Chochołowy
Dwór

Menu

Menu

PRZYSTAWKI

Zapiekany kozi ser podany na mixie świeżych sałat z owocami i konfiturą owocową	42 zł
Tatar z polędwicy wołowej z majonezem szczypiorkowym oraz piklowanymi grzybami shimei	59 zł
Chochołowe pâté z wątróbek drobiowych z konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny oraz grzanką i owocami	39 zł

ZUPY

Barszcz czerwony z uszkami z mięsem	25 zł
Żurek na domowym zakwasie z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem	26 zł
Rosół drobiowy z makaronem / z pierożkami z mięsem	24 zł / 25 zł
Zupa pomidorowa z lanym ciastem	23 zł
Chłodnik z botwinki z jajkiem i świeżym ogórkiem	25 zł

DANIA GŁÓWNE

Młody kalafior podany z jajkiem sadzonym oraz ziemniakami, fasolką szparagową z bułką tartą i kefirem	45 zł
Kotlet mielony podany z ziemniakami z koperkiem oraz zasmażanymi buraczkami	48 zł
Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną	54 zł
Grillowany filet z kurczaka z ziemniakami z koperkiem, fasolką szparagową oraz jajkiem w parmezanie i sosem tzatziki	49 zł
Wolnogotowany policzek wołowy w czerwonym winie podany z gołąbkiem z kaszą i boczkiem oraz zasmażanymi buraczkami	75 zł
Stek z polędwicy wołowej podany z sosem pieprzowym oraz pieczonymi ziemniakami i grillowanymi warzywami	119 zł

dania wegetariańskie

Menu

Burger wołowy w bułce naszego wypieku z serem Mimolette, piklowanym ogórkiem oraz świeżym pomidorem i cebulą podany z frytkami 59 zł

Rumiane żeberko pieczone w miodzie podane z opiekanymi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną 77 zł

Pstrąg z doliny Kluczwody podany z frytkami stekowymi i zestawem surówek sezonowych 71 zł

Filet z sandacza podany na czarnym ryżu z grillowanymi warzywami i z sosem z białego wina i tymianku 74 zł

Szpinakowe tagliatelle ze świeżym szpinakiem, suszonymi pomidorami oraz orzechami pinii i parmezanem 45 zł

Czarne spaghetti z krewetkami oraz salami spianata i pomidorkami koktajlowymi 53 zł

Tradycyjne placki ziemniaczane*
z kwaśną śmietaną 36 zł
z gulaszem wołowym 45 zł
z sosem kurkowym 45 zł
**nie serwujemy w niedziele i święta*

U NAS LEPIONE

Pierogi ruskie polane masłem z cebulą 33 zł
Pierogi z mięsem z omastą z boczku i cebuli 33 zł
Pierogi z owocami sezonowymi 33 zł

DLA DZIECI

Panierowany filet z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki 39 zł
Burger z filetem z kurczaka z sałatą i pomidorem podany z frytkami 39 zł
Frytki z batatów z domowym majonezem 25 zł

Napoje

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna 0,3l / 0,7l	12 zł / 20 zł
Sok owocowy Toma 0,2l	13 zł
Pepsi / Tonic / 7up / Mirinda 0,2l	15 zł
Kwas chlebowy 0,3l	19 zł
Podpiwek 0,3l	19 zł
Kompot domowy 0,4l / 0,7l	14 zł / 24 zł

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Pomarańczowy 0,4l	25 zł
Grejpfrutowy 0,4l	25 zł
Pomarańcza, grejpfrut 0,4l	25 zł
Pomarańcza, jarmuż 0,4l	25 zł

LEMONIADY

Lemoniada cytrynowa 0,4l / 1l	23 zł / 51 zł
Lemoniada truskawkowa 0,4l / 1l	23 zł / 51 zł

NAPOJE GORĄCE

Dzbanek herbaty 0,4l (czarna / owocowa / zielona)	12 zł
Espresso	10 zł
Kawa czarna	12 zł
Podwójne espresso	16 zł
Kawa biała / cappuccino	15 zł
Latte macchiato	16 zł
Flat white	18 zł

PIWO

LANE

Kasztelan niepasteryzowany 0,3l / 0,5l	17 zł / 21 zł
Carlsberg 0,3l / 0,5l	17 zł / 21 zł

BUTELKOWE

1664 Blanc 0,33l	19 zł
Grimbergen Double Ambrée 0,33l	19 zł
Grimbergen Blanche 0,33l	19 zł
Grimbergen Blonde 0,33l	19 zł
Żatecki Svetly Ležak 0,5l	22 zł
Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l	22 zł
Carlsberg bezalkoholowy 0,5l	22 zł

KASZTELAN · Carlsberg · Žatecký · OKOCIM · GRIMBERGEN · 1664 BLANC

Wina

WINO MUSUJĄCE

ANTAN 1 BRUT 2016, AOP GAILLAC — 18 zł/100 ml, 105 zł/750 ml

Szczep: Mauzac — Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

Białe wino musujące, produkowane metodą szampańską z aromatami zielonego jabłka i gruszki, z nutą orzechów laskowych i miodu.

