



Kossak-
HOTEL
★★★★



RESTAURACJA CAFE
Orangeria

MENU

Hotel Kossak — z wielu powodów...



7 daniowe - TASTING MENU dla poszukiwaczy ciekawych smaków

Menu I

Marynowany halibut z konfiturą pomidorowo-bazyliową i ciastkiem parmezanowym skropiony sosem rodzynkowo-kaparowym

Kurczak z kurkami zapieczony pod oscypkiem z ciastem kataifi na puree z selera

Tatar wołowy w aromacie trufli podany z czerwoną marynowaną cebulką i polany sosem sliwkowo-cynamonowym

Sorbet mandarynkowo-bazyliowy

Jagnię na pęczku panierowanym serem brie podane na szpinaku i oblane sosem winno-rozmarynowym

Pierś kaczka na puree dyniowym w aromacie chilli polana sosem figowym na smażonej salacie rzymskiej z pomarańczami

Zapieczona na cieście francuskim gruszka z serem Gorgonzola polana sosem orzechowym w duecie z miodem ziołowym

Menu II

Mille feuilles — smażony parmezan z płatkami gruszek, buraczków i bazylii, przekładany kremem truflowym z kawalkami czekolady

Sola na zielono podana na pesto z karmelizowanym jabłkiem i oblane winogretem malinowo-pomarańczowym

Gruszka w białej czekoladzie na marynowanym fenkule z migdałowym ciastkiem posypana czerwonym pieprzem

Sorbet Martini z rozmarynem

Zapieczona mozzarella w migdałach z salatką z bobu i suszonych pomidorów oblane miętowym winogretem

Smażony sandacz na risotto z zielonego groszku polany sosem imbirowo-szałotkowym z grillowanym grejfrutem

Sliwka marynowana w ciemnym rumie i aromatycznej herbacie Earl Grey z lodami waniliowymi obsypana orientálną kruszonką

Cena każdego z menu: 150 zł od osoby

Z uwagi na długi czas potrzebny do przygotowania dań, wymagana wcześniejsza 24 godzinna rezerwacja.

Kossak Hotel — for many reasons...

Kilka słów od Szefa Kuchni
Restauracji Percheron i Restauracji Cafe Oranzeria:

A few words from the Chef of Percheron Restaurant and Cafe Oranzeria Restaurant:

Gotowanie to ciągła podróż w najróżniejsze zakątki i smaki świata. Ta pasja, która jest równocześnie moją pracą, znajduje odzwierciedlenie w moich potrawach. Fascynują mnie nietypowe połączenia smaków i różnych aromatów, które pozornie do siebie nie pasują, jednak razem tworzą wspaniałą kompozycję smaku.

Proponuję Państwu moja autorską kuchnię - podróż po wyjątkowych i nietypowych smakach.

Wszystkie dania przygotowujemy dla Państwa z uwzględnieniem najdrobniejszych szczegółów, używając zawsze świeżych i najlepszej jakości produktów, dlatego warto poczekać i przeżyć tą podróż razem z nami w Restauracji Cafe Oranzeria.

Cooking is a never-ending voyage to the most varied corners and tastes of the globe. I am lucky to be able to fulfil my passion at work, and inject it into all my dishes. I am fascinated by unusual combinations of aromas which at first glance do not suit each other, but together build a wonderful taste sensation.

I recommend to you my own personal cuisine - a journey amongst unique and unusual flavours.

Our dishes are prepared with careful attention to every detail, using only the freshest and highest quality ingredients. Come and let us take you on a true culinary expedition at Cafe Oranzeria Restaurant. We look forward to sharing our dishes with you.

Szef Kuchni / Head chef
Krzysztof Salawa



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.

Obsługa naszych Gości nie jest doliczana do rachunku.

Service is not included in your bill.

Karta menu z gramaturami potraw znajduje się do wglądu u menagera gastronomii.

Information about the weight of each dish in our menu is available from the manager of gastronomy upon request.

Ceny zawierają podatek Vat.

Prices include tax.

Menu śniadaniowe między 10 a 12.
Zapytaj kelnera.

Our breakfast menu is available between 10 a.m. and noon.
Please ask your waiter for details.

Menu bezglutenowe dostępne na życzenie u Kelnera.



Gluten-free menu available from your waiter upon request.



