



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL**** KOSSAK

GODZINY OTWARCIA

PONIEDZIAŁEK – NIEDZIELA: 13:00 – 22:00

OPENING HOURS

MONDAY – SUNDAY: FROM 1 P.M. TO 10 P.M.

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.

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 8 LUB WIĘCEJ OSÓB,

DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10%.
WE KINDLY INFORM, THAT A SERVICE CHARGE OF 10%
WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL FOR PARTIES OF 8 OR MORE PEOPLE



M E N U

by Executive Chef Michał Kuduk

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ MUSZTARDA FRANCUSKA W ZIELONEJ OLIWIE / BOROWIK / CEBULA KORNISZON / JAJKO PRZEPIÓRCZE / ANCHOVIES BEEF TARTARE FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION GHERKIN / QUAIL EGG / ANCHOVIES	68 PLN
ZAPIEKANY SER KOZI Z WIŚNIAMI I KUMKWATEM ORZESZKI ZIEMNE / KARMELIZOWANA CZERWONA CEBULA BAKED GOAT CHEESE WITH CHERRIES AND KUMQUAT PEANUTS / CARAMELIZED RED ONION	46 PLN
SUSZONE ŚLIWKI KALIFORNIJSKIE W BOCZKU CIASTO PIERNIKOWE / OWOCE LEŚNE / MARMOLADA Z RABARBARU NA CIEPŁO DRIED CALIFORNIAN PLUMS IN BACON GINGERBREAD CAKE / FOREST FRUITS / WARM RHUBARB MARMALADE	44 PLN
KREWETKI NA MAŚLE / CHORIZO / CZOSNEK / PIETRUSZKA / OLIWKI KALAMATA PRAWNS IN BUTTER / CHORIZO / GARLIC / PARSLEY / KALAMATA OLIVES	54 PLN

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO / EACH STARTER SERVED WITH BREAD

ZUPY / SOUPS

ŻUREK JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULA / ZIOŁA / PIECZYWO SOUR RYE SOUP EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC / ROASTED ONION / HERBS / BREAD	38 PLN
KREM Z BOROWIKÓW / DUSZONE PIECZARKI OLIWA TRUFLOWA / PUDER Z SUSZONYCH GRZYBÓW / KRAKERS CREAM OF BOLETUS / STEWED MUSHROOMS TRUFFLE OIL / DRIED MUSHROOM POWDER / CRACKER	38 PLN
BULION Z PERLICZKI PIEROGI Z BOCZNIAKIEM I KASZĄ / MARCHEW / NATKA GUINEA FOWL BROTH DUMPLINGS WITH OYSTER MUSHROOM AND BARLEY / CARROT / PARSLEY	38 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAINS

