,-
	Butelka / bottle	750 ml	60,-
Martini Prosecco		150 ml	15,-
		750 ml	76,-

Grzaniec / mulled wine		150 ml	14,-
------------------------	--	--------	------

PIWO / BEER

Tyskie - beczkowe / draft		300 ml	9,-
		500 ml	10,-
Żywiec - butelka / bottle		330 ml	10,-
		500 ml	12,-
Paulaner Weissbier		500 ml	15,-
Piwo Tynieckie jasne pełne / Tynieckie Beer light full		500 ml	12,-
Piwo Opata jasne pełne / Opata Beer light full		500 ml	12,-
Piwo Przeora ciemne / Przeora Beer dark		500 ml	14,-
Piwo Szafarza ciemne z miodem / Szafarza Beer dark with honey		500 ml	14,-
Somersby apple cider		400 ml	10,-
Żywiec niskoalkoholowy / low alcohol		330 ml	8,-



APERITIF / VERMOUTH

		100 ml	40 ml
Grappa			25,-
Jagermeister			14,-
Campari			12,-
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso / Rosato		12,-	

WÓDKA / VODKA

		700 ml	40 ml
Grey Goose		220,-	18,-
Chopin		120,-	14,-
Absolut / Blue / Citron / Kurant		100,-	10,-
Finlandia		100,-	10,-
Finlandia Cranberry		100,-	10,-
Bols Platinum		90,-	8,-
Wyborowa		90,-	8,-
Żubrówka / Bison grass vodka		90,-	9,-
Wiśniówka / Cherry vodka			9,-
Krupnik / Honey vodka			9,-
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka			9,-
Soplica orzech laskowy / Hazelnut vodka			9,-
Tequila Olmeca Silver or Gold			14,-

ALCOHOL

ALKOHOLE

WHISKY

		700 ml	40 ml
Johnnie Walker Blue			76,-
Johnnie Walker Black	250,-		22,-
Grant's 12 Y.O.			26,-
Grant's Ale Cask			18,-
Grant's Sherry Cask			18,-
Grant's Family Reserve			16,-
Chivas Regal 12 Y.O.			20,-
Dewar's 12 Y.O.			20,-
Jack Daniel's	190,-		18,-
Jameson			16,-

GIN

			40 ml
Bombay Sapphire			16,-
Gordon's			14,-
Seagram's			11,-

RUM

			40 ml
Bacardi Carta Blanca			12,-
Bacardi Carta Negra			12,-
Bacardi Carta Oro			12,-
Bacardi Oakheart			12,-

BRANDY / COGNAC

			40 ml
Martell X.O.			74,-
Cognac Otard V.S.O.P.			30,-
Metaxa 12*			30,-
Metaxa 7*			24,-
Martell V.S.			24,-
Hennessy V.S.			22,-

LIKIERY / LIQUEURS

			40 ml
D.O.M Benedictine			16,-
Cointreau			14,-
Amaretto			12,-
Bailey's			12,-
Kahlua			12,-
Malibu			12,-

DRINKS

DRINKI

BELLINI Prosecco – 200 ml, puree z brzoskwiń / peach puree	28,-	PERCHERON Finlandia Cranberry, Grenadine, sok ananasowy / pineapple juice sok grejpfrutowy / grapefruit juice	18,-
LONG ISLAND ICED TEA Wódka / vodka, Seagram's Gin, Rum Bacardi Carta Blanca, Cointreau Tequila Olmeca Silver, sok cytrynowy / lemon juice, Coca-Cola	26,-	STRAWPIROSKA Wódka / vodka, truskawki / strawberries, limonka / lime	18,-
KOSSAK Wódka / Vodka, Prosecco, sok imbirowy / ginger juice świeży sok z limonki / fresh lime juice	24,-	CAIPIRINHA Cachaca, cukier trzcinowy / brown sugar, limonka / lime	18,-
KIR ROYAL Wino musujące / sparkling wine, Crème de Cassis	24,-	COSMOPOLITAN Cointreau Wódka / vodka, Cointreau, sok porzeczkowy / blackcurrant juice świeży sok cytrynowy / fresh lemon juice	18,-
NOWOJORCZYK Jack Daniel's, Grenadina, świeży sok z limonki / fresh lime juice	22,-	MARTINI ROYALE Bianco / Rosato Martini Bianco / Rosato, Martini Prosecco, sok z limonki / lime juice Dzban / Jug 75,- Kieliszek / Glass 18,-	
MARGARITA CLASSIC Tequila Olmeca Silver, Triple Sec, świeży sok z limonki / fresh lime juice	22,-	COOLER Wino czerwone / red wine, Sprite	16,-
BACARDI CUBA LIBRE Rum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, limonka / lime	22,-	SPRITZER Wino białe / white wine, woda gazowana / sparkling water cytryna / lemon	16,-
OAK & COLA Rum Bacardi Oakheart, Coca-Cola	22,-	A TASTE OF POLAND Żołądkowa Gorzka / special bitter herb vodka, syrop cukrowy / sugar syrup, cytryna / lemon	14,-
BACARDI MOJITO Rum Bacardi Carta Blanca, Sprite, świeża mięta / fresh mint limonka / lime	22,-		
WHISKY SOUR Whisky, świeży sok z cytryny / fresh lemon juice, syrop cukrowy / sugar syrup, białko z jajka / albumen	20,-		

WWW.CAFEORANZERIA.PL
WWW.HOTELKOSSAK.PL