



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.

PONIEWAŻ WSZYSTKIE DANIA PRZYGOTOWUJEMY ZE ŚWIEŻYCH PRODUKTÓW,
PROSIMY O WYROZUMIAŁOŚĆ W OCZEKIWANIU NA POTRAWĘ DO 30 MINUT.

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.

KARTA MENU Z GRAMATURAMI POTRAW ZNAJDUJE SIĘ DO WGLĄDU U SZEFA KUCHNI.

ZAMÓWIENIA NA DANIA I NAPOJE PRZYJMOWANE SĄ DO 30 MINUT PRZED GODZINĄ ZAMKNIĘCIA RESTAURACJI.

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 5 LUB WIĘCEJ OSÓB, DOLICZAMY OPŁATĘ SERWISOWĄ W WYSOKOŚCI 10%.

UPRZEJMIE INFORMUJEMY, ŻE Z MYŚLĄ O SPRAWNEJ OBSŁUDZE, WYSTAWIAMY WSPÓLNY RACHUNEK DLA CAŁEGO STOLIKA.

PRICES ARE GIVEN IN PLN

WE PREPARE ALL OUR DISHES FROM FRESH INGREDIENTS,
THEREFORE WE APPRECIATE YOUR PATIENCE AS YOU WAIT APPROXIMATELY 30 MINUTES FOR YOUR ORDER.

FOR THE SAFETY OF OUR GUESTS, WE ARE UNABLE TO PREPARE DISHES: GLUTEN-FREE, LACTOSE INTOLERANT OR VEGAN.
INFORMATION ABOUT THE WEIGHT OF EACH DISH IN OUR MENU IS AVAILABLE FROM THE EXECUTIVE CHEF UPON REQUEST.

LAST ORDERS FOR MENU AND DRINKS ARE ACCEPTED NOT LATER THAN 30 MINUTES BEFORE CLOSING TIME.

WE KINDLY INFORM, THAT A SERVICE CHARGE OF 10%, WILL BE ADDED TO THE FINAL BILL FOR PARTIES OF 5 OR MORE PEOPLE
WE KINDLY INFORM, THAT TO PROVIDE YOU WITH THE FINEST SERVICE, WE ARE PLEASED TO PRESENT ONE BILL PER TABLE.

NIECH TA CHWILA ZOSTANIE Z WAMI NA DŁUŻEJ.
BĘDZIE NAM NIEZWYKLE MIŁO, JEŚLI OZNACZYCIE NAS W SWOICH SOCIAL MEDIACH.

MAY THIS MOMENT STAY WITH YOU A LITTLE LONGER.
WE WOULD BE DELIGHTED IF YOU TAGGED US ON SOCIAL MEDIA.



RESTAURACJA CAFE ORANŻERIA



@CAFEORANZERIA_KRAKOW

M E N U BY EXECUTIVE CHEF MICHAŁ KUDUK

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z SIEKANEJ POŁĘDWICY WOŁOWEJ (100G) Z JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM CEBULA / BOROWIK / KORNISZON / MUSZTARDA FRANCUSKA / ANCHOIS / ZIOŁA / PIECZYWO I MASŁO BEEF TARTARE (100G) WITH QUAIL EGG ONION / BOLETUS / GHERKIN / FRENCH MUSTARD / ANCHOVIES / HERBS / BREAD AND BUTTER	68
ŁOSOŚ 48°C SOS COMTÉ / KAWIOR Z PSTRĄGA / OLIWA ZIOŁOWA SALMON 48°C COMTÉ CHEESE SAUCE / TROUT CAVIAR / HERB OIL	42
TATAKI Z JELENIA (70G) / GRUSZKA GOTOWANA W HIBISKUSIE / OLIWA ZIOŁOWA VENISON TATAKI (70G) / HIBISCUS POACHED PEAR / HERB OIL	68
KREWETKI Z 'NDUJĄ PODSUSZANE POMIDORY Z PIEPRZEM CYTRYNOWYM / NATKA PIETRUSZKI PRAWNS WITH 'NDUJA SEMI-DRIED TOMATOES WITH LEMON PEPPER / PARSLEY	46
ZAPIEKANY KOZI SER BURACZKI / JEŻYNY / WIŚNIE W WIŚNIÓWCE / MIGDAŁY BAKED GOAT CHEESE BEETROOT / BLACKBERRIES / CHERRIES IN CHERRY LIQUEUR / ALMONDS	42
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI MUS Z PIECZONEJ DYNI / KURKI / CHRUST ZIEMNIACZANY / WEGE DEMI DUMPLINGS WITH SAUERKRAUT AND MUSHROOMS ROASTED PUMPKIN MOUSSE / CHANTERELLES / POTATO CRISPS / VEGE DEMI	39
HISZPAŃSKA SZYNKA JAMÓN SERRANO (30G) / ZIELONE OLIWKI / HISZPAŃSKA OLIWA JAMÓN SERRANO (30G) / GREEN OLIVES / SPANISH OLIVE OIL	36
SERY FRANCUSKIE (150G) / MIGDAŁY W MIODZIE FRENCH CHEESES (150G) / ALMONDS IN HONEY	46
PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE (100G) / MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM ARTISAN BREAD (100G) / BUTTER WITH BLACK GARLIC	16