MINI STARTERS
MINI STARTERY

Oliwki Olives	8,-	
Paluszki Grissini Grissini	8,-	



COLD STARTERS
PRZYSTAWKI ZIMNE

Wołowiy tatar w aromacie trufli polany sosem śliwkowym dekorowany korą cynamonu z marynowanymi czerwonymi cebulkami Truffle-infused beef tartare topped with plum sauce, decorated with cinnamon bark and marinated red onions	38,-	
Carpaccio wołowe w aromacie zielonego pieprzu, oliwy miodowo balsamicznej z dodatkiem rukoli i płatków Grana Padano Beef carpaccio in an aroma of green pepper and honey-balsamic oil, served with rocket and shavings of Grana Padano cheese	34,-	
Marynowana roladka z soli z karmelizowanym jabłkiem i winegretem malinowo-pomarańczowym Marinated sole fillet roulade with caramelised apple and raspberry and orange vinaigrette	28,-	
Tatar z łososia w otoczeniu sałatki z pieczonych kabaczków Salmon tartare surrounded by a baked squash salad	24,-	






HOT STARTERS
PRZYSTAWKI GORAĄCE

Ślimaki zapiekane z parmezanem na delikatnym sosie pietruszkowym skropione oliwą czosnkową Snails baked with parmesan cheese on a delicate parsley sauce topped with garlic oil	38,-	
Świeży szpinak smażony z pomidorami, mozzarellą, pestkami słonecznika i bazylią, owinięty paskami z tortilli Fresh spinach fried with tomatoes, mozzarella cheese, sunflower seeds and basil, wrapped in tortilla strips	26,-	
Kurki duszone w śmietanie z kawałkami smażonego drobiu zapiekane z serkiem góralskim i ciastem kataifi Chanterelle mushrooms with roasted chicken pieces, stewed in cream and topped with highlander cheese and kataifi pastry	24,-	

SALADS
SALAŃY


Ser kozi zapiekany na łożu z rukoli, suszonych pomidorów, prażonych orzechów włoskich i świeżych ziół Baked goat's cheese on a bed of rocket, sundried tomatoes, roasted walnuts and fresh herbs	34,-	
Sałata z mozzarellą, marynowanym mango z chilli i szynką dojrzewającą oblaną bazyliowym winegretem Mozzarella, chilli marinated mango and parma ham salad, drizzled with a basil vinaigrette	32,-	
Cesare z grillowanym kurczakiem i serem parmezan Caesar salad with grilled chicken and parmesan cheese	28,-	
Sałata z marynowanych buraczków z liśćmi młodego szpinaku podana z fetą i pomarańczami, oblaną winegretem cytrynowym Marinated beetroot salad with young spinach leaves, feta and oranges, drizzled with a lemon vinaigrette	26,-	


SOUPS
ZUPY

Pikantna zupa rybna Spicy fish soup	20,-	
Zupa krem z pomidorów i marchewki w aromacie pomarańczy z serem feta Orange-infused cream of tomato and carrot soup with feta cheese	16,-	
Zupa z cukinii z miętowymi grzankami Zucchini soup with mint croutons	14,-	
Chłodnik z melona i ogórka dekorowany świeżymi ziołami Chilled melon and cucumber soup decorated with fresh herbs	14,-	
Krem dyniowy z chrupkami bekonowymi Cream of pumpkin soup with bacon crisps	12,-	


 Dania wegetariańskie
Vegetarian dishes


DANIA WEGETARIAŃSKIE


Gnocchi z sosem Gorgonzola i grzankami pełnoziarnistymi dekorowane listkami szalwi i bukieciem ziół
 Gnocchi with Gorgonzola sauce and wholegrain croutons decorated with sage leaves and a bouquet of herbs 38,- 

Risotto grzybowe z salatką z rukoli obsypaną płatkami parmezanu polane oliwą truflową
 Mushroom risotto with rocket and shaved parmesan salad, drizzled with truffle oil 30,- 


RYBY


Dorada pieczona w całości z masłem ziołowym podana na grillowanych kabaczkach z polentą
 Gilthead baked whole with herb butter, served on grilled squash with polenta 62,- 


Smażony sandacz na risotto groszkowym z sosem imbirowo-śmietanowym podany z grillowanym grejfrutem
 Fried zander fillet on a pea risotto with ginger cream sauce, served with grilled grapefruit 48,- 

