



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.

CENY PODANE SĄ W PLN / PRICES ARE GIVEN IN PLN

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.

W TROSCE O BEZPIECZEŃSTWO NASZYCH GOŚCI, NIE JESTEŚMY W STANIE PRZYGOTOWAĆ DAŃ DLA OSÓB BĘDĄCYCH NA DIECIE
BEZGLUTENOWEJ, NIE TOLERUJĄCYCH LAKTOZY LUB ŚCIŚLE PRZESTRZEGAJĄCYCH ZASAD WEGAŃSKICH.

FOR THE SAFETY OF OUR GUESTS, WE ARE UNABLE TO PREPARE DISHES:
GLUTEN-FREE, LACTOSE INTOLERANT OR VEGAN.

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 6 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 6 OR MORE PEOPLE



M E N U

BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKI/STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100G) MUSZTARDA FRANCUSKA W ZIELONEJ OLIWIE / BOROWIK / CEBULA KORNISZON / JAJKO PRZEPÍÓRCZE / ANCHOVIES BEEF TARTARE (100G) FRENCH MUSTARD IN HERB OLIVE OIL / BOLETUS / ONION GHERKIN / QUAIL EGG / ANCHOVIES	68
KREWETKI NA MAŚLE CHORIZO / CZOSNEK / PIETRUSZKA / OLIWKI KALAMATA PRAWNS IN BUTTER CHORIZO / GARLIC / PARSLEY / KALAMATA OLIVES	54
PIECZONE MŁODE BURACZKI Z OWOCAMI LEŚNYMI SORBET Z CZARNYCH PORZECZEK / MIĘTA / OLIWA BURACZKOWA ROASTED YOUNG BEETROOT WITH FOREST FRUITS BLACKCURRANT SORBET / MINT / BEETROOT OIL	42

DO KAŻDEJ PRZYSTAWKI PODAJEMY PIECZYWO / EACH STARTER SERVED WITH BREAD

ZUPA/SOUP

ŻUREK JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM PRAŻONA CEBULA / ZIOŁA / PIECZYWO SOUR RYE SOUP EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC ROASTED ONION / HERBS / BREAD	42
CHŁODNIK Z BURACZKÓW JAJKO / SZCZYPIOREK / ŚWIEŻE ZIOŁA BEETROOT COLD SOUP EGG / CHIVE / HERBS	36

DANIA GŁÓWNE/MAINS

STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ (200G) Z MASŁEM DROŹDŹOWYM SAŁATY, ŚWIEŻE WARZYWA I OWOCE, HUMUS, ZIOŁA, SOS MIODOWY BEEF TENDERLOIN STEAK (200G) WITH YEAST BUTTER LETTUCE / FRESH VEGETABLES AND FRUITS / HUMMUS / HERBS / HONEY SAUCE	130
WOLNO GOTOWANE POLICZKI WOŁOWE W CIEMNYM SOSIE PRAŻONA CEBULKA / SZCZYPIOREK / WĘDZONY SER MUS Z SELERA / GRILLOWANA CUKINIA / PISTACJE W JOGURCIE SLOW – COOKED BEEF CHEEKS IN DARK SAUCE ROASTED ONION / CHIVES / SMOKED CHEESE CELERIAC MOUSSE / GRILLED ZUCCHINI / PISTACHIOS IN YOGURT	92