ZUPY / SOUPS

ŻUREK JAJKO / KIEŁBASA Z CZOSNKIEM NIEDŹWIEDZIM / PRAŻONA CEBULA / ZIOŁA / PIECZYWO SOUR RYE SOUP EGG / SAUSAGE WITH WILD GARLIC / CRISPY FRIED ONION / HERBS / BREAD	42
ROSÓŁ Z PERLICZKI Z USZKAMI MIĘSNYMI WARZYWA / KURKI / NATKA PIETRUSZKI GUINEA FOWL BROTH WITH MEAT DUMPLINGS VEGETABLES / CHANTERELLES / PARSLEY	42
KREM Z TOPINAMBURU Z GRZYBOWYM PACCHERI PIKLOWANA DYNIA / ORZECHY LASKOWE / OLIWA ZIOŁOWA CREAM OF JERUSALEM ARTICHOKE WITH MUSHROOM PACCHERI PICKLED PUMPKIN / HAZELNUTS / HERB OIL	38

DANIA GŁÓWNE / MAINS

POŁĘDWICA WOŁOWA (200G) CIEMNY SOS Z NATKĄ PIETRUSZKI / TARTALETKA SELEROWA / KURKI PIECZONA PAPRYKA / SALSA VERDE BEEF TENDERLOIN (200G) DARK SAUCE WITH PARSLEY / CELERAC TARTLET / CHANTERELLES ROASTED RED BELL PEPPER / SALSA VERDE	130
WOLNO GOTOWANE ŻEBRO WOŁOWE ORZECHY LASKOWE / ORZECHY PINIOWE / WIŚNIE / MUS Z PIECZONEJ DYNI / DEMI / ZIOŁA SLOW-COOKED BEEF SHORT RIB HAZELNUTS / PINE NUTS / CHERRIES / ROASTED PUMPKIN MOUSSE / DEMI / HERBS	92
KOTLECICKI JAGNIĘCE PUREE Z BATATÓW / SOS WIŚNIOWY / PESTO PISTACJOWE / ZIOŁA LAMB CUTLETS SWEET POTATO PUREE / CHERRY SAUCE / PISTACHIO PESTO / HERBS	98
FILET Z KACZKI NA RÓŻOWO Z BORÓWKAMI W CZERWONYM WINIE PIECZONE BURAKI / MAKARON SOBA DUCK FILLET SERVED PINK WITH BLUEBERRIES IN RED WINE ROASTED BEETROOT / SOBA NOODLES	86
PANIEROWANY KOTLET Z PERLICZKI MARYNOWANY W MIĘCIE I LIMONCE MUS ZIEMNIACZANY / CHRZAN / BURACZKI NA CIEPŁO PIKLOWANA DYNIA / PRAŻONE PESTKI Z DYNI BREADED GUINEA FOWL CUTLET MARINATED IN MINT AND LIME POTATO MOUSSE / HORSERADISH / WARM BEETROOT PIKLED PUMPKIN / ROASTED PUMPKIN SEEDS	69
BURGER WOŁOWY Z CAMEMBERTEM (200G) BUŁKA / PIECZONY BOCZEK / KARMELIZOWANA CEBULA SRIRACHA MAYO / RUKOLA / PRAŻONA CEBULKA BEEF BURGER WITH CAMEMBERT (200G) BUN / ROASTED BACON / CARAMELIZED ONION SRIRACHA MAYO / ARUGULA / CRISPY FRIED ONION	82
ŁOSOŚ Z BURACZANYM KREMOWYM RISOTTO GREJPFRTUT / SALSA MACHA (ORZESZKI ZIEMNE) / ZIOŁA SALMON WITH BEETROOT RISOTTO GRAPEFRUIT / SALSA MACHA (PEANUTS) / HERBS	76
RISOTTO Z SEREM COMTÉ I GRZYBAMI SMARDZE / LEJKOWCE / KURKI / ORZECHY PINIOWE / SER MANCHEGO POMIDORY PODSUSZANE / OLIWA EXTRA VIRGIN COMTÉ CHEESE AND MUSHROOM RISOTTO MORELS / BLACK TRUMPET MUSHROOMS / CHANTERELLES / PINE NUTS MANCHEGO CHEESE / SEMI-DRIED TOMATOES / EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	68
TAGLIATELLE Z KREWETKAMI W BIAŁYM WINIE / TWARDY SER / DZIKI SZPINAK TAGLIATELLE WITH PRAWNS IN WHITE WINE / HARD CHEESE / WILD SPINACH	69
SALATKA Z POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ W SOSIE TERIYAKI SZPINAK / PODSUSZANE POMIDORY / KUMKWAT / JABŁKO / PEPPERONI / PRAŻONA DYNIA SALAD WITH BEEF TENDERLOIN IN TERIYAKI SAUCE SPINACH / SEMI-DRIED TOMATOES / KUMQUAT / APPLE / PEPPERONI / ROASTED PUMPKIN	69

