



MENU



Z miłości do piękna, z pasji
do sztuki, z szacunku do życia...

From a love of beauty,
a passion for art, a respect for life...

Przygotowanie czy spożywanie każdego posiłku jest dla mnie artystycznym przeżyciem. Niestety w dzisiejszych czasach większość z nas nie ma czasu na ich celebrowanie. Kiedy ostatnio poświęciliśmy na posiłek więcej niż godzinę, tworząc odpowiedni, przyjemny nastrój z muzyką w tle, starannie komponując przekąskę z daniem głównym, deserem oraz winem? Dobierając rozsądnie zarówno towarzystwo jak i tematy rozmów przy stole...

Żyjemy w dużym tempie i stresie, jedząc w pośpiechu, bez towarzystwa najbliższych osób, zapominając o tym, jak jedzenie wyśmienicie wpływa na nasze uczucia i jak pobudza nasze poczucie estetyki... Zachęcam do zatrzymania się na moment w tej gonitwie. Spożycia obiadu czy kolacji w gronie rodzinnym lub przyjaciół, bądź z ukochaną osobą. To nie tylko przyjemność, ale także duchowe doznanie, które przywraca naszemu życiu odpowiednią równowagę. Pozwólcie zaprosić się do wspólnego stołu w Restauracji Cafe Oranżeria, gdzie ja spełniać się będę w artystycznym „amoku” a Wy odpoczywać po trudach dnia. Delektując się, mam nadzieję moją twórczością, sami stwierdzicie że jedzenie jak mało innych rzeczy pobudza wszystkie zmysły...

Both preparing and consuming individual meals are artistic experiences for me. Unfortunately, these days most people simply don't have the time to celebrate meal times. When was the last time we were able to devote more than an hour to a meal, creating the right atmosphere with background music, carefully selecting and matching entrees and main meals, dessert and wine? Inviting great company and exploring interesting topics at the table...

We live in times of speed and stress, often eating on the run and alone, forgetting how significantly food can influence our mood and inspire our sense of aesthetics. I encourage occasionally taking a break from the race of life. Stopping to linger at lunch or dinner in the company of family, friends and loved ones. This brings not only pleasure, but can be a spiritual experience which returns balance to our hectic lives...

*Robert Joachimiak-Szpinda
Executive Chef*

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.

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.

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.

Ceny zawierają podatek VAT.

Prices include tax.

Menu śniadaniowe dostępne w godzinach: 10:00 - 12:00. Zapytaj Kelnera.

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

Menu bezglutenowe dostępne na życzenie u Kelnera.

Gluten-free menu available from your Waiter upon request.



STARTERS

PRZYSTAWKI

- Parfait z kaczego foie gras, podane z pikantną konfiturą z mango, czekoladą z chili i orzechowym pudrem 46,-
Duck foie gras parfait, served with spicy mango jam, chocolate with chilli and hazelnut powder
- Carpaccio z kaczki z jagodową musztardą, pistacjowym pudrem, grzybami portobello i sproszkowaną kaczą skórą 36,-
Duck carpaccio with blueberry mustard, pistachio powder, portobello mushrooms and powdered duck skin
- Jagody goji w rukoli, podane z pieczonym serem kozim, mussem z mango i świeżą truskawką 32,-
Goji berries in rocket salad, served with baked goat cheese, spicy mango mousse and fresh strawberry
- Trójkątne pate drobiowe z kolorowym picallili (marynowany kalafior i cukinia) 30,-
Triangular poultry pâté with colorful piccalilli (cauliflower and zucchini)
- Mus z wędzonego łososia, podany z opiekaną tortillą i sosem guacamole 28,-
Smoked salmon mousse served with roasted tortilla with guacamole

SOUPS

ZUPY

- Pikantny krem z białych szparagów podany z łososiem i małżami nowozelandzkimi 21,-
Spicy cream of white asparagus with salmon and New Zealand mussels
- Zupa w tajskim stylu z kurczakiem, krewetkami i warzywami, podana z mlekiem kokosowym 21,-
Thai-style soup with chicken, shrimps and vegetables, served with coconut milk
- Żur na wódce z grzybami, boczkiem, chrzanem i kwaśną śmietaną 19,-
Traditional Polish soup made from fermented rye flour with vodka, mushrooms, smoked bacon, horseradish and sour cream
- Zupa grzybowa na żytnim zakwasie, podana z francuską kluseczką i łuską śmietany creme fraiche 19,-
Mushroom sour rye soup, served with French pastry and a drop of creme fraiche