WINA BIAŁE

RIESLING MOSEL — 16 zł/100 ml, 80 zł/750ml

Szczep: Riesling — Kraj/Region: Niemcy / Mosel

Bardzo delikatny, wytrawny Riesling z Brauneberg w Moseli z małej rodzinnej firmy. Wino pochodzi z najlepszych regionów winiarskich dla białych win - Mosel.

VIGNE-LOURAC CHARDONNAY PRESTIGE — 16 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Szczep: Chardonay — Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

Białe wytrawne wino o intensywnym kwiatowo-owocowy zapachu. Świeże z nutą cytryny.

SOLEY SŁOŃCE I WIATR — 16 zł/100 ml, 90 zł/750 ml

Szczep: Solaris — Kraj/Region: Polska / Jura Krakowsko-Częstochowska

Półwytrawne wino o świeżym aromacie owoców tropikalnych i ziół. Smak pełen rześkiej kwasowości z delikatną grejpfrutową goryczką. Znakomite do drobiu, dań warzywnych, wegetariańskich i grzybów.

CUVÉE BLANC SREBRNA GÓRA — 17 zł/100 ml, 105 zł/750 ml

Szczep: Seyval Blanc — Kraj/Region: Polska / Kraków

Wino białe półwytrawne o wyczuwalnych nutach brzoskwini, moreli, jabłka, gruszki oraz owoców południowych: banana, ananasa i mango. Proponowane do dań z ryb oraz lekkich sałatek.

GEWURZTRAMINER — 17 zł/100 ml, 110 zł/750 ml

Szczep: Gewurztraminer — Kraj/Region: Francja / Alzacja

Wino półwytrawne uwodzące bukietem złożonym z nut kwiatowych, owoców liczi i mango. Doskonałe jako aperitif, a także jako towarzysz sałat, mięs białych.

WINO RÓŻOWE

CABERNET D'ANJOU 2021 — 16 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Szczep: Cabernet franc, Cabernet sauvignon — Kraj/Region: Francja / Dolina Loary

Delikatne, półsłodkie wino o wyrazistych aromatach czerwonych owoców.

WINA CZERWONE

BORDEAUX CUVÉE CAMPARDON — 16 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Szczep: Merlot — Kraj/Region: Francja / Bordeaux

Wino o lśniącym, intensywnym rubinowym kolorze. Wyczuwalne nuty porzeczki, wiśni, maliny i śliwki.

VIGNE-LOURAC BRAUCOL PRESTIGE — 16 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Szczep: Braucol — Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

Wino czerwone, wytrawne o zapachu jagód z aromatami śliwek i malin.

MIOPASSO PRIMITIVO PUGLIA IGP — 17 zł/100 ml, 85 zł/750 ml

Szczep: Syrah, Grenache, Mourvèdre — Kraj/Region: Włochy / Apulia

Wino o głębokim kolorze z refleksami granatu. Wyczuwalne aromaty dymu, białego pieprzu, z nutą ciemnych owoców leśnych.

SOGATIA CHIANTI DOCG — 17 zł/100 ml, 85 zł/750 ml

Szczep: Sangiovese — Kraj/Region: Włochy / Toskania

Klasyczne i pełne charakteru chianti. Żywe i intensywne z wyczuwalnymi aromatami jagód, goździków i czerwonych owoców. Świetne do dań z czerwonego mięsa, makaronów i serów.

VALPOLICELLA RIPASSO MA ROAT TEZZA — 110 zł/750 ml

Szczep: Corvina — Kraj/Region: Włochy / Veneto

Wino o purpurowej barwie z aromatami malin, jeżyn i czarnego pieprzu. Ciepłe na podniebieniu, wyczuwalne łagodne taniny.

WINO SŁODKIE

VIGNE LOURAC "TERRAE VERITAS" 2019 — 16 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Szczep: Loin de l'Oeil, Mauzac — Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

