

RESTAURACJA
HOTELU CHABROWY
ZAPRASZA

MENU MIESIĄCA

Zupa dnia 15 PLN

Soup of the day

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13,

Sałatka z piersi kaczki 39 PLN

z gruszką i burakiem

Duck breast salad with pear and beetroot

Alergeny: 1, 3, 7, 9,

Poławdziczka wieprzowa 59 PLN

w sosie z zielonego pieprzu, ziemniaki puree, dziki brokuł

Pork tenderloin in green pepper sauce, mashed potatoes, wild broccoli

Alergeny: 4, 5, 7, 8, 9, 10,

Ryż smażony z grzybami 39 PLN

jajko sadzone, limonka

Fried rice with mushrooms, fried egg and lime

Alergeny: 1, 3, 7, 9,

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.11.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



SALATY & SALATKI

LETTUCE & SALAD

Sałata z grillowanym kurczakiem 35 PLN

czerwoną cebulą, suszonymi pomidorami z dressingiem czosnkowym

Mix of lettuce with grilled chicken, red onion, sun-dried tomatoes with garlic dressing

Alergeny: 1, 5, 6, 8, 10, 11

Sałatka ze szpinaku 35 PLN

z orzechami, serem pleśniowym, bekonem i dressing miodowo-musztardowym

Young spinach with nuts, blue cheese, bacon and honey-mustard dressing

Alergeny: 6, 7, 8, 9, 10, 11

PRZYSTAWKI

STARTERS

Befszyk tatarski z siekanej wołowiny 55 PLN

Chopped beef steak served with marinated mushrooms, onions, pickled cucumber

Alergeny: 1, 10, 12,

Śledź bałtycki 45 PLN

na marynowanej czerwonej cebuli z czarnuszką i świeżym koperkiem

Marinated Herring with red marinated red onion with nigella and fresh dill

Alergeny: 4, 7

Placki ziemniaczane z wędzonym łososiem 49 PLN

i kwaśną śmietaną

Potato pancakes with smoked salmon and sour cream

Alergeny: 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 10

Wątróbka drobiowa, flambirowana w brandy 35 PLN

na karmelizowanym jabłku z cebulką

Poultry liver flambéed in brandy served on a caramelized apple and onion

Alergeny: 1, 2, 3, 7, 8

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT

MAKARONY PASTA

Pasta alla carbonara 39 PLN

Makaron spaghetti z boczkiem w sosie z parmezanu

Spaghetti pasta with bacon with parmesan and eggs sauce

Alergeny: 1, 3, 5, 6, 7, 9, 11

Makaron ryżowy z łososiem 49 PLN

warzywa, orzechy

Rice noodles with salmon, vegetables and nuts

Alergeny: 1, 5, 6, 7, 9, 11

Makaron Chow Mein z wołowiną 59 PLN

Makaron Chow Mein z woka z wołowiną w sosie sojowym i z warzywami, ziarna sezamu

Chow Mein noodles beef and wok-baked vegetables and sesame seeds

Alergeny: 1, 5, 6, 7, 9, 11

PIEROGI Handmade old - polish style dumplings

z kurkami i kurczakiem z sosem serowym 35 PLN

with chanterelle and chicken with cheese sauce

Alergeny: 1, 3, 7, 9

z mięsem 29 PLN

with mix meat

Alergeny: 1, 3, 7, 9

„ruskie” - ziemniaki, ser i boczek 29 PLN

with potato, bacon, cottage cheese

Alergeny: 1, 3, 4, 7,

z kapustą i grzybami 25 PLN

with sour cabbage and mushrooms

Alergeny: 1, 3, 7,

z serem, śmietaną i owocami sezonowymi 29 PLN

with cheese, cream and fruits

Alergeny: 1, 3, 4, 7,

Włoskie pierożki ze szpinakiem i ricottą 29 PLN

Ravioli with spinach and ricotta

Alergeny: 1, 5, 6, 7, 9, 11

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



Krem z białych warzyw 26 PLN

z kompresowaną gruszką i serem Lazur

White vegetables cream soup with compresed pear and lue cheese

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13,

Żur Sochaczewski na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą 29 PLN

Traditional polish sour soup with served sausages and eggs

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13,

Flaki po „Dworsku” 29 PLN

Traditional polish tripe soup on beef tails

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13,

„Solianka” z wołowiną 35 PLN

Traditional russian soup with beef,

Alergeny: 1, 6, 7, 9, 10, 13

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Kaczka z pieczonym jabłkiem 79 PLN

