



Chochołowy
Dwór

MENU



MENU

PRZYSTAWKI / SAŁATKI

Duszona wątróbka drobiowa w sosie malinowo-balsamicznym
podana na mixie świeżych sałat z gruszką, pomidorkami koktajlowymi
oraz płatkami migdałów i granatem 55 zł

Kozi ser w sosie malinowo-balsamicznym
podany na mixie sałat z gruszką, pomidorkami koktajlowymi
oraz płatkami migdałów i granatem 59 zł

Tatar z polędwicy wołowej z podgrzybkami,
majonezem szczypiorkowym oraz gorczycą 67 zł



ZUPY

Rosół drobiowy z makaronem / z pierożkami z mięsem 25 zł / 27 zł

Barszcz czerwony z uszkami z mięsem 27 zł

Żurek na domowym zakwasie z ziemniakami, kielbasą i jajkiem 29 zł

Toskańska zupa cebulowa z pomidorami
i boczkiem oraz grzankami z parmezanem 28 zł

Zupa czosnkowa z serem Mimolette i grzankami 29 zł

DANIA GŁÓWNE

Policzek wołowy duszony w czerwonym winie podany w sosie chrzanowym
z kaszą pęczak oraz buraczkami zasmażanymi 79 zł

Szaszłyk drobiowy owinięty boczkiem z frytkami
oraz sosem tzatziki i surówką colesław 58 zł

Golonko pieczone podane z opiekаныmi ziemniakami
oraz chrzanem i musztardą Dijon 71 zł

Stek z polędwicy wołowej podany z kremowym puree ziemniaczanym,
grillowanymi warzywami i sosem pieprzowym 129 zł

Kotlet schabowy z kością, ziemniakami i kapustą zasmażaną 64 zł





Burger wegetariański w bułce naszego wypieku z panierowanym serem camembert, konfiturą z czerwonej cebuli i żurawiny, rukolą oraz majonezem aioli podany z mixem sałat



61 zł

Burger wołowy w bułce naszego wypieku z serem Mimolette z sałatą, pomidorem, kiszonym ogórkiem oraz czerwoną cebulą, podany z frytkami

63 zł

Rumiane żeberko pieczone w miodzie z opiekаныmi ziemniakami oraz kapustą zasmażaną

82 zł

Wolno gotowana gic z jagnięca z rozmarynem oraz opiekаныmi kluseczkami gnocchi i buraczkami w miodzie

139 zł

Pstrąg z Doliny Kluczwody w całości podany z ziemniakami z gzikiem, zestawem surówek i sosem chimichuri

76 zł

Czarne spaghetti z krewetkami w sosie winno maślanym z pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki

61 zł

Makaron rigattoni z grillowanym kurczakiem i salami spianata w sosie pomidorowo-śmietanowym z parmezanem i pomidorkami koktajlowymi

55 zł

Tradycyjne placki ziemniaczane*

z kwaśną śmietaną



39 zł

z gulaszem wołowym

49 zł

z sosem kurkowym



48 zł

*nie serwujemy w niedziele i święta

U NAS LEPIONO

Pierogi ruskie polane masłem z cebulą



37 zł

Pierogi z mięsem z omastą z boczku i cebuli

37 zł

Pierogi z białym serem i jagodami ze słodką śmietaną



39 zł

DLA DZIECI

Panierowany filec z kurczaka z frytkami i surówką z marchewki

43 zł

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

46 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	14 zł / 25 zł
Sok owocowy Toma 0,2l	14 zł
Kompot domowy 0,4l / 0,7l	15 zł / 26 zł
Kwas chlebowy 0,5l	26 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	19 zł

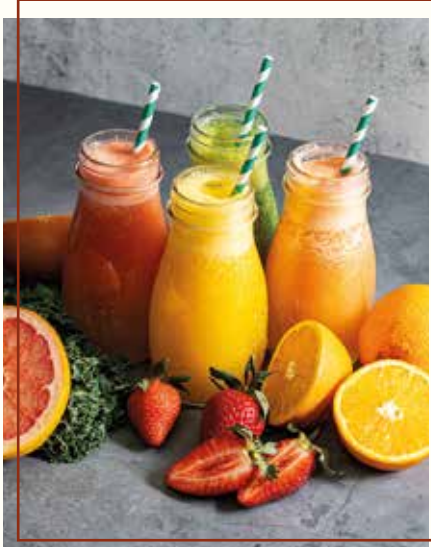
PIWO

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	20 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: Glera

Eleganckie wino musujące produkowane z aromatycznej odmiany winogron o nazwie Glera 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 BEZALKOHOŁOWE

Baron De Hoen Zero (0% alk.)

Szczep: Gewurztraminer

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

25 zł / 100 ml, 120 zł / 750 ml

Kraj / Region: Francja / Alzacja

CHOCHOŁOWA SPIŻARNIA

Żurek na domowym zakwasie z kiełbasą i boczkiem 900 ml	44 zł
Barszcz czerwony 900 ml	36 zł
Flaczki wołowe 900 ml	55 zł
Bigos myśliwski 900 ml	58 zł
Beef Stroganof 900 ml	61 zł
Schab w sosie własnym 900ml	55 zł
Fasolka po bretońsku 900ml	54 zł
Chochołowe smarowidło 200 g	31 zł
Chochołowe smarowidło 310 g	36 zł
Mięsiwo z majerankiem 310 g	36 zł
Pate z wątróbek drobiowych 200 g	32 zł
Rillettes z kaczki 200 g	34 zł
Smalec ze skwarkami i jabłkiem 200 g	31 zł
Smalczyk wegetariański z białej fasoli z jabłkiem i cebulą 200 g	26 zł
Pasta ze słonecznika z natką pietruszki 200 g	26 zł
Powidła śliwkowe 200 g	26 zł
Konfitura malinowa z różą 200 g	34 zł
Chleb domowy na zakwasie / pszenny z czarnuszką 800 g / 850 g	26 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 menedżera 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.