DESERY / DESSERTS

„KOSSAK” - TORT CHĄŁWOWO-ORZECOWY SOS KARMELOWY / CRUNCH Z BIAŁEJ CZEKOLADY / WATA CHĄŁWOWA „KOSSAK” - HALVAH AND HAZELNUT DESSERT CARAMEL SAUCE / WHITE CHOCOLATE CRUNCH / HALVAH CANDY FLOKS	42
KREMOWY SERNIK Z WANILIĄ LODY WANILIOWE / SOS Z LIKIERU COINTREAU CREAMY VANILLA CHEESECAKE VANILLA ICE CREAM / COINTREAU LIQUEUR SAUCE	40
BROWNIE Z GORĄCYMI WIŚNIAMI Z KARDAMONEM KRUSZONKA / LODY WANILIOWE / PŁATKI MIGDAŁÓW BROWNIE WITH HOT CHERRIES WITH CARDAMOM CRUMBLE / VANILLA ICE CREAM / ALMOND FLAKES	38
CIASTO POMARAŃCZOWE Z PIECZONYMI FIGAMI JOGURT NATURALNY / PISTACJE / SYROP POMARAŃCZOWY ORANGE CAKE WITH ROASTED FIGS NATURAL YOGURT / PISTACHIOS / ORANGE SYRUP	38
ROKITNIK YUZU / POMARAŃCZA / SŁONECZNIK / BISZKOPT / PALONE MASŁO / KAJMAK SEA BUCKTHORN YUZU / ORANGE / SUNFLOWER SEEDS / SPONGE CAKE / BROWN BUTTER / DULCE DE LECHE	38

DODATKI DO DAŃ / SIDES

SAŁATY Z SOSEM ZIOŁOWYM I PRAŻONYMI ORZECAMI LETTUCE WITH HERB SAUCE AND ROASTED NUTS	24
ZIEMNIAKI PUREE Z MASŁEM I TWARDYM SEREM POTATO PUREE WITH BUTTER AND HARD CHEESE	16
SZPINAK NA CIEPŁO ZE ŚMIETANĄ / SUSZONE POMIDORY WARM SPINACH WITH CREAM / SEMI-DRIED TOMATOES	24
BURACZKI NA CIEPŁO Z CHRZANEM WARM BEETROOTS WITH HORSERADISH	24
PIECZYWO RZEMIEŚLNICZE (100G) / MASŁO Z CZARNYM CZOSNKIEM ARTISAN BREAD (100G) / BUTTER WITH BLACK GARLIC	16

CENY PODANE SĄ W PLN / PRICES ARE GIVEN IN PLN
UPRZEJMIIE INFORMUJEMY, ŻE DO RACHUNKÓW DLA GRUP 5 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 5 OR MORE PEOPLE.