MAIN DISHES

DANIA GŁÓWNE

- Schab jagnięcy podany z sosem czekoladowo-miętowym, ziemniaczaną babką z boczkiem i czosnkiem niedźwiedzim, modrą kapustą na dwa sposoby i młodą marchwią 78,-
Lamb loin served with chocolate and mint sauce, potato cake with bacon and bear garlic, red cabbage and young carrots
- Polędwica wołowa w sosie sherry, podana z puree z młodej marchwi i pomarańczy, rozmarynowym racuchem, bobem, botwiną i orzechami 76,-
Beef tenderloin in sherry sauce, served with carrot and orange puree, rosemary drop scone, broad bean, chard and nuts
- Polędwica z dzika z jagodowym sosem, podana z zapiekaną białą kaszą gryczaną z kaszanką i gruszką, pikantnym puree z dyni i zieloną fasolką 72,-
Wild boar tenderloin with blueberry sauce, served with baked white buckwheat with black pudding and pear, spicy pumpkin puree and green bean
- Udo polskiej gęsi owsianej sporządzone confit, podane z sosem z czarnego bzu i miodu, musem z gruszki z szafranem, serowymi kluskami i modrą kapustą 68,-
Old Polish style oatmeal goose leg prepared confit, served with elderflower sauce with honey, pear mousse with saffron, cheese dumplings and red cabbage
- Filet z okonia morskiego z pieca z krewetkami marynowanymi w trawie cytrynowej, curry i liściach kafiru, podany na warzywach w tajskim stylu, ze smażonym makaronem sojowym i jaśminowym ryżem 78,-
Baked fillet of sea bass with prawns marinated in lemongrass, curry and kaffir leaves, served on Thai-style vegetables, fried soy noodle and jasmine rice
- Turbot z sosem beurre blanc, puree ziemniaczanym z oliwą truflową, blanszowanymi warzywami i chipsem z ziemniaka pomme violette 72,-
Turbot with beurre blanc sauce, potato puree with truffle oil, blanched vegetables and potato pomme violette chips
- Pieczony ser halloumi, podany na ciastku z ciecierzycy i bobu, w towarzystwie sałatki z ogórka i chili, indyjskiej kofty oraz sosu figowego 56,-
Baked halloumi cheese, served on chickpeas and broad bean cake, accompanied by cucumber and chilli salad, Indian Kofta and fig sauce

DESSERTS

DESERY

Tiramisu z orzechów laskowych Hazelnut Tiramisu	20,-
Crème brûlée	20,-
Suflet czekoladowy z chili z lodami Bourbon Vanilla w otoczeniu pistacji i jeżynowego sosu Chocolate and chilli soufflé served with Bourbon Vanilla ice cream, pistachios and blackberry sauce	20,-
Karmelizowane jabłka z Żubrówką pod kruszonką, podane z sorbetem z jabłek i Żubrówki Caramelized apples crumble with Bison grass vodka, served with apples and Bison grass vodka sorbet	20,-
Wybór polskich serów Selection of Polish cheeses	24,-



HOT DRINKS

NAPOJE GORĄCE

Espresso	40 ml	9,-
Grande Espresso	80 ml	12,-
Espresso z likierem Galliano i bitą śmietaną Espresso with Galliano and whipped cream		18,-
Kawa czarna Black coffee		9,-
Kawa z mlekiem Coffee with milk		10,-
Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee		10,-
Cappuccino	150 ml	10,-
Grande Cappuccino	450 ml	16,-
Cappuccino con panna - cappuccino z bitą śmietaną Cappuccino con panna - cappuccino with whipped cream		12,-
Caffe Latte	200 ml	12,-
Grande Caffe Latte	450 ml	16,-
Latte z wybranym syropem 20 ml (Caramel, Cinnamon, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Vanilla, Coconut) Caffe Latte with 20 ml of your choice of syrup	220 ml	14,-
Caffe Mocca - espresso z dużą ilością mleka, syropem czekoladowym i bitą śmietaną Caffe Mocca – milky espresso with chocolate syrup and whipped cream	200 ml	14,-
Kawa po irlandzku Irish Coffee		20,-
Herbata sypana / leaf tea		
- czarna / black		12,-
- owocowa / fruit		12,-
Herbata ekspresowa / tea bags		
- czarna / black		10,-
- owocowa i ziołowa / fruit and herbal		10,-
Czekolada na gorąco Hot chocolate		14,-
Czekolada na gorąco z wiśniówką lub Soplącą Orzech Laskowy Hot chocolate with cherry vodka or Sopllica Hazelnut		20,-

