OSSOWSKI
HOTEL RESTAURACJA
★★★

MENU

WITAMY PAŃSTWA
W RESTAURACJI HOTELU OSSOWSKI

ZAPRASZAMY
Od poniedziałku do czwartku od godz. 12:00 do 22:00*
(zamówienia na dania przyjmujemy do godz. 21:00)

Od piątku do niedzieli od godz. 12:00 do 20:00*
(zamówienia na dania przyjmujemy do godz. 19:00)

*Z WYJĄTKIEM TERMINÓW WCZEŚNIEJ ZAREZERWOWANYCH

Organizujemy: przyjęcia weselne, przyjęcia komunijne,
chrzciny, roczki i inne uroczystości rodzinne,
zabawy karnawałowe i andrzejkowe,
imprezy firmowe, szkolenia, konferencje, bankiety.

REZERWACJA STOLIKÓW
☎ 618 158 240

www.hotel-ossowski.com.pl
www.facebook.com/hotelossowski

Wykaz alergenów dostępny u kelnerów

2026

PRZYSTAWKI

TATAR WOŁOWY 56 zł
bavetta / żółtko / szalotka / korniszon / kapary / marynowane grzybki / emulsja z lubczyku / musztarda z gorczycą

KASZANKA W PANIERCE 42 zł
jabłko antonówka / majeranek / piklowana cebula / emulsja ziołowa

PIECZONA DYNIA HOKKAIDO 38 zł
puree z topinamburu / sos maślany / pestki dyni / oliwa dyniowa / jarmuż

ZUPY

AKSAMITNY KREM Z DYNI |300 ml 26 zł

ŻUREK STAROPOLSKI Z JAJKIEM |300 ml 28 zł

ROSÓŁ DOMOWY Z MAKARONEM, MARCHEWKĄ I PIETRUSZKĄ |250 ml 23 zł

DANIA GŁÓWNE

STEK WOŁOWY Z POLĘDWICY 120 zł
polędwica wołowa / chrupiące smażone ziemniaki / pieczona pietruszka / dynia / topinambur / jarmuż / sos demi-glace z rozmarynem

STEK WOŁOWY Z ANTRYKOTU 160 zł
antrykot / chrupiące smażone ziemniaki / pieczona pietruszka / dynia / topinambur / jarmuż / sos demi-glace z rozmarynem

SANDACZ W SOSIE BOROWIKOWYM 68 zł
filet z sandacza / kopytka / czosnek / cebula / tymianek / marchew / szałwia / sos borowikowy

KONFITOWANE UDO Z KACZKI 68 zł
udo z kaczki / kopytka / puree z jabłka / buraki glazurowane / sos demi-glace z żurawiną

KARKÓWKA SOUS VIDE 58 zł
stek z karkówki / chrupiące smażone ziemniaki / pieczona marchew / dynia / oliwa porowa / sos demi-glace

SCHABOWY SMAŻONY NA SMALCU 52 zł
Puree ziemniaczane / kapusta zasmażana / sos Café de Paris / zioła

BURGER Z SZARPANĄ KARKÓWKĄ BBQ 55 zł
Karkówka BBQ / maślana bułka / piklowane ogórki / cebula / szczypior / sałatka coleslaw / frytki

KOTLET DE VOLAILLE Z SOSEM TRUFLOWYM 54 zł
Filet z kurczaka / kuskus perłowy / pieczona pietruszka / jus drobiowo-truflowy

MAKARON Z LEŚNYMI GRZYBAMI I KASZTANAMI 52 zł
makaron / podgrzybek i borowik / czosnek / szalotka / kasztan jadalny / śmietana / ser Bursztyn / natka pietruszki

KASZOTTO DYNIOWE 48 zł
kuskus perłowy / puree dyniowe / pieczona dynia / pestki dyni z cynamonem / piklowana dynia ser Emilgrana / oliwa dyniowa

DANIA WEGETARIAŃSKIE DANIA BEZGLUTENOWE

Zamień dodatek na inny:

DODATKI: | 200 g

puree ziemniaczane z oliwą porową	15 zł
chrupiące smażone ziemniaczki	15 zł
kopytka z masłem szałwiowym	15 zł
frytki	15 zł
sos demi-glace | 60ml	15 zł

DESERY

SZARLOTKA Z LODAMI WANILIOWYMI | 250 g — 32 zł
prażone pestki dyni z cynamonem / oliwa dyniowa

CZEKOLADOWE BROWNIE | 200 g — 30 zł
Karmel / orzechy / żel z wiśni

CREME BRULEE Z KARDAMONEM | 200 g — 32 zł
krem / cukier brązowy/ powidła z owoców leśnych

GAŁKA LODÓW | 70 g — 8 zł
waniliowe / truskawkowe / czekoladowe / sorbet - zapytaj o dostępny /

Życzymy smacznego!

