



MENU

Amuse-bouche

Dzik, cumberland Auguste Escoffier'a, kawior ślimaka, ziemia z pumpernika
Wild boar, Cumberland Auguste Escoffier, snail caviar, pumpernickel ground

Przystawka / Starter

Mus z kaczych wątróbek, szalotek i szałwii na Otard Cognac VSOP w pistacjach,
sos gruszkowo-imbrowy z szafranem, piasek z kaczej skóry
Duck livers mousse with shallots and sage in pistachios, prepared on Otard Cognac VSOP,
pear and ginger sauce with saffron, duck skin sand

Danie główne / Main dish

Comber jagnięcy w marynacie z burgundii, miodu i rozmarynu, sos z pomarańczy,
panierowane w orzechach ślimaki, puree z ziemniaków i czarnego czosnku, młody szpinak
Lamb saddle marinated in burgundy, honey and rosemary, orange sauce, snails breaded in nuts,
potatoes and black garlic puree, baby spinach

Deser / Dessert

Crêpes au chocolat z wytrawnym sorbetem jabłkowym na Calvados'ie, syropem różanym i miętą
Crêpes au chocolat with apple sherbet with Calvados, rose syrup and mint

Deska serów / Cheeses

Wybór serów francuskich / Selection of French cheeses

Cena / Price

150 PLN

Restauracja Cafe Oranzeria - Hotel**** Kossak

Plac Kossaka 1, 31-106 Kraków, tel. +48 12 379 59 50, mobile +48 664 463 059

e-mail: restauracja@cafeoranzeria.pl; www.cafeoranzeria.pl