




Chochołowy
Dwór



MENU

MENU

PRZYSTAWKI

- Tatar wołowy z podgrzybkiem oraz majonezem szczypiorkowym i piklowaną czerwoną cebulą 59 zł
- Carpaccio z pieczonego buraka z gorgonzolą, gruszką oraz rukolą i orzechami laskowymi  39 zł

ZUPY

- Rosół drobiowy z makaronem / z pierożkami z mięsem 24 zł / 25 zł
- Barszcz czerwony z uszkami z mięsem 25 zł
- Żurek na domowym zakwasie z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem 26 zł
- Zupa grzybowa z łazankami  26 zł
- Krem z dyni z olejem szczypiorkowym i grzankami czosnkowymi  26 zł



DANIA GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka podany z czarnym ryżem na dyniowym puree z fasolką szparagową i panierowanym w parmezanie jajkiem w koszulce 49 zł
- Stek z polędwicy wołowej z krokietem ziemniaczanym oraz fasolką szparagową z boczkiem i sosem pieprzowym 119 zł
- Pieczona golonka podana z ziemniakami opiekanymi oraz chrzanem i musztardą Dijon 72 zł
- Roladka wołowa w sosie własnym z kluskami śląskimi i czerwoną kapustą z boczkiem i cebulą 72 zł
- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną 54 zł
- Kotlet mielony podany z ziemniakami z koperkiem oraz zasmażanymi buraczkami 48 zł
- Confitowane udko z kaczki z kaszą gryczaną nieprażoną i orzechami laskowymi oraz z czerwoną kapustą z żurawiną i jabłkiem 72 zł



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 opiekаныmi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną 76 zł
- Pstrąg z doliny Kluczwody podany z frytkami stekowymi i zestawem surówek sezonowych 72 zł
- Okoń morski smażony na maśle podany z frytkami i mixem sałat oraz salsą z suszonych pomidorów 73 zł
- Tagliatelle z kaczką i borowikami w sosie śmietanowym z parmezanem i natką pietruszki 49 zł
- Gnocchi z kurczakiem, pieczoną dynią i porem w sosie śmietanowym z parmezanem 45 zł
- Szpinakowe tagliatelle z suszonymi pomidorami, świeżym szpinakiem i orzeszkami pini 45 zł
- Tradycyjne placki ziemniaczane*
z kwaśną śmietaną 36 zł
z sosem kurkowym 45 zł
z gulaszem wołowym 45 zł
- *nie serwujemy w niedziele i święta

U NAS LEPIONE

- Pierogi ruskie polane masłem z cebulą 34 zł
- Pierogi z serem i słodką śmietaną 34 zł
- Pierogi z mięsem z omastą z boczku i cebuli 34 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 stekowe z serem Mimolette i domowym majonezem 25 zł

 dania wegetariańskie



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	21 zł
Podpiwek 0,3l	21 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, imbir, szpinak 0,4l	25 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
Lemoniada gruszkowa na gorąco 0,4l	24 zł
Lemoniada jabłkowa na gorąco 0,4l	24 zł
Herbata rozgrzewająca 0,4l miód, jabłko, pomarańcza, goździki, cynamon	25 zł

PIWO

LANE

Žatecký Svetlý Ležak (5% alk.) 0,3l / 0,5l	16 zł / 20 zł
--	---------------

BUTELKOWE

Kasztelan niepasteryzowany (4,6% alk.) 0,5l	21 zł
Okocim Klasyczna Pszenica (5% alk.) 0,5l	21 zł
Žatecký Cerný (3,8% alk.) 0,5l	21 zł
Grimbergen Double Ambree (5,5% alk.) 0,33l	19 zł
Grimbergen Blanche (5% alk.) 0,33l	19 zł
Grimbergen Blonde (5,5% alk.) 0,33l	19 zł
Carlsberg bezalkoholowy (0% alk.) 0,5l	21 zł



WINA

PROSECCO

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE

DOCG EXTRA DRY (11% alk.)

110 zł/750 ml

Szczep: Glera

Kraj/Region: Włochy / Veneto

Eleganckie wino musujące produkowane z aromatycznej odmiany winogron o nazwie Glera z włoskiego regionu Veneto. Idealne jako aperitif.

WINA BIAŁE

RIESLING MOSEL (12% alk.)

18 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 (12% alk.)

18 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Szczep: Chardonnay

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

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

CUVÉE BLANC SREBRNA GÓRA (12,5% alk.)

19 zł/100 ml, 115 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 (14% alk.)

18 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 (12,5% alk.)

18 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

VIGNE-LOURAC BRAUCOL PRESTIGE (13% alk.)

19 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 (14% alk.)

18 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.

VALPOLICELLA RIPASSO MA ROAT TEZZA (12,5% alk.)

115 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 (13% alk.)

18 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

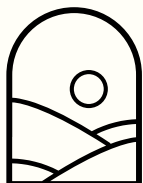
Szczep: Loin de l'Oeil, Mauzac

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

Wino słodkie o pięknym bursztynowym kolorze.

Posiada intensywny aromat kandyzowanych owoców oraz miodu. Idealne do deserów.

POLECAMY



DOM CHARBIELIN

DOM CHARBIELIN

C SOLARIS 2023 (13% alk.)

17 zł/100 ml, 110 zł/750 ml

Szczep: Solaris

Kraj/Region: Polska / Opolszczyzna

Półwytrawne wino ze szczepu solaris. Zaznaczony cukier w połączeniu z dość wysoką kwasowością, daje odświeżające wino. Wino znalazło się w finale konkursu Polskie Korki 2024 w kategorii wina białe z podwyższonym cukrem.

DOM CHARBIELIN

C SOUVIGNIER GRIS 2023 (12% alk.)

17 zł/100 ml, 110 zł/750 ml

Szczep: Sauvignier Gris

Kraj/Region: Polska / Opolszczyzna

W zapachu intensywnie cytrusowo – owocowe. Treściwe w aromatach i dość solidnie zbudowane. Na finiszu pojawia się nuta tropikalno-ziółtowa charakterystyczna dla szczepu sauvignier gris. Ze względu na intensywność i swoją strukturę, wino jest uniwersalne w komponowaniu z daniami.

CHOCHOŁOWA SPIŻARNIA

Żurek na domowym zakwasie z kielbasą 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 Stroganof 900 ml	59 zł
Leczo z kielbasą 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 menedżera restauracji.

Nasze dania przygotowujemy na bazie lokalnych składników.

www.chocholowydwor.pl

znajdź nas na