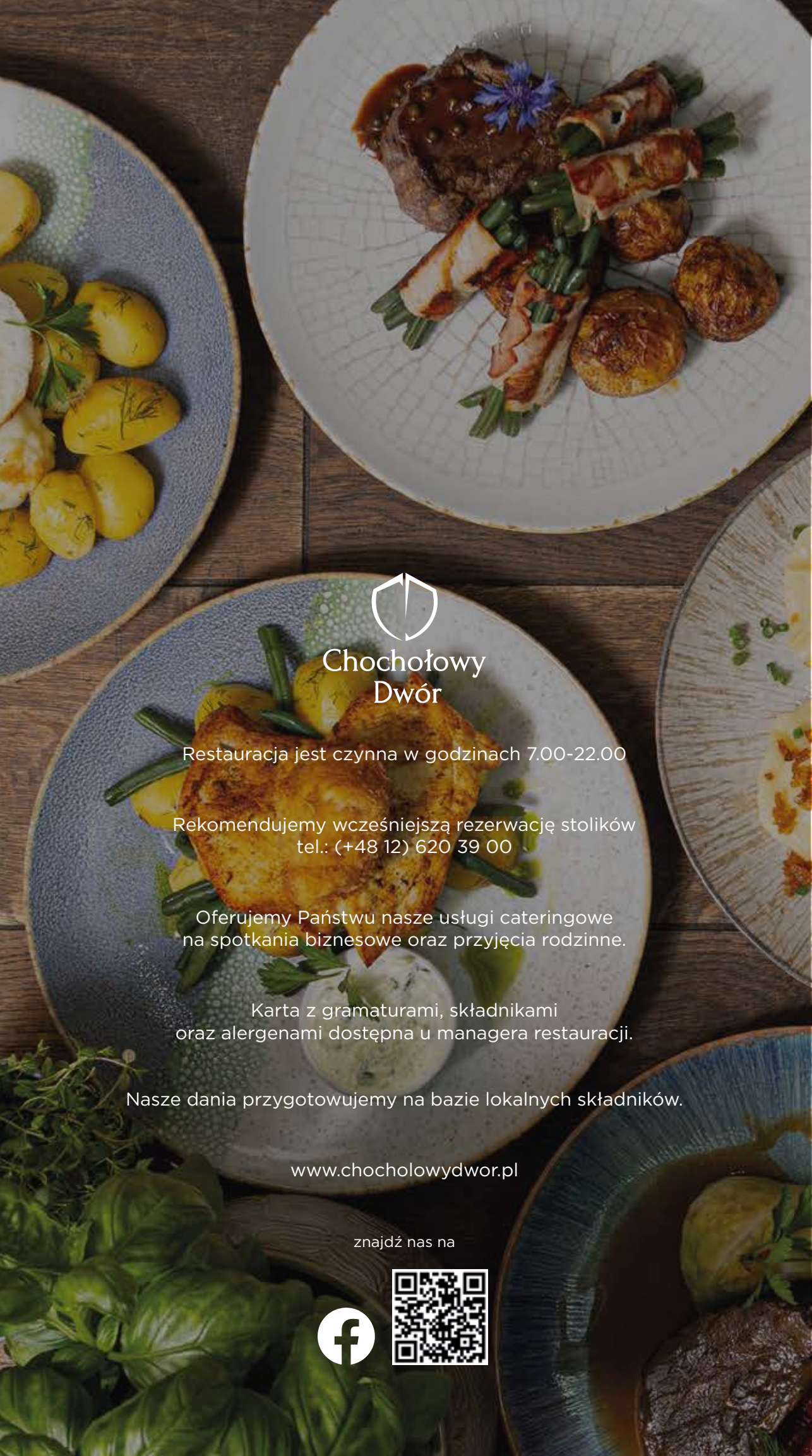
Wino słodkie o pięknym bursztynowym kolorze. Posiada intensywny aromat kandyzowanych owoców oraz miodu. Idealne do deserów.

Chochołowa spiżarnia

Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i boczkiem 900 ml	42 zł
Barszcz czerwony 900 ml	34 zł
Zupa ziemniaczana na wędzonce 900ml	38 zł
Zupa koperkowa z lanym ciastem 900ml	40 zł
Beef Strogonof 900 ml	59 zł
Leczo z kiełbasą 900 ml	42 zł
Bigos ze słodkiej kapusty 900ml	59 zł
Kiszone buraki z czosnkiem 440ml	22 zł
Domowy przecier pomidorowy ze świeżych pomidorów 440ml	26 zł
Pasztet z cukinii 310g	32 zł
Chochołowe smarowidło 200 g	28 zł
Chochołowe smarowidło 310 g	34 zł
Pate z wątróbek drobiowych 200 g	28 zł
Smalec ze skwarkami i jabłkiem 200 g	24 zł
Smalczyk wegetariański z białej fasoli z jabłkiem i cebulą 200 g	24 zł
Pasta ze słonecznika z natką pietruszki 200 g	24 zł
Hummus z ciecierzycy 200 g	24 zł
Chleb domowy na zakwasie / pszenny z czarnuszką 1 kg	22 zł

Polecamy również

Miody z Pasieki Rodziny Sadowskich 430 g / 450 g	51 zł
Miody z Pasieki Rodziny Sadowskich 1150 g / 1200 g	76 zł
Oleje z Manufaktury Rodziny Sadowskich 250 ml	45 zł
Olej z pestek dyni z Manufaktury Rodziny Sadowskich 250 ml	65 zł
Oleje z Manufaktury Łagowski 250 ml	45 zł
Olej rzepakowy z Góry Św. Wawrzyńca 500 ml	49 zł



Chochołowy
Dwór

Restauracja jest czynna w godzinach 7.00-22.00

Rekomendujemy wcześniejszą rezerwację stolików
tel.: (+48 12) 620 39 00

Oferujemy Państwu nasze usługi cateringowe
na spotkania biznesowe oraz przyjęcia rodzinne.

Karta z gramaturami, składnikami
oraz alergenami dostępna u managera restauracji.

Nasze dania przygotowujemy na bazie lokalnych składników.

www.chocholowydwor.pl

znajdź nas na