



Chochołowy
Dwór

MENU



MENU

PRZYSTAWKI

Tatar z polędwicy wołowej z podgrzybkami oraz majonezem
szczypiorkowym i piklowaną czerwoną cebulą 59 zł

Grillowany kozi ser podany na chałce naszego wypieku,
miksem świeżych sałat oraz mussem z palonej gruszki  39 zł



ZUPY

Rosół drobiowy z makaronem / z pierożkami z mięsem 24 zł / 26 zł

Barszcz czerwony z uszkami z mięsem 26 zł

Żurek na domowym zakwasie z ziemniakami, kielbasą i jajkiem 27 zł

Zupa pomidorowa z lanym ciastem  25 zł

DANIA GŁÓWNE

Grillowany filet z kurczaka z czarnym ryżem,
szpinakiem duszonym w śmietanie oraz jajkiem w parmezanie 51 zł

Stek z polędwicy wołowej podany z kremowym puree
ziemniaczanym, karmelizowaną marchewką
oraz dzikim brokułem i sosem pieprzowym 119 zł

Pieczona golonka podana z ziemniakami opiekаныmi
oraz chrzanem i musztardą Dijon 73 zł

Duszona wołowina w bulionie
z kluskami śląskimi i warzywami 72 zł

Tradycyjny kotlet schabowy
z ziemniakami i kapustą zasmażaną 56 zł

Kotlet mielony podany z ziemniakami
z koperkiem oraz zasmażanymi buraczkami 51 zł



MENU



Burger wegeteriański w bułce naszego wypieku z grillowanym serem Halloumi, marynowanym burakiem i rukolą podany z frytkami z batatów i sosem miętowym



59 zł

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

78 zł

Filet z pstrąga z Doliny Kluczwody panierowany w migdałach podany z ziemniakami z gziem oraz mixem świeżych sałat

74 zł

Smażony okoń morski podany z frytkami stekowymi oraz grillowanymi warzywami i sosem chimichuri

76 zł

Tagliatelle z kurczakiem, cukinią i pomidorkami koktajlowymi z bazyliowym pesto i parmezanem

49 zł

Szpinakowe tagliatelle z kaczką, gruszką i pomidorkami koktajlowymi w sosie z gorgonzolą

52 zł

Tradycyjne placki ziemniaczane* z kwaśną śmietaną z gulaszem wołowym



38 zł

47 zł

*nie serwujemy w niedziele i święta

U NAS LEPIONIE

Pierogi ruskie polane masłem z cebulą



36 zł

Pierogi z mięsem z omastą z boczku i cebuli

36 zł

DLA DZIECI

Panierowany filet z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

41 zł

Burger z filetem z kurczaka z sałatą i pomidorem podany z frytkami

45 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
Grejfrutowy 0,4l	25 zł
Pomarańcza, grejfrut 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



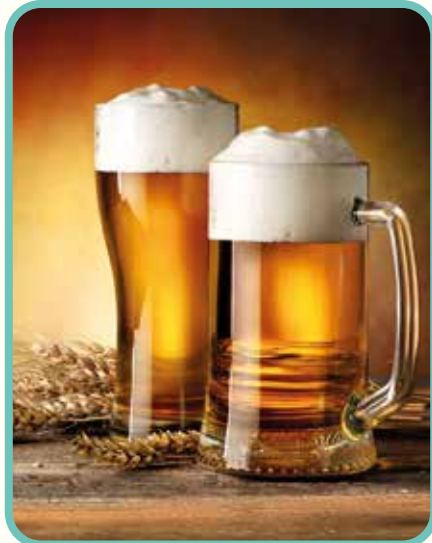
PIWO

LANE

Żatecký Svetly 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
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.)

Szczep: Glera

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

130 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Veneto

WINA BIAŁE

VILLABELLA – GARDA PINOT GRIGIO (12,5% alk.)

Szczep: Pinot Grigio

Białe wytrawne wino o charakterystycznej słomkowej barwie. W nosie znajdują się eleganckie nuty jabłka i białej śliwki. Wytrawne i świeże na podniebieniu, charakteryzujące się przyjemnym owocowym smakiem.

110 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Veneto

GEWURZTRAMINER (14% alk.)

Szczep: Gewurztraminer

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

120 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Alzacja

RIESLING MOSEL (12% alk.)

Szczep: Riesling

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

21 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Niemcy / Mosel

CUVÉE BLANC SREBRNA GÓRA (12,5% alk.)

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.