z sosem pomarańczowym, buraczkami i pieczonymi ziemniakami

Roast duck with apple on orange sauce with fried beetroost roasted potatoes

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Filet z kurczaka 49 PLN

faszerowany mozzarellą i suszonymi pomidorami. puree z nuta musztardy, mix sałat

Slow-rasted Chicken breast with wing stuffed with mozzarella and sud-dried tomatoes, mustard puree, fresh lettuce

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Eskalopki z indyka z sosem pieczarkowym 49 PLN

z kluskami ziemniaczanymi i bukietem surówek

Turkey escalopes with mushroom sauce served with potato dumplings and salad

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Placek po węgiersku z gulaszem wieprzowym 45 PLN

Hungarian style potato pancake served with pork stew

Alergeny: 1, 9, 10,

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

Kotlet schabowy z kostką 49 PLN

z zasmażaną kapustą i puree ziemniaczanym

Pork chop on bone served with old polish style fried cabbage and mashed potato

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10,

Stek wieprzowy z karkówki z grilla 49 PLN

frytki stekowe, karmelizowana cebulka i mix świeżych sałat z vinegrette , sos tatarski

Grilled pork neck with steak fries, caramelized onion, mix of lettuce, tatar sauce

Alergeny: 1, 9, 10

Golonka zapiekana w piwie 69 PLN

z chrzanem, ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork knuckle roasted in beer served with potatoes, and horseradish

Alergeny: 9, 10, 13,

Policzki wołowe po staropolsku 79 PLN

duszona wołowina z karmelizowaną śliwką z ziemniakami i warzywami korzennymi

Slow cook beef cheeks with caramelized plum potato and vegetables

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 13,

Burger Chabrowy 45 PLN

Burger wołowy w bułce z sezamem, ze świeżymi warzywami i oryginalnym dresingiem, frytki

Beef Burger in a sesame roll with fresh vegetables, dressing and fries

Alergeny: 1, 3, 5, 8, 9, 10, 11

Stek z polędwicy wołowej 220 g 109 PLN

z masłem ziołowym frytkami stekowymi oraz warzywami grillowanymi

Beef filet steak served with chunky chips, grilled vegetables and herby butter

Alergeny: 3, 5, 8, 9, 10, 11,

Łosoś pieczony na maśle 65 PLN

risotto szczypiorkowe, grillowana cukinia i marchewka

Salmon baked on butter, chives risotto, grilled zucchini and carrots

Alergeny: 4, 5, 7, 8, 9, 10,

Pstrąg smażony w całości 59 PLN

z talarkami ziemniaczanymi i surówka z kapusty

Fried trout with potato slices and cabbage salad

Alergeny: 4, 5, 7, 8, 9, 10,

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT



DESERY

DESSERTS

Beza limonkowa z kremem migdałowym oraz owocami sezonowymi 35 PLN

Meringue with almond cream and seasonal fruits

Alergeny: 3, 7,

Szarlotka na ciepło z lodami i sosem waniliowym 29 PLN

Warm apple-pie with ice cream and vanilla sauce

Alergeny: 1, 3, 7,

Sonata lodowa z owocami i bitą śmietaną 35 PLN

Ice cream with fruit and whipped cream

Alergeny: 3, 7,

Symfonia lodowa z bakaliami 35 PLN

Ice cream with nuts and dried fruit

Alergeny: 3, 7,

Owocowe Orzeźwienie 35 PLN

sorbet owocowy w towarzystwie jogurtu naturalnego i świeżych owoców

Fruit sorbet with yoghurts and fruits

Alergeny: 1, 3, 7,

Tolek Banan 29 PLN

lody czekoladowe i waniliowe ze świeżym bananem, sosem czekoladowym,
bitą śmietaną, miętą i wafelkiem

