



Chochołowy
Dwór

MENU

MENU

PRZYSTAWKI / SAŁATKI

Grillowany kozi ser na grzance podany z mixem sałat,
pieczoną dynią, prażonymi migdałami i granatem
oraz sosem malinowo-balsamicznym

 58 zł

Burrata z szynką parmeńską podana na mixie sałat
z sosem balsamicznym oraz pestkami słonecznika,
pomidorkami koktajlowymi i pieczoną gruszką

64 zł

Tatar wołowy z podgrzybkami

oraz majonezem szczypiorkowym i piklowaną czerwoną cebulą

65 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

28 zł

Krem z dyni podany z kwaśną śmietaną

i pestkami słonecznika oraz grzankami czosnkowymi

 28 zł

Zupa grzybowa z łazankami i natką pietruszki

 27 zł

DANIA GŁÓWNE

Szaszłyk drobiowy owinięty boczkiem

z frytkami stekowymi, surówką colesław oraz z sosem tzatziki

57 zł

Wolnogotowane policzki wołowe w sosie chrzanowym

podane z kaszą pęczak i buraczkami zasmażanymi

78 zł

Tradycyjny kotlet schabowy z ziemniakami i kapustą zasmażaną

58 zł

Golonko pieczone z opiekаныmi ziemniakami

oraz chrzanem i musztardą Dijon

69 zł

Stek z polędwicy wołowej podany z puree ziemniaczanym,
grillowanymi warzywami i sosem z zielonego pieprzu

127 zł





Burger wołowy w bułce naszego wypieku z serem Mimolette, piklowanym ogórkiem z chilli i cebulą, podany z frytkami		62 zł
Burger wegetariański w bułce naszego wypieku z grillowanym serem Camembert, konfiturą z czerwonej cebuli, z rukolą i prażonymi pestkami dyni podany z frytkami		59 zł
Rumiane żeberko pieczone w miodzie z opiekаныmi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną		79 zł
Filet z pstrąga z Doliny Kluczwody panierowany w migdałach z frytkami stekowymi i zestawem surówek oraz majonezem aioli		76 zł
Smażona dorada podana z pieczonymi ziemniakami oraz warzywami grillowanymi i sosem chimichuri		78 zł
Szpinakowe tagliatelle z pieczoną dynią, świeżym szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi w sosie gorgonzola z płatkami migdałów		52 zł
Tagliatelle z kurczakiem, grzybami i czosnkiem w sosie śmietanowym z parmezanem i czerwonym pieprzem		52 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 ze śliwkami okraszone bułką tartą z masłem oraz śmietaną		36 zł
Kołoduny z soczewicą i suszonymi grzybami podane z sosem kurkowym z natką pietruszki i parmezanem		42 zł

DLA DZIECI

Panierowany filet z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki	42 zł
Burger z filetem z kurczaka z sałatą i pomidorem podany z frytkami	45 zł

dania wegetariańskie



NAPOJE

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

Lemoniada gruszkowa na gorąco 0,4l	24 zł
Lemoniada jabłkowa na gorąco 0,4l	24 zł
Herbata rozgrzewająca z miodem, imbirem, cynamonem, goździkami i sokiem malinowym 0,4l	26 zł

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Pomarańczowy 0,4l	26 zł
Grejpfrutowy 0,4l	26 zł
Mix pomarańcza, grejpfrut 0,4l	26 zł
Mix pomarańcza, cytryna, imbir 0,4l	26 zł

NAPOJE ZIMNE

Woda mineralna 0,3l / 0,7l	13 zł / 23 zł
Sok owocowy Toma 0,2l	13 zł
Kompot domowy 0,4l / 0,7l	15 zł / 26 zł
Kwas chlebowy 0,5l	25 zł
Pepsi / Tonic / 7up / Mirinda 0,2l	16 zł



NAPOJE GORĄCE

Dzbanek herbaty 0,4l (czarna / owocowa / zielona)	16 zł
Espresso	10 zł
Podwójne espresso	16 zł
Kawa czarna	13 zł
Kawa biała	16 zł
Latte macchiato / cappuccino	18 zł
Flat white	18 zł

PIWO

LANE

Žatecký Svetlý Ležák (5% alk.) 0,3l / 0,5l	17 zł / 21 zł
--	---------------

BUTELKOWE

Okocim Klasyczna Pszenica (5% alk.) 0,5l	21 zł
Okocim Porter (9,6% alk.) 0,5l	22 zł
Kasztelan niepasteryzowany (4,6 % alk.) 0,5l	19 zł
Grimbergen Double Ambree (5,5% alk.) 0,33l	20 zł
Grimbergen Blanche (5% alk.) 0,33l	20 zł
Grimbergen Blonde (5,5% alk.) 0,33l	20 zł
Carlsberg bezalkoholowy (0% alk.) 0,5l	22 zł



WINA

WINA MUSUJĄCE

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.