POŁĘDWICA WOŁOWA Z SOSEM Z CZARNEGO PIEPRZU (200g) MARCHEWKI / PIECZONY ZIEMNIAK / DZIKI SZPINAK Z CZOSNKIEM KARMELIZOWANA CZERWONA CEBULA BEEF TENDERLOIN WITH BLACK PEPPER SAUCE (200g) CARROTS / ROASTED POTATO / WILD SPINACH WITH GARLIC / CAMELIZED RED ONION	125 PLN
WOLNO PIECZONE POLICZKI WOŁOWE W SOSIE WŁASNYM KLUSKA NA PARZE / CHIMICHURRI / SHIITAKE / PIECZONA DYNIA / PRAŻONE PESTKI DYNIA SLOW – ROASTED BEEF CHEEKS IN OWN SAUCE STEAMED DUMPLING / CHIMICHURRI / SHIITAKE / ROASTED PUMPKIN / ROASTED PUMPKIN SEEDS	88 PLN
KOTLETY JAGNIĘCE MARYNOWANE W MIĘCIE I CYTRYNIE PUREE Z ZIELONEGO GROSZKU / TZATZIKI / PIECZONE PAPRYCZKI PADRON ORZESZKI ZIEMNE / ZIEMNIAKI LAMB CHOPS MARINATED IN MINT AND LEMON GREEN PEA PUREE / TZATZIKI / ROASTED PADRON PEPPERS PEANUTS / POTATOES	98 PLN
TOMAHAWK STEK WIEPRZOWY Z RASY DUROC (400g) PIECZONY ZIEMNIAK / CIEMNY SOS Z CEBULKAMI / MARCHEWKI DUROC TOMAHAWK PORK STEAK (400g) ROASTED POTATO / DARK SAUCE WITH ONIONS / CARROTS	109 PLN
FILET Z KACZKI Z SOSEM Z CZERWONEGO WINA Z WIŚNIAMI CZARNA SOCZEWICA / ŚLIWKI KALIFORNIJSKIE / PEPPERONI / MARYNOWANA CYKORIA DUCK FILLET WITH RED WINE SAUCE WITH CHERRIES BLACK LENTIL / CALIFORNIAN PRUNES / PEPPERONI / MARINATED CHICORY	92 PLN
ŻEBRA WIEPRZOWE DUXELLE GRZYBOWE / SOS SOJOWO-MIODOWY / PUREE ZIEMNIACZANE KAPUSTA SŁODKO-KWAŚNA / SZCZYPIOREK PORK RIBS MUSHROOM DUXELLE / SOY AND HONEY SAUCE / POTATO PUREE SWEET AND SOUR CABBAGE / CHIVES	88 PLN
ŁOSOŚ Z CHIMICHURRI PAK CHOI / EDAMAME / SHIITAKE / SOS NA BIAŁYM WINIE SALMON WITH CHIMICHURRI PAK CHOI / EDAMAME / SHIITAKE / WHITE WINE SAUCE	89 PLN
OKOŃ MORSKI KREMOWO-GROSZKOWE RISOTTO / MAŁŻE VENUS SEA BASS CREAMY PEA RISOTTO / VENUS CLAMS	89 PLN

UPRZEJMIIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 8 LUB WIĘCEJ OSÓB,
DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10%.
WE KINDLY INFORM, THAT A SERVICE CHARGE OF 10% WILL BE ADDED
TO THE FINAL BILL FOR PARTIES OF 8 OR MORE PEOPLE.

DANIA GŁÓWNE / MAINS

RISOTTO Z BURACZKAMI KOZI SER / MASCARPONE / PIECZONA DYNIA I BURAKI / ORZECHY PEKAN	82 PLN
RISOTTO WITH BEETROOTS GOAT CHEESE / MASCARPONE / ROASTED PUMPKIN AND BEETROOTS / PECAN NUTS	
SALATA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ LUB GRILLOWANYM HALLOUMI EDAMAME / POMIDORKI KOKTAJLOWE / OWOCE / SŁONE ORZESZKI	68 PLN
SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN OR GRILLED HALLOUMI EDAMAME / CHERRY TOMATOES / FRUITS / PEANUTS	

DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY SOS KARMELOWY / WATA CHAŁWOWA	42 PLN
„KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT CARAMEL SAUCE / HALVAH CANDY FLOKS	
STRUDEL Z JABŁKAMI I MORELAMI ORZECHY LASKOWE / SOS WANILIOWY / LODY Z LIKIEREM POMARAŃCZOWYM	40 PLN
APPLE AND APRICOT STRUDEL HAZELNUTS / VANILLA SAUCE / ICE CREAM WITH ORANGE LIQUEUR	
KREMOWY SERNIK Z WANILIĄ LODY SŁONA PISTACJA / SOS Z POMARAŃCZY / LIKIER COINTREAU	40 PLN
CREAMY VANILLA CHEESECAKE SALTY PISTACHIO ICE CREAM / ORANGE SAUCE / COINTREAU LIQUEUR	

DODATKI DO DAŃ / SIDES

OPIEKANE ZIEMNIAKI / ROASTED POTATOES	18 PLN
SALATY Z PRAŻONYMI PESTKAMI / SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY LETTUCES WITH ROASTED SEEDS / HONEY AND MUSTARD SAUCE	24 PLN
PIECZONE ZIEMNIAKI / DZIKI SZPINAK Z CHIMICHURRI ROASTED POTATOES / WILD SPINACH WITH CHIMICHURRI	28 PLN
PIECZYWO Z MASŁEM ZIOŁOWYM / BREAD WITH HERB BUTTER	22 PLN