OSSOWSKI
HOTEL RESTAURACJA
★★★

MENU DLA DZIECI

KREM POMIDOROWY | 200 ml	15 zł
ROSOŁEK Z MAKARONEM | 200 ml	15 zł

NUGETTSY Z KURCZAKA W PANCO | 250 g *Frytki lub ziemniaczki puree / surówka z marchewki*	25 zł
KOPYTKA Z SOSEM PIECZENIOWYM I PIECZONYMI WARZYWAMI | 200 g	20 zł
FRYTKI JULIENNES Z KECZUPEM | 150 g	12 zł

KULKA LODÓW | 70 g czekoladowe / waniliowe / truskawkowe	8 zł

WODA MINERALNA	330 ml	10 zł
SOK JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY	200 ml	10 zł

NAPOJE GORĄCE

KAWA CZARNA Z EKSPRESU	0,15 l	15 zł
KAWA CZARNA Z EKSPRESU + MLEKO SPIENIONE	0,15 l	17 zł
ESPRESSO	0,03 l	12 zł
ESPRESSO DOPPIO	0,06 l	20 zł
CAFE LATTE	0,2 l	18 zł
CAPPUCCINO	0,15 l	17 zł
KAWA PO IRLANDZKU Z WHISKY	0,2 l	24 zł
HERBATA SIR WILLIAMS ROYAL TASTE W DZBANKU	0,35 l	15 zł

NAPOJE ZIMNE

PEPSI, PEPSI MAX	0,2 l	10 zł
MIRINDA POMARAŃCZOWA	0,2 l	10 zł
7 UP, SCHWEPPES TONIC, LIPTON ICE TEA PEACH	0,2 l	10 zł
SOKI TOMA	0,2 l	10 zł
100% pomarańczowy / 100% jabłkowy / nektar z czarnej porzeczki		
SOK POMIDOROWY	0,3 l	12 zł
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY POMARAŃCZ / GREJPFRUT	0,4 l	25 zł
WODA MINERALNA AQUA CARPATICA GAZ/NIEGAZ.	0,33 l	10 zł
DZBANEK WODY Z CYTRYNĄ I MIĘTĄ	1,0 l	17 zł
NAPÓJ ENERGETYCZNY RED BULL	0,25 l	20 zł
SOK JABŁKOWY / POMARAŃCZOWY	1,0 l	20 zł

PIWO

PIWO Z BECZKI

LECH PILS alc. 5,5%	0,5 l	19 zł
LECH PILS alc. 5,5%	0,3 l	15 zł

PIWO BUTELKOWE

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE	0,5 l	18 zł
KOZEL LEŽÁK	0,5 l	19 zł
SZRENIAWA (zapytaj obsługę o dostępne warianty)	0,5 l	22 zł

PIWO BEZALKOHOLOWE

TYSKIE ZERO 0,0%	0,5 l	16 zł
KOZEL 0,0%	0,5 l	17 zł
LECH FREE 0,0%	0,33 l	15 zł
LECH FREE LIME MINT 0,0%	0,33 l	15 zł

OSSOWSKI
HOTEL RESTAURACJA
★★★

KARTA
WIN
ALKOHOLI
DRINKÓW

2026

Osobom poniżej 18-stego roku życia alkoholu nie sprzedajemy

Alkohol szkodzi zdrowiu

WINA BIAŁE / WHITE WINE

Prosecco Montelvini Extra Dry — 75 cl 100 zł
D.O. Włochy
WYTRAWNE | MUSUJĄCE / DRY – FIZZY

Marques de Plata Macabeo — 15 cl 17 zł — 75 cl 70 zł
D.O.P. Utiel-Requena Hiszpania
WYTRAWNE / DRY

Domaine Boyar Chardonnay — 15 cl 17 zł — 75 cl 70 zł
Bułgaria
PÓŁWYTRAWNE / SEMI-DRY

