



7 daniowe - TASTING MENU
dla poszukiwaczy ciekawych smaków
7 course DEGUSTATION MENU
for those in search of interesting flavours

Z uwagi na długi czas potrzebny do przygotowania dań, wymagana wcześniejsza 48 godzinna rezerwacja.

Due to the length of time required to prepare each menu, orders must be placed 48 hours in advance.

MENU I

POLSKIE SMAKI / POLISH FLAVOURS

Tatar z polskiego pstrąga z marynowanym ogórkiem na sałatce z jabłka,
podany z chrupiącym chipsem rybnym

Tartare of Polish trout with marinated cucumber on apple salad,
served with a crunchy fish crisp

Polędwiczka wieprzowa w boczku z sosem żytnim i obsmażonymi ziemniakami
Pork loin wrapped in bacon with sour rye sauce and fried potatoes

Kasza pęczak z kielbaską z dzika, boczkiem, cebulą z dodatkiem serka góralskiego,
przykryta jajkiem przepiórczym

Barley groats with wild boar sausage, bacon,
onion and sheep's milk cheese, with quail egg

Pierś gęsi polskiej z dodatkiem gruszki na sałatce z kurek
i bakłażana w aromacie Żubrówki i świeżego tymianku

Polish goose breast with pear on a salad of chanterelle mushrooms
and eggplant infused with Żubrówka (Bison grass vodka) and fresh thyme

Sandacz na puree z kopru włoskiego, otoczony sosem z kwaszonego ogórka
i sałatką z grzybów leśnych, z dodatkiem podsuszonych śliwek i szpinaku

Zander on a fennel puree with gherkin sauce, wild mushroom salad,
stewed prunes and spinach

Polędwiczka z dzika podana z karmelizowaną kalarepą
i burakami na sosie z czerwonego wina i wątróbki

Wild boar loin with caramelised kohlrabi
and beetroot on a red wine and liver sauce

Karmelizowane cynamonem jabłka z polskiego sadu, przekładane ciastem francuskim
z lekką delikatnego waniliowego serka na sosie Calvados

Caramel-cinnamon apples from a Polish orchard, layered between French pastry
with a drop of delicate vanilla cream cheese on Calvados sauce

Menu I – cena: 200 zł od osoby / Menu I – price: 200 pln per person

*Kossak Hotel – z wielu powodów...
for many reasons...*

MENU II

POLSKA W EUROPIE / POLAND IN EUROPE

Tatar z wędzonego halibuta z kaparami, suszonymi pomidorami i szalotką,
podany na plastrach gruszki infuzowanej szafranowym Armagnac
*Smoked halibut tartar with capers, sun-dried tomatoes and shallots,
served on pear slices infused with saffron Armagnac*

Pikantna zupa kokosowa w aromacie krewetek i trawy cytrynowej,
podana z łyżką dyniowej oliwy i kielkami buraka
Spicy coconut soup flavored with shrimps and lemongrass, served with a drop of pumpkin oil and beet sprouts

Marynowana w Żubrówce pierś kaczki, podana w miodowo-porczyzkowej glazurze
z borowikiem otulonym szpinakiem i włosami chili
*Marinated in Żubrówka (Bison grass vodka) duck breast, served with honey and blackcurrant
glaze with boletus, spinach and chilli hair*

Sorbet „Bloody Mary” podany na sałatce z selera, fenkuł, jabłka i owczego sera
‘Bloody Mary’ sorbet served on a salad of celery, fennel, apple and sheep’s cheese

Filet sandacza w ziołowo-parmezanowej gremolacie, podany na orzotto z kielbasą z dzika,
boczkiem i cebulą w otoczeniu sosu winno-balsamicznego
*Zander fillet in herb and parmezan gramolate, served on orzotto with wild boar sausage, bacon and onion
and wine balsamic sauce*

Polędwiczka wieprzowa sous vide, otoczona w pikantnych pistacjach,
podana na glazurowanym ziemniaku i melonie w towarzystwie paprykowego kompotu
*Pork loin prepared sous vide, with spicy pistachios, served on glazed potato
and melon, accompanied by bellpepper compote*

Śliwka marynowana w dojrzałym rumie z nutą kwiatów bergamotki,
podana z lodami waniliowymi i orientalną kruszonką
*Plum marinated in rum with a hint of bergamot flowers,
served with vanilla ice cream and oriental crumble*

Menu II – cena: 200 zł od osoby / Menu II – price: 200 pln per person