

# RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA HOTEL\*\*\*\* KOSSAK

SZEF KUCHNI POLECA  
THE EXECUTIVE CHEF RECOMMENDS

## WIELKANOC EASTER

BY MICHAŁ KUDUK

### PRZYSTAWKA / STARTER

MAKRELA MARYNOWANA SHIME SABA 38  
GRATIN ZIEMNIACZANE / CRÈME FRAÎCHE / SZCZYPIOREK  
MARINATED SHIME SABA MACKEREL  
POTATO GRATIN / CRÈME FRAÎCHE / CHIVES

### ZUPA / SOUP

KREMOWA ZUPA Z PIECZONEGO CZOSNKU I CHRZANU 35  
JAJKO PRZEPIÓRCZE / CRUNCH Z WĘDZONEGO BOCZKU  
CREAM OF ROASTED GARLIC AND HORSERADISH  
QUAIL EGG / SMOKED BACON CRUNCH

### DANIA GŁÓWNE / MAINS

FILET Z SANDACZA Z SOSEM GRIBICHE 72  
MŁODE PORY / GROSZEK CUKROWY / ZIOŁA  
ZANDER FILLET WITH GRIBICHE SAUCE  
YOUNG LEEKS / SUGAR SNAP PEAS / HERBS

WOLNO GOTOWANE OSSOBUCO CIEŁĘCE 85  
RISOTTO SZAFRANOWE / KARMELIZOWANE MARCHEWKI  
GREMOLATA  
SLOW-COOKED VEAL OSSOBUCO  
SAFFRON RISOTTO / CARAMELIZED CARROTS / GREMOLATA

### DESER / DESSERT

KREM KARMELOWY 35  
MORELE / KUMKWAT / POMARAŃCZE  
CARAMEL CREAM  
APRICOTS / KUMQUAT / ORANGES

MENU DOSTĘPNE W DNIACH: 05-06 KWIETNIA 2026  
MENU AVAILABLE: 05-06 APRIL 2026

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