23 zł/100 ml, 125 zł/750 ml

Kraj/Region: Polska / Kraków

DOM CHARBIELIN C SOLARIS (13% alk.)

Szczep: Solaris

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.

23 zł/100 ml, 115 zł/750 ml

Kraj/Region: Polska / Opolszczyzna

DOM CHARBIELIN C SOUVIGNIER GRIS (12% alk.)

Szczep: Sauvignier Gris

W zapachu intensywnie cytrusowo – owocowe. Treściwe w aromatach i dość solidnie zbudowane.

Na finiszu pojawia się nuta tropikalno – ziołowa charakterystyczna dla szczepu sauvignier gris.

Ze względu na intensywność i swoją strukturę, wino jest uniwersalne w komponowaniu z daniami.

23 zł/100 ml, 115 zł/750 ml

Kraj/Region: Polska / Opolszczyzna

WINO RÓŻOWE

CABERNET D'ANJOU 2021 (12,5% alk.)

Szczep: Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Delikatne, półsłodkie wino o wyrazistych aromatach czerwonych owoców.

21 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Dolina Loary

WINA CZERWONE

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

Szczep: Corvina

Wino o purpurowej barwie z aromatami malin, jeżyn i czarnego pieprzu.

Ciepłe na podniebieniu, wyczuwalne łagodne taniny.

130 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Veneto

QUINTA DO CONVENTO – TINTO RED DOURO DOC (14% alk.)

Szczep: Touriga Nacional

Wino wytrawne charakteryzujące się barwą głębokiego rubinu. Wyczuwalny aromat owoców czerwonych i fioletowych oraz przypraw korzennych.

150 zł/750 ml

Kraj/Region: Portugalia / Douro

BOUJONG – PINOT NOIR HALBTROCKEN (12,5% alk.)

Szczep: Pinot Noir

Delikatne czerwone wino półwytrawne. W zapachu, jak i w smaku wyczuć można truskawki, maliny, leśną ściółkę i przyprawy.

23 zł/100 ml, 105 zł/750 ml

Kraj/Region: Niemcy / Mosel

MIOPASSO PRIMITIVO PUGLIA IGP (14% alk.)

Szczep: Syrah, Grenache, Mourvèdre

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

21 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Apulia

SOGATIA CHIANTI DOCG (12,5% alk.)

Szczep: Sangiovese

Klasowe, pełne elegancji charakteru i zmysłowości chianti o intensywnie rubinowej barwie.

Wyczuwalny bukiet wiśni, leśnych owoców i ziół.

23 zł/100 ml, 110 zł/750 ml

Kraj/Region: Włochy / Toskania

WINO SŁODKIE

VIGNE LOURAC "TERRAE VERITAS" (13% alk.)

Szczep: Loin de l'Oeil, Mauzac

Wino słodkie o pięknym bursztynowym kolorze.

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

18 zł/100 ml, 95 zł/750 ml

Kraj/Region: Francja / Sud Ouest

WINO BEZALKOHOŁOWE

Leitz EINS-ZWEI-ZERO (0% alk.)

Szczep: Riesling

Białe wino wytrawne. W zapachu wyczuwalne są typowe nuty limonki i cytrusów

oraz nuty rabarbaru i czerwonych jabłek oraz bardzo orzeźwiający składnik mineralny. Wytrawny i długi finisz.

25 zł/100 ml, 120 zł/750 ml

Kraj/Region: Niemcy / Rheingau

CHOCHOŁOWA SPIŻARNIA

Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i boczkiem 900 ml	42 zł
Barszcz czerwony 900 ml	34 zł
Krem z dyni 900ml	42 zł
Zupa grzybowa 900ml	42 zł
Flaczki wołowe 900 ml	53 zł
Bigos myśliwski 650 ml	56 zł
Beef Stroganof 900 ml	59 zł
Fasolka po bretońsku 900ml	52 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
Konfitura malinowa z różą 200 g	32 zł
Chleb domowy na zakwasie / pszenny z czarnuszką 800 g / 850 g	24 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
Olej z pestek dyni z Manufaktury Rodziny Sadowskich 250 ml	65 zł
Oleje z Manufaktury Łagowski 250 ml	45 zł





Chochółowy Dwór

Restauracja jest czynna w godzinach 7.00–22.00

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

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

Nasze dania przygotowujemy na bazie lokalnych składników.

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

www.chocholowydwor.pl

znajdź nas na



Polecamy produkty z naszej
Chochółowej Spiżarni oraz codziennie wypiekany chleb.