COLD DRINKS

NAPOJE ZIMNE

Soki owocowe Cappy / Fruit juices	200 ml	8,-
- pomarańczowy / orange	1l	30,-
- jabłkowy / apple		
- grejpfrutowy / grapefruit		
- z czarnej porzeczki / blackcurrant		
- pomidorowy / tomato	200 ml	8,-
Sok ze świeżych pomarańczy lub grejpfrutów Freshly squeezed orange or grapefruit juice	200 ml	16,-
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonic	200 ml	8,-
Nestea - Ice Tea: - cytrynowa / lemon	250 ml	8,-
Woda mineralna „Acqua Panna” - niegazowana Acqua Panna mineral water - still	250 ml 750 ml	10,- 18,-
Woda mineralna „San Pellegrino” - gazowana San Pellegrino mineral water - sparkling	250 ml 750 ml	10,- 18,-
Woda mineralna „Kropla Beskidu” – niegazowana Kropla Beskidu mineral water – still	330 ml	8,-
Woda mineralna „Kropla Delice” – gazowana Kropla Delice mineral water – sparkling	330 ml	8,-
Red Bull	250 ml	14,-
Frappe		14,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi Iced coffee with vanilla ice cream		16,-
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i wybranym syropem (Caramel, Cinnamon, Chocolate, White Chocolate, Gingerbread, Vanilla, Coconut) Iced coffee with vanilla ice cream and 20 ml of your choice of syrup		18,-

ALCOHOL

ALKOHOLE

WINO / HOUSE WINE

Białe / white	Lampka / glass	150 ml	12,-
	Karafka / carafe	500 ml	40,-
	Butelka / bottle	750 ml	60,-
Czerwone / red	Lampka / glass	150 ml	12,-
	Karafka / carafe	500 ml	40,-
	Butelka / bottle	750 ml	60,-
Różowe / rose	Lampka / glass	150 ml	12,-
	Butelka / bottle	750 ml	60,-
Martini Prosecco		150 ml	15,-
		750 ml	76,-
Grzaniec / mulled wine		150 ml	14,-

PIWO / BEER

Tyskie - beczkowe / draft		300 ml	10,-
		500 ml	12,-
Żywiec - butelka / bottle		330 ml	10,-
		500 ml	12,-
Paulaner Weissbier		500 ml	15,-
Piwo Tynieckie jasne pełne / Tynieckie Beer light full		500 ml	12,-
Piwo Opata jasne pełne / Opata Beer light full		500 ml	12,-
Piwo Przeora ciemne / Przeora Beer dark		500 ml	14,-
Piwo Szafarza ciemne z miodem / Szafarza Beer dark with honey		500 ml	14,-
Somersby apple cider		400 ml	10,-
Żywiec niskoalkoholowy / low alcohol		330 ml	8,-



APERITIF / VERMOUTH

	100 ml	40 ml
Grappa		25,-
Jagermeister		14,-
Campari		12,-
Martini Bianco / Extra Dry / Rosso / Rosato	12,-	

WÓDKA / VODKA

	700 ml	40 ml
Grey Goose	220,-	18,-
Chopin	120,-	14,-
Absolut / Blue / Citron / Kurant	100,-	10,-
Finlandia	100,-	10,-
Finlandia Cranberry	100,-	10,-
Bols Platinum	90,-	8,-
Wyborowa	90,-	8,-
Żubrówka / Bison grass vodka	90,-	9,-
Wiśniówka / Cherry vodka		9,-
Krupnik / Honey vodka		9,-
Żołądkowa Gorzka / Special bitter herb vodka		9,-
Soplica orzech laskowy / Hazelnut vodka		9,-
Tequila Olmeca Silver or Gold		14,-

