





Chochołowy  
Dwór

*Menu*





# Menu

## PRZYSTAWKI


- Grillowane szparagi podane z jajkiem w koszulce oraz sosem holenderskim i kruszonką  41 zł
- Tatar z polędwicy wołowej z majonezem szczypiorkowym oraz piklowanymi grzybami shimeji 59 zł
- Kozi ser z młodym porem i orzechami, panierowany w panko, podany z chutneyem z botwinki  44 zł




## ZUPY

- Rosół drobiowy z makaronem / z pierożkami z mięsem 23 zł / 24 zł
- Barszcz czerwony z uszkami z mięsem 24 zł
- Żurek na domowym zakwasie z ziemniakami, kiełbasą i jajkiem 25 zł
- Botwinka z jajkiem i młodymi ziemniakami  25 zł
- Zupa szczawiowa z jajkiem w koszulce  24 zł
- Bulion wołowy z suszonymi grzybami i marynowaną młodą kapustą 26 zł

## DANIA GŁÓWNE

- Kotlet mielony z młodymi ziemniakami z koperkiem i sałatą ze śmietaną i jajkiem 47 zł
- Grillowana pierś z kurczaka podana z młodymi ziemniakami, puree z kalarepy, brokułem i jajkiem w parmezanie 48 zł
- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną 53 zł
- Policzek wołowy duszony w czerwonym winie podany z ziemniaczanym puree, młodą marchewką i groszkiem cukrowym 74 zł
- Grillowana młoda kapusta z ziemniakami z koperkiem i marchewką  43 zł
- Confitowane udko z kaczki podane na puree z czerwonej kapusty z konfiturą z rabarbaru oraz kluskami leniwymi z młodą marchewką 73 zł
- Stek z polędwicy wołowej podany z opiekanymi ziemniakami, szparagami i sosem chimichuri 115 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 opiekаныmi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną 76 zł
- Pstrąg z Doliny Kluczwody przyrządzony na patelni podany z frytkami i mixem sałat 69 zł
- Grillowany filet z sandacza z sosem koperkowym podany na perłowej kaszy kuskus z grillowanymi szparagami 73 zł
- Filet z pstrąga panierowany w migdałach podany z pieczonymi ziemniakami z gziem i mixem sałat 71 zł
- Czarne spaghetti z krewetkami, salami spianata i pomidorkami koktajlowymi 51 zł
- Tagliatelle z filetem z kurczaka, grillowaną cukinią i pomidorkami z dodatkiem czosnku niedźwiedziego w sosie śmietanowym z parmezanem 44 zł
- Ravioli ze szpinakiem, ricottą oraz suszonymi pomidorami i bazyliowym pesto  42 zł
- Tradycyjne placki ziemniaczane\* z kwaśną śmietaną  35 zł  
z gulaszem 42 zł
- \*nie serwujemy w niedziele i święta*

## U NAS LEPIONE

- Pierogi ruskie polane masłem z cebulą  32 zł
- Pierogi z mięsem z omastą z boczku i cebuli 32 zł
- Pierogi z owocami sezonowymi  32 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 0,25l	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	16 zł / 20 zł
Żatecky Svetly Leżak 0,3l / 0,5l	16 zł / 20 zł

### BUTELKOWE

Żatecki Svetly Leżak 0,5l	21 zł
Okocim Klasyczna Pszenica 0,5l	21 zł
Okocim Jasne Okocimskie 0,5l	21 zł
Grimbergen Double Ambrée 0,33l	19 zł
Grimbergen Blanche 0,33l	19 zł
Grimbergen Blonde 0,33l	19 zł
Carlsberg 0,5l	21 zł
Carlsberg bezalkoholowy 0,5l	21 zł





# Wina

## WINO MUSUJĄCE

### ANTAN 1 BRUT 2016, AOP GAILLAC

Szczep: Mauzac

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

18 zł/100 ml, 105 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

## WINA BIAŁE

### RIESLING MOSEL

Szczep: Riesling

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

16 zł/100 ml, 80 zł/750ml

Kraj/Region: Niemcy / Mosel

### VIGNE-LOURAC CHARDONNAY PRESTIGE

Szczep: Chardonnay

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

16 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

### CUVÉE BLANC SREBRNA GÓRA

Szczep: Seyval Blanc

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.

16 zł/100 ml, 105 zł/750 ml

Kraj/Region: Polska / Kraków

### GEWURZTRAMINER

Szczep: Gewurztraminer

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

17 zł/100 ml, 110 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Alzacja

## WINO RÓŻOWE

### CABERNET D'ANJOU 2021

Szczep: Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Delikatne, półsłodkie wino o wyrazistych aromatach czerwonych owoców.

16 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Dolina Loary

## WINA CZERWONE

### BORDEAUX CUVÉE CAMPARDON

Szczep: Merlot

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

16 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Bordeaux

### JANKO SŁOŃCE I WIATR

Szczep: Leon Millot i Regent

Czerwone półwytrawne wino. Jak na jurajskie wina, lekkie i delikatne o przyjemnej, łagodnej kwasowości. W aromacie leśne owoce, śliwka, wanilia i korzenne przyprawy.

16 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Polska / Jura Krakowsko-Częstochowska

### VIGNE-LOURAC BRAUCOL PRESTIGE

Szczep: Braucol

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

16 zł/100 ml, 75 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

### MIOPASSO PRIMITIVO PUGLIA IGP

Szczep: Syrah, Grenache, Mourvèdre

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

16 zł/100 ml, 85 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Apulia

### SOGATIA CHIANTI DOCG

Szczep: Sangiovese

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.

16 zł/100 ml, 85 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Toskania

### VALPOLICELLA RIPASSO MA ROAT TEZZA

Szczep: Corvina

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

110 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Veneto

## WINO SŁODKIE

### VIGNE LOURAC "TERRAE VERITAS" 2019

Szczep: Loin de l'Oeil, Mauzac

Wino słodkie o pięknym bursztynowym kolorze.

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

16 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest



# Chochołowa spizarnia

Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i boczkiem 900 ml	39 zł
Barszcz czerwony 900 ml	32 zł
Flaczki wołowe 900 ml	53 zł
Bigos myśliwski z suszonymi grzybami 650 g	56 zł
Beef Strogonof 900 ml	59 zł
Fasolka po bretońsku 900 ml	52 zł
Chochołowe smarowidło 200 g	26 zł
Chochołowe smarowidło 310 g	32 zł
Pate z wątróbek drobiowych 200 g	25 zł
Smalec ze skwarkami i jabłkiem 200 g	22 zł
Smalczyk wegetariański z białej fasoli z jabłkiem i cebulą 200 g	22 zł
Pasta ze słonecznika z natką pietruszki 200 g	22 zł
Chleb domowy na zakwasie / pszenny z czarnuszką 1 kg	21 zł

## Polecamy również

---

Miody z Pasieki Rodziny Sadowskich 430 g	49 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](http://www.chocholowydwor.pl)

znajdź nas na