135 zł / 750 ml

Kraj / Region: Włochy / Veneto

CRÉMANT D'ALSACE BRUT (12,5% alk.)

Szczep: Auxerrois, Pinot Blanc, Riesling, Pinot Gris

Wytrawne wino o delikatny, słodkim, kwiatowo-owocowym zapachu.

Pasuje do przystawek, deserów owocowych, świetny również jako aperitif.

149 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Alzacja

WINA BIAŁE

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.

125 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Alzacja

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.

25 zł / 100 ml, 139 zł / 750 ml

Kraj / Region: Polska / Kraków

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.

24 zł / 100 ml, 120 zł / 750 ml

Kraj / Region: Polska / Opolszczyzna

RIESLING KLEINFELS (13,5% alk.)

Szczep: Riesling

Wino bogate w aromaty cytrusów, kwiatu lipy, liczi i ananasa. Doskonałe do ryb oraz drobiu.

25 zł / 100 ml, 135 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Alzacja

CHABLIS (12% alk.)

Szczep: Chardonnay

Delikatne wytrawne białe wino z aromatami owoców cytrusowych, zielonych moreli, brzoskwiń oraz tymianku.

Proponowane do dań ryb oraz sałat z sosem winegret.

185 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Burgundia

MAS DU VISTRE CHARDONNAY (14% alk.)

Szczep: Chardonnay

Białe wino wytrawne o intensywnym zapachu dojrzałych żółtych owoców, kandyzowanych kasztanów i wanilii. Idealne do potraw z ryb i drobiu oraz jako aperitif.

21 zł / 100 ml, 95 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Langwedocja

WINA CZERWONE

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.

23 zł / 100 ml, 105 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.

24 zł / 100 ml, 115 zł / 750 ml

Kraj / Region: Włochy / Toskania

PETIT ECUREUIL (13,5% alk.)

Szczep: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Wytrawne wino o intensywnym aromacie czerwonych owoców. W smaku lekkie i przyjemne wino,

z delikatną nutą przypraw i miękkimi, drobnymi taninami. Komponuje się z daniami z drobiu oraz z grilla.

24 zł / 100 ml, 110 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Dolina Rodanu

CHATEAU HAUT-LA PEREYRE (12,5% alk.)

Szczep: Merlot, Cabernet Sauvignon

Wytrawne wino z nutami czerwonych owoców. Delikatne i gładkie na podniebieniu, z bardzo miękkimi taninami.

24 zł / 100 ml, 125 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Bordeaux

MAS DU VISTRE MERLOT (14,5% alk.)

Szczep: Merlot

Wytrawne wino o intensywnie wyczuwalnych aromatach dżemowych jeżyn i czarnych owoców, kakao i wanili. Doskonałe do potraw grillowanych oraz serów.

21 zł / 100 ml, 95 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Langwedocja

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.

21 zł / 100 ml, 95 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Sud Ouest

WINO BEZALKOHOLOWE

Baron De Hoen Zero (0% alk.)

Szczep: Gewurztraminer

Białe słodkie wino, pełne egzotycznych, dojrzałych owoców, z nutami liczi i płatków róży.

25 zł / 100 ml, 120 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Alzacja

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 myśliwski 900 ml	56 zł
Beef Stroganof 900 ml	59 zł
Schab w sosie własnym 900ml	53 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	30 zł
Smalec ze skwarkami i jabłkiem 200 g	28 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 z pieczonym burakiem 200 g	24 zł
Chutney z mango z imbirem i chili 200 g	34 zł
Powidła śliwkowe 200 g	24 zł
Konfitura z wiśni z goździkami 100 g	19 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
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.**