ALCOHOL

ALKOHOLE

WHISKY SINGLE MALT

	40 ml
Craigellachie 13 Y.O.	38,-
Aultmore 12 Y.O.	38,-
Aberfeldy 12 Y.O.	32,-

WHISKY

	700 ml	40 ml
Johnnie Walker Blue		76,-
Johnnie Walker Black	250,-	22,-
Grant's 12 Y.O.		26,-
Grant's Ale Cask		18,-
Grant's Sherry Cask		18,-
Grant's Family Reserve		16,-
Chivas Regal 12 Y.O.		20,-
Dewar's 12 Y.O.		20,-
Jack Daniel's	190,-	18,-
Jameson		16,-

GIN

	40 ml
Bombay Sapphire	16,-
Gordon's	14,-
Seagram's	11,-

RUM

	40 ml
Bacardi Carta Blanca	12,-
Bacardi Carta Negra	12,-
Bacardi Carta Oro	12,-
Bacardi Oakheart	12,-

BRANDY / COGNAC

	40 ml
Martell X.O.	74,-
Cognac Otard V.S.O.P.	30,-
Metaxa 12*	30,-
Metaxa 7*	24,-
Martell V.S.	24,-
Hennessy V.S.	22,-

LIKIERY / LIQUEURS

	40 ml
D.O.M Benedictine	16,-
Cointreau	14,-
Amaretto	12,-
Bailey's	12,-
Kahlua	12,-
Malibu	12,-

DRINKS

DRINKI

BELLINI Prosecco – 200 ml, puree z brzoskwiń / peach puree	28,-	PERCHERON Finlandia Cranberry, Grenadine, sok ananasowy / pineapple juice sok grejpfrutowy / grapefruit juice	18,-
LONG ISLAND ICED TEA Wódka / vodka, Seagram's Gin, Rum Bacardi Carta Blanca, Cointreau Tequila Olmeca Silver, sok cytrynowy / lemon juice, Coca-Cola	26,-	STRAWPIROSKA Wódka / vodka, truskawki / strawberries, limonka / lime	18,-
KOSSAK Wódka / Vodka, Prosecco, sok imbirowy / ginger juice świeży sok z limonki / fresh lime juice	24,-	CAIPIRINHA Cachaca, cukier trzcinowy / brown sugar, limonka / lime	18,-
KIR ROYAL Wino musujące / sparkling wine, Crème de Cassis	24,-	COSMOPOLITAN Cointreau Wódka / vodka, Cointreau, sok porzeczkowy / blackcurrant juice świeży sok cytrynowy / fresh lemon juice	18,-
NOWOJORCZYK Jack Daniel's, Grenadina, świeży sok z limonki / fresh lime juice	22,-	MARTINI ROYALE Bianco / Rosato Martini Bianco / Rosato, Martini Prosecco, sok z limonki / lime juice Dzban / Jug 75,- Kieliszek / Glass 18,-	
MARGARITA CLASSIC Tequila Olmeca Silver, Triple Sec, świeży sok z limonki / fresh lime juice	22,-	COOLER Wino czerwone / red wine, Sprite	16,-
BACARDI CUBA LIBRE Rum Bacardi Carta Oro, Coca-Cola, limonka / lime	22,-	SPRITZER Wino białe / white wine, woda gazowana / sparkling water cytryna / lemon	16,-
OAK & COLA Rum Bacardi Oakheart, Coca-Cola	22,-	A TASTE OF POLAND Żołądkowa Gorzka / special bitter herb vodka, syrup cukrowy / sugar syrup, cytryna / lemon	14,-
BACARDI MOJITO Rum Bacardi Carta Blanca, Sprite, świeża mięta / fresh mint limonka / lime	22,-		
WHISKY SOUR Whisky, świeży sok z cytryny / fresh lemon juice, syrup cukrowy / sugar syrup, białko z jajka / albumen	20,-		

Kossak
HOTEL
★★★★

WWW.CAFEORANZERIA.PL
WWW.HOTELKOSSAK.PL