Domaine Boyar Muscat — 15 cl 17 zł — 75 cl 70 zł
Bułgaria
PÓŁSŁODKIE / SEMI-SWEET

Asconi Winery Chardonnay — 75 cl 70 zł
Mołdawia
WYTRAWNE / DRY

Aresti Gewurztraminer — 75 cl 90 zł
Central Valley Chile
WYTRAWNE / DRY

Moulin de Gassac Sauvignon Blanc — 75 cl 95 zł
I.G.P. Pays d'Oc Francja
WYTRAWNE / DRY

WINA CZERWONE / RED WINE

Marques de Plata Bobal-Tempranillo — 15 cl 17 zł — 75 cl 70 zł
D.O.P. Utiel-Requena Hiszpania
WYTRAWNE / DRY

Domaine Boyar Mavrud — 15 cl 17 zł — 75 cl 70 zł
Bułgaria
PÓŁWYTRAWNE / SEMI-DRY

Domaine Boyar Mavrud Cabernet Sauvignon — 15 cl 17 zł — 75 cl 70 zł
Bułgaria
PÓŁSŁODKIE / SEMI-SWEET

Asconi Winery Cabernet Sauvignon — 75 cl 70 zł
Mołdawia
WYTRAWNE / DRY

Santa Rita Heroes Reserva Merlot — 75 cl 90 zł
D.O. Valle Central
WYTRAWNE / DRY

Moulin de Gassac Syrah — 75 cl 95 zł
I.G.P. Pays d'Oc Francja
WYTRAWNE / DRY

APERITIF

Campari	4 cl	20 zł
Martini Bianco/Dry/Rosso	8 cl	18 zł

WÓDKA

Absolut	4 cl	15 zł	0,5 l	100 zł
Finlandia	4 cl	15 zł	0,5 l	100 zł
Bocian biały	4 cl	12 zł	0,5 l	90 zł
Żubrówka	4 cl	12 zł	0,5 l	80 zł
Ossowski /różne smaki/			0,5 l	115 zł

WHISKY

Johnnie Walker Black Label	4 cl	24 zł	0,7 l	290 zł
Johnnie Walker Red Label	4 cl	18 zł	0,7 l	220 zł
Jack Daniels	4 cl	22 zł	0,7 l	270 zł
Ballantines	4 cl	20 zł	0,7 l	250 zł
Jameson	4 cl	22 zł	0,7 l	270 zł
Jim Beam	4 cl	20 zł	0,7 l	250 zł

COGNAC / BRANDY

Hennesy VS	4 cl	35 zł
Martel VS	4 cl	25 zł
Metaxa 7*	4 cl	24 zł
Metaxa 5*	4 cl	20 zł

TEQUILA

Tequila Sierra Gold	4 cl	20 zł
Tequila Sierra Silver	4 cl	18 zł

RUM / GIN

Bacardi Carta Negra	4 cl	22 zł
Bacardi Carta Blanca	4 cl	20 zł
Gordon's London Dry Gin	4 cl	20 zł

LIKIER

Cointreau	4 cl	20 zł
Krupnik Old	4 cl	15 zł
Jagermeister	4 cl	20 zł

DRINKI

MOJITO

40 ml Bacardi Light Dry, limonka, mięta, cukier trzcinowy, syrop cukrowy, woda sodowa

26 zł

BLUE HAWAIIAN

30 ml rum, 15 ml blue curacao, 15 ml Malibu, sok ananasowy

26 zł

MANHATTAN

40 ml whisky, 20 ml czerwony wermut, 2 dashe Angostura

26 zł

CARIBBEAN MADRAS

60 ml ciemny rum, 60 ml sok pomarańczowy, 60 ml soku żurawinowy

26 zł

LONG ISLAND ICED TEA

15 ml wódki, 15 ml gin, 15 ml rum, 15 ml, tequila, 15 ml cointreau, Pepsi-cola, cytryna

30 zł

OLD FASHIONED

60 ml burbona, 1 kostka cukru, 2 dashe Angostura, woda gazowana

26 zł

MARGARITA

40 ml Tequila, 20 ml Cointreau, sok cytrynowy

28 zł

FRENCH CONNECTION

30 ml brandy, 30 ml likieru Amaretto, woda gazowana

28 zł