Filet z lososia w sosie z zielonego pieprzu z salatką z pomelo i naleśnikiem z otrębów pszennych nadziewanym krewetkami i ziemniakami
 Salmon fillet in green pepper sauce with pomelo salad and wheat bran crepe stuffed with shrimp and potatoes 42,- 

OWOCE MORZA

Małże św. Jakuba z jajkiem przepiórczym podane na puree z zielonego groszku skropione oliwą limonkową i bekonowym chipsem
 Coquilles St Jacques with a quail egg, served on a green pea puree and garnished with lime oil and a bacon crisp 58,- 

Krewetki smażone na sposób prowansalski z kawałkami lososia i liśćmi świeżych ziół
 Prawns fried Provençal-style with salmon and fresh herb leaves 44,- 

Ravioli z owocami morza, cytrynowym beszamelem podane z chrustem porowym
 Seafood ravioli with lemon bechamel sauce, served with a leek crisp 32,- 

DANIA MIĘSNE

Poładwica wołowa w stylu greckim z oliwkowym sosem, grillowanym bakłażanem i krokietkiem z ciasta filo
 Greek-style beef tenderloin with olive sauce, grilled eggplant and a filo pastry croquette 76,-

Poładwica wołowa z puree selerowym, gruszką gotowaną w czerwonym winie, marynowaną czerwoną cebulką, obsypana orzechami włoskimi i cynamonem
 Beef tenderloin with celery puree, red wine-poached pear and marinated red onion, dusted with walnuts and cinnamon 70,-

Poładwiczka z dzika z racuchem ziemniaczanym, obłana sosem winnym, podana z czerwoną kapustą z wiśniami i polską wiśniówką w miseczce z ciasta filo
 Wild boar tenderloin with a potato pancake, drizzled with red wine sauce, served with red cabbage with sour cherries and polish cherry vodka in filo pastry 68,-

Pierś z kaczki podana z szarlotką ziemniaczano-jabłkową na białym sosie waniliowym z marchewką gotowaną w pomarańczach
 Duck breast served with a potato-apple cake on a white vanilla sauce with orange-infused carrots 52,-

Sakiewka z poładwiczki wieprzowej nadziewana rakami i grzybami leśnymi, z musem z mięty i zielonego groszku, sosem Gorgonzola i grillowanym pomidorkiem
 Pork loin satchel stuffed with crayfish and wild mushrooms, served with a mint and green pea mousse, Gorgonzola sauce and grilled tomato 46,-

Roladki z kurczaka nadziewane halibutem podane na liściach szpinaku i domowym makaronie (wyrób własny) z sosem śmietanowym
 Halibut-stuffed chicken roulades served on a bed of spinach leaves and home-made pasta with cream sauce 46,-

Filet z kurczaka duszony w soku z risotto śmietanowym i salatką z rozszpanki polaną winogremet malinowym
 Sake-poached chicken fillet with a creamy risotto and valerianella salad 38,-

 Dania wegetariańskie
 Vegetarian dishes

Rekomendacja Szefa Kuchni
ciasto selerowe
Chef's Recommendation
celery cake

DESSERTS

DESERY

- Puchar lodowy
/lody kokosowe, waniliowe, czekoladowe,
truskawkowe / bita śmietana, czekolada
Ice cream sundae
Ice-cream /coconut, vanilla, chocolate and
strawberry ice cream / whipped cream, chocolate 24,-
- Zapieczona na cieście francuskim gruszka z serem Gorgonzola
polana sosem orzechowym w duecie z miodem ziołowym
Baked pear tart with Gorgonzola cheese, topped with
hazelnut sauce and herb honey 20,-
- Jagodowe Tiramisu z pianką śmietanową
Blueberry Tiramisu with cream foam 18,-
- Suflet czekoladowy z chilli schłodzony łyżką lodów waniliowych
Chocolate soufflé with chilli and a scoop of vanilla ice cream 18,-
- Parfait makowe z truskawkami i chrupiącymi bezami
Poppyseed parfait with strawberries and crunchy meringue 16,-
- Ciasto selerowe z mleczkiem kokosowym, oblane
białą czekoladą podane z domowym sorbetem kawowym
Celery cake with coconut milk, covered in white chocolate
and served with home-made coffee sorbet 16,-
- Crème Brûlée 16,-
- Śliwki gotowane w herbacie Earl Grey z rumem zatopione
w galaretkce, podane z orientalną posypką ziołową
i lodami waniliowymi
Earl Grey tea-poached plums in jelly with rum, sprinkled with
oriental herbs and served with vanilla ice cream 14,-
- Wybór orzeźwiających sorbetów oblanych sosem
z białego wina podanych z owocami
Selection of refreshing sorbets drizzled with a white wine sauce
and served with fruit 14,-

