



Chochołowy
Dwór

MENU



MENU

PRZYSTAWKI / SAŁATKI

- Tatar wołowy z podgrzybkiem
oraz majonezem szczypiorkowym i piklowaną czerwoną cebulą 61 zł
- Grillowany kozi ser podany na mixie sałat z młodym szpinakiem
oraz truskawkami, prażonymi pestkami dyni, pomidorkami koktajlowymi
i orzechami włoskimi z malinowym vinegretem 46 zł
- Burrata z szynką parmeńską z grillowanymi szparagami
i truskawkami podana na mixie sałat
z sosem balsamicznym i pestkami słonecznika 59 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
- Botwinka z młodymi ziemniakami, jajkiem i koperkiem 27 zł

DANIA GŁÓWNE

- Grillowany filet z kurczaka podany z ziemniakami
z koperkiem na puree z kalarepy oraz grillowanymi szparagami
i jajkiem panierowanym w parmezanie 57 zł
- Grillowany antrykot wołowy podany z pieczonymi ziemniakami
oraz mixem sałat z parmezanem i sosem chimichuri 119 zł
- Duszona wołowina w ciemnym sosie
podana w bulionie z kluskami śląskimi
oraz groszkiem cukrowym, młodą marchewką i skorzoną 72 zł
- Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami
i młodą kapustą zasmażaną 57 zł



MENU



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

Burger wegański w bułce naszego wypieku z grillowanym serem Halloumi, domowym majonezem oraz pomidorem i ogórkiem małosolnym podany z frytkami z batatów i sosem mięsowym  59 zł

Rumiane żeberko pieczone w miodzie podane z opiekаныmi ziemniakami oraz młodą kapustą zasmażaną 79 zł

Pstrąg z Doliny Kluczwody z patelni podany z ziemniakami w mundurkach i zestawem sezonowych surówek 76 zł

Grillowany filec z sandacza z kaparami podany na czarnym ryżu z młodym szpinakiem w śmietanie 78 zł

Czarne spaghetti z krewetkami i salami picante 56 zł

Tradycyjne placki ziemniaczane*

z kwaśną śmietaną  38 zł

z gulaszem wołowym 47 zł

z sosem kurkowym  47 zł

*nie serwujemy w niedziele i święta

U NAS LEPIONE

Pierogi ruskie polane masłem z cebulą  36 zł

Pierogi z mięsem z omastą z boczku i cebuli 36 zł

Pierogi z owocami sezonowymi  36 zł

DLA DZIECI

Panierowany filec 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	19 zł
Podpiwek 0,3l	19 zł
Kompot domowy 0,4l / 0,7l	14 zł / 24 zł



LEMONIADY DOMOWE

Lemoniada cytrynowa 0,4l / 1l	24 zł / 52 zł
Lemoniada truskawkowa 0,4l / 1l	24 zł / 52 zł

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Pomarańczowy 0,4l	25 zł
Grejpfrutowy 0,4l	25 zł
Pomarańcza, grejpfrut 0,4l	25 zł
Pomarańcza, jabłko, seler naciowy, cytryna 0,4l	25 zł



NAPOJE GORĄCE

Dzbanek herbaty 0,4l (czarna / owocowa / zielona)	14 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

Žatecký Svetlý Ležák (5% alk.) 0,3l / 0,5l	16 zł / 20 zł
Kasztelan niepasteryzowany (4,6 % alk.) 0,3l / 0,5l	16 zł / 20 zł

BUTELKOWE

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: Glara

Eleganckie wino musujące produkowane z aromatycznej odmiany winogron o nazwie Glara 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. Doskonałe 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 (12,5% alk.)

Szczep: Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Delikatne, półstodkie 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
Flaczki wołowe 900 ml	53 zł
Bigos ze słodkiej kapusty 900 ml	56 zł
Beef Stroganof 900 ml	59 zł
Leczo z młodych warzyw z pomidorami 900ml	42 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
Pasta z pieczonego bakłażana i papryki z parmezanem 200 g	34 zł
Hummus z ciecierzycy 200 g	24 zł
Pasztet z cukinii 310 g	32 zł
Dżem truskawkowy z rabarbarem 200 g	24 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
Oleje z Manufaktury Łagowski 250 ml	45 zł





Chochołowy 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 managera restauracji.

Nasze dania przygotowujemy na bazie lokalnych składników.

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

www.chocholowydwor.pl



**Polecamy produkty z naszej
Chochołowej Spizarni oraz codziennie wypiekany chleb.**