DANIA GŁÓWNE/MAINS

TOMAHAWK STEK WIEPRZOWY Z RASY DUROC (400G) CIEMNY SOS / MUS Z BATATÓW Z KURKAMI DUROC TOMAHAWK PORK STEAK (400G) DARK SAUCE / SWEET POTATO PUREE WITH CHANTERELLES	112
PANIEROWANY KOTLET Z PERLICZKI Z KREMOWYMI ZIEMNIAKAMI DZIEKIE BROKUŁY / CYTRYNA / TWARDY SER BREADED GUINEA FOWL CUTLET WITH CREAMY POTATOES WILD BROCCOLI / LEMON / HARD CHEESE	68
BURGER WOŁOWY (200G) Z PIECZONYM BOCZKIEM I CAMEMBERTEM BUŁKA WŁASNEJ PRODUKCJI / CHRUPIAĆY PLACEK ZIEMNIACZANY SMAŻONA CZERWONA CEBULA / SOS SRIRACHA MAYO RUKOLA / PAPRYCZKI PADRON BEEF BURGER (200G) WITH ROASTED BACON AND CAMEMBERT HANDMADE BUN / CRISPY POTATO PANCAKE / FRIED RED ONION SRIRACHA MAYO SAUCE / ARUGULA / PADRON PEPPERS	82
BURGER WEGETARIAŃSKI Z PIECZONYM KOZIM SEREM PIECZONA GRUSZKA Z ROZMARYNEM / DZIKIE BROKUŁY / BUŁKA WŁASNEJ PRODUKCJI CHRUPIAĆY PLACEK ZIEMNIACZANY / SMAŻONA CZERWONA CEBULA SOS SRIRACHA MAYO / RUKOLA / PAPRYCZKI PADRON VEGETARIAN BURGER (150G) WITH ROASTED GOAT CHEESE, BAKED PEAR WITH ROSEMARY / WILD BROCCOLI / HANDMADE BUN / CRISPY POTATO PANCAKE FRIED RED ONION / SRIRACHA MAYO SAUCE / ARUGULA / PADRON PEPPERS	74
POŁĘDWICA Z DORSZA Z CRUNCHEM Z CHORIZO MUS Z SELERA / SAŁATKA Z SELERA NACIOWEGO, WINOGRON I ORZECHÓW NERKOWCA SOS NA BIAŁYM WINIE / ŻURAWINA COD LOIN WITH CHORIZO CRUNCH CELERIAC MOUSSE / CELERY, GRAPES AND CASHEW NUTS SALAD / WINE SAUCE / CRANBERRY	89
SPAGHETTI ALLA CHITARRA Z KREWETKAMI SOS NEAPOLITAŃSKI / KOLOROWE POMIDORKI / TARTY PARMEZAN / PIETRUSZKA SPAGHETTI ALLA CHITARRA WITH PRAWNS NEAPOLITAN SAUCE / COLORFUL TOMATOES / GRATED PARMESAN CHEESE / PARSLEY	69
BURRATA Z ZIELONYMI SZPARAGAMI DZIKIE BROKUŁY / MIGDAŁY / PISTOU PIETRUSZKOWE / PIECZYWO BURRATA WITH GREEN ASPARAGUS WILD BROCCOLI / ALMONDS / PARSLEY PISTOU / BREAD	59
KREMOWE RISOTTO Z BURACZKAMI I KOZIM SEREM Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ TOMME DE CHÈVRE* KURKI / ORZECHY WŁOSKIE / SEZONOWE OWOCE CREAMY BEETROOT RISOTTO WITH BLUE GOAT CHEESE TOMME DE CHÈVRE* CHANTERELLES / WALNUTS / SEASONAL FRUITS	82

*TOMME DE CHÈVRE

MIĘKKI SER KOZI Z REGIONU CENTRALNEGO. WYTWORZONY Z MLEKA NIEPASTERYZOWANEGO,
POSYPANY POPIOŁEM ROŚLINNYM. DOJRZEWA 42 DNI.
SOFT GOAT CHEESE FROM THE CENTRAL REGION. MADE FROM UNPASTEURIZED MILK,
SPRINKLED WITH VEGETABLE ASH. MATURED FOR 42 DAYS.



DANIA GŁÓWNE/MAINS

SALATA Z GRILLOWANYM FILETEM Z KURCZAKA KUKURYDZIANEGO 64
KAPARY / SOS Z ANCHOIS / PLASTRY PIECZONEGO BOCZKU
POMIDORKI / BOCZNIKI W CHRUPIAĄCEJ PANIERCE / PARMEZAN
SALAD WITH GRILLED CORN CHICKEN FILLET
CAPERS / ANCHOVY SAUCE / ROASTED BACON
CHERRY TOMATOES / CRISPY BREADED OYSTER MUSHROOM / PARMESAN CHEESE

SALATA Z SEREM KOZIM Z NIEBIESKĄ PLEŚNIĄ TOMME DE CHÈVRE 64
I KRAKERSAMI (WŁASNEJ PRODUKCJI)
GRUSZKA / ŚLIWKI / JABŁKA RAJSKIE / ORZECHY WŁOSKIE / SOS Z CYTRUSÓW
SALAD WITH BLUE GOAT CHEESE TOMME DE CHÈVRE AND CRACKERS (HANDMADE)
PEAR / PLUMS / CRAB APPLE / WALNUTS / CITRUS SAUCE

DO KAŻDEJ SAŁATY PODAJEMY PIECZYWO / EACH SALAD SERVED WITH BREAD

DESERY/DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHAŁWOWO-ORZECHOWY 44
SOS KARMELOWY / CRUNCH Z BIAŁEJ CZEKOLADY / WATA CHAŁWOWA
„KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT
CARAMEL SAUCE / WHITE CHOCOLATE CRUNCH / HALVAH CANDY FLOKS

KREMOWY SERNIK Z WANILIĄ 42
LODY WANILIOWE / SOS Z LIKIERU COINTREAU
CREAMY VANILLA CHEESECAKE
VANILLA ICE CREAM / COINTREAU LIQUEUR SAUCE

LODY PISTACJOWE Z CRUNCHEM BANANOWYM 40
KRUCHY WAFEL
PISTACHIO ICE CREAM WITH BANANA CRUNCH
CRISPY WAFER

TIRAMISU MANGO – MARAKUJA 40
PASSION FRUIT AND MANGO TIRAMISU

DODATKI DO DAŃ/SIDES

SAŁATY Z SOSEM ZIOŁOWYM I PRAŻONYMI ORZECAMI 24
LETTUCE WITH HERB SAUCE AND ROASTED NUTS

ZIEMNIAKI PUREE ZE SZCZYPIONIEM 20
POTATO PUREE WITH CHIVES

PIECZYWO I MASŁO / BREAD AND BUTTER 22

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 6 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 6 OR MORE PEOPLE.