HOT DRINKS

NAPOJE GORĄCE

* Espresso MK Cafe	40 ml	8,-
Grande Espresso	80 ml	12,-
Espresso z likierem Galliano i bitą śmietaną		18,-
Espresso with Galliano and whipped cream		
Kawa czarna		8,-
Black coffee		
Kawa z mlekiem		9,-
Coffee with milk		
Kawa bezkofeinowa		8,-
Decaffeinated coffee		
Cappuccino	150 ml	9,-
Grande Cappuccino	450 ml	15,-
Cappuccino con panna - cappuccino z bitą śmietaną		10,-
Cappuccino con panna - cappuccino with whipped cream		
Caffe Latte	200 ml	10,-
Grande Caffe Latte	450 ml	16,-
Latte z wybranym syropem 20 ml (Carmel, Cinnamon, Curacao, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread)	220 ml	12,-
Caffe Latte with 20 ml of your choice of syrup		
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną	200 ml	12,-
Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream		
Kawa po irlandzku		16,-
Irish Coffee		
Herbata „Dilmah” / Dilmah tea		7,-
- z sokiem malinowym / with raspberry syrup		8,-
- smakowa / choice of flavours		8,-
Czekolada na gorąco		12,-
Hot chocolate		
Czekolada na gorąco z wiśniówką		18,-
Hot chocolate with cherry vodka		

*100% ARABICA MK Cafe Espresso Professional MASTER

COLD DRINKS

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe Cappy / Fruit juices	200 ml	8,-
- pomarańczowy / orange		
- jabłkowy / apple		
- grejpfrutowy / grapefruit		
- z czarnej porzeczki / blackcurrant		
- pomidorowy / tomato		
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutowy	200 ml	12,-
Freshly squeezed orange or grapefruit juice		
Coca-Cola, Coca-Cola Light, Fanta, Sprite, Tonic	200 ml	8,-
Nestea - Ice Tea:	250 ml	8,-
- brzoskwińowa / peach		
- cytrynowa / lemon		
Woda mineralna „Acqua Panna” - niegazowana	250 ml	9,-
Acqua Panna mineral water - still	750 ml	16,-
Woda mineralna „San Pellegrino” - gazowana	250 ml	9,-
San Pellegrino mineral water - sparkling	750 ml	16,-
Woda mineralna „Kropla Beskidu” – niegazowana lub gazowana	250 ml	6,-
Kropla Beskidu mineral water – still or sparkling	900 ml	12,-
Perrier – gazowana / sparkling	330 ml	10,-
Red Bull	250 ml	10,-
Frappe		12,-
Kawa mrożona		12,-
Iced coffee		
Kawa mrożona z wybranym syropem		15,-
(Carmel, Cinnamon, Curacao, Triple Sec, Grenadine, White Chocolate)		
Iced coffee with 20 ml of your choice of syrup or liqueur		



ALCOHOL

ALKOHOLE

WINO / House wine

Biale / white	Karafka / carafe	150 ml	9,-
	Butelka / bottle	500 ml	30,-
		750 ml	45,-
Czerwone / red	Karafka / carafe	150 ml	9,-
	Butelka / bottle	500 ml	30,-
		750 ml	45,-

Grzaniec / mulled wine	150 ml	12,-
------------------------	--------	------

PIWO / BEER

Tyskie – beczkowe / draft	300 ml	8,-
	500 ml	9,-

Żywiec – butelka / bottle	300 ml	9,-
	500 ml	10,-

Paulaner Weissbier	500 ml	12,-
Peroni	330 ml	8,-
Porter	330 ml	9,-
Heineken	330 ml	8,-
Pilsner Urquell	330 ml	8,-
Redd's	330 ml	8,-
Żywiec niskalkoholowy / low alcohol	330 ml	8,-

APERITIF / VERMOUTH

Grappa Serego Alighieri di Amarone	100 ml	40 ml	25,-
Jagermeister			13,-
Campani			12,-
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso / Rose			10,-

WÓDKA / VODKA

Grey Goose	but. 700 ml	40 ml	220,-	18,-
Chopin			120,-	13,-
Absolut / Blue / Citron / Kurant / Mandarin / Pepper			100,-	10,-
Finlandia			100,-	10,-
Finlandia Cranberry			100,-	10,-
Wyborowa			90,-	7,-
Żubrówka / Bison grass vodka			90,-	9,-
Wiśniówka / Cherry vodka				8,-
Krupnik / Honey vodka				8,-
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka				8,-
Orzechówka / Walnut vodka				8,-
Tequila Olmeca Silver or Gold	150,-	12,-		

ALCOHOL

ALKOHOLE

WHISKEY

Johnnie Walker Blue	but. 700 ml	40 ml	76,-
Johnnie Walker Black	250,-	20,-	
Johnnie Walker Red	180,-	15,-	
Dewar's		18,-	
Jack Daniel's	189,-	15,-	
Jim Beam		15,-	
Jameson		14,-	
Ballantine's Finest	180,-	13,-	

GIN

Bombay		40 ml	16,-
Gordon's			12,-
Seagram's			10,-

RUM

Bacardi Superior		40 ml	12,-
Bacardi Black			12,-
Malibu			10,-

BRANDY / COGNAC

Martell X.O.		40 ml	69,-
Delamain Pale Dry X.O. Grande Champagne			45,-
Metaxa *****			20,-
Martell V.S.			20,-
Hennessy V.S.			18,-
Stock 84			12,-

LIKIERY / LIQUEURS

D.O.M Benedictine		40 ml	16,-
Cointreau			14,-
Amaretto			12,-
Bailey's			12,-
Kahlua			12,-
Blue Curacao			10,-
Crème de Cassis			10,-
Advocat			9,-
Grenadina			6,-

DRINKS

DRINKI

BELLINI Prosecco – 200 ml, brzoskwińowe pure Monin / Monin pure peach	28,-
LONG ISLAND ICED TEA Wyborowa, Seagram's Gin, Rum Bacardi Superior, Cointreau, Tequila Olmeca Silver, sok cytrynowy / lemon juice , Coca-Cola	26,-
KIR ROYAL Wino musujące / sparkling wine , Creme de Cassis	24,-
NOWOJORCZYK Jack Daniel's, Grenadina, świeży sok z limonki / fresh lime juice	22,-
MARGARITA CLASSIC LUB TRUSKAWKOWA CLASSIC OR STRAWBERRY MARGARITA Tequila Olmeca Silver Classic lub / or Casco Viejo, Cointreau, świeży sok z limonki / fresh lime juice	22,-
MARTINI ROYAL Martini Bianco, Prosecco, świeży sok z limonki / fresh lime juice , świeża mięta / fresh mint , limonka / lime	22,-
MOJITO TRUSKAWKOWE / STRAWBERRY MOJITO Rum Bacardi Superior, truskawki / strawberries , woda gazowana / sparkling water , świeża mięta / fresh mint , limonka / lime	22,-
MOJITO Rum Bacardi Superior, Sprite, świeża mięta / fresh mint , limonka / lime	20,-
COSMOPOLITAN Cointreau Wyborowa, Cointreau, sok porzeczkowy / blackcurrant juice , sok cytrynowy / lemon juice	16,-
PERCHERON Finlandia Cranberry, Grenadina, sok ananasowy / pineapple juice , sok grejfrutowy / grapefruit juice	16,-
STRAWPIROSKA Wyborowa, limonki / fresh limes , mus owocowy / fruit puree , cukier / sugar	16,-
COOLER Wino czerwone / red wine , Sprite	15,-
SPRITZER Wino białe / white wine , woda gazowana / sparkling water	14,-
A TASTE OF POLAND Żołądkowa Gorzka / special bitter herb vodka , syrop cukrowy / sugar syrup , cytryna / lemon	12,-



WWW.CAFEORANZERIA.PL
WWW.HOTELKOSSAK.PL