Vanilla and chocolate ice cream with chocolate sauce and whipped cream

Alergeny: 1, 3, 7,

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

DANIA DLA DZIECI

KID'S MENU

Menu dostępne w sobotę i w niedzielę

Domowy rosół 250 ml 19 PLN

350 ml 29 PLN

Chicken soup with noodles

Alergeny: 1, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Domowa zupa pomidorowa 250 ml 15 PLN

350 ml 19 PLN

Homemade tomato soup

Alergeny: 1, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Paluszki z kurczaka 100g 39 PLN

w panierce z frytkami i surówką

Chicken fingers with fries and salad

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Sznycelek wieprzowy 100g 35 PLN

z frytkami i mizerią z ogórka

Mini pork schnitzel with potatoes and salad

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11

Naleśniki z nadzieniem 25 PLN

Polecamy: z białym serem lub z konfiturą

Pancakes with white cheese or fruit jam

Alergeny: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11



Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso / podwójne Espresso		10 PLN / 18 PLN
Kawa z mlekiem		14 PLN
Cappucino		18 PLN
Latte		18 PLN
Kawa rozpuszczalna	Instant coffee	14 PLN
Kawa parzona	Infuse coffee	14 PLN
Herbata Richmond	Selection of Richmond tea	14 PLN
Herbata zimowa	Winter tea Sir. Williams	18 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Sok owocowy Toma	0,2 l	9 PLN
pomarańczowy, grapefruit, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy Juice: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato		
Sok świeży, wyciskany	0,25 l	25 PLN
pomarańczowy, grapefruit, mieszany Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix		
Aqua Carpatica Woda Minerlna	0,33 l	11 PLN
Exclusive mineral water Perlage or Classic		
	0,75 l	17 PLN
Lipton Ice Tea	0,2 l	9 PLN

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Pepsi	0,2 l/but.	9 PLN
	0,5 l/but.	14 PLN
Mirinda	0,2 l/but.	9 PLN
	0,5 l/but.	14 PLN
7 Up	0,2 l/but.	9 PLN
	0,5 l/but.	14 PLN
Schweppes Tonic	0,2 l/but.	9 PLN
Red Bull	0,25 l	18 PLN

PIWO

BEER

LECH beczkowe	0,4 l	10 PLN
Beer on tap	0,5 l	12 PLN
Kozel Cerny / Lezak	0,5 l/but.	12 PLN
LECH Premium	0,5 l/but.	12 PLN
LECH FREE	0,33 l/but.	10 PLN
non alcohol beer		
TYSKIE	0,5 l/but.	10 PLN
ŻUBR	0,5 l/but.	10 PLN
PILSNER URQUELL	0,5 l/but.	20 PLN
ŻYWIEC	0,5 l/but.	12 PLN
KSIAŻĘCE	0,5 l/but.	14 PLN
pszeniczne, książęce, ciemne		



Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

Wino białe:

Rkatsiteli, Civimta, Gruzja Półwytrawne / Medium-Dry	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Soave DOC, Włochy Wytrawne / Dry, Italy	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Mołdawska Winnica Półsłodkie / Semi sweet, Moldova	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Jacob's Creek Reserva, Australia Wytrawne / Dry, Australia	0,75l	110 PLN
Proseco Brut Wytrawne / Dry, musujące	0,75l	95 PLN
Wino bezalkoholowe	0,75l	75 PLN

Wino czerwone:

Saperavi, Civimta, Gruzja Półwytrawne / Medium-Dry	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Bardolino DOC, Włochy Wytrawne / Dry, Italy	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Moldawska Winnica Cabernet Sauvignon Półsłodkie / Semi sweet	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Wino bezalkoholowe, półwytrawne Non-alcoholic, semi dry	150ml / 0,75l	18 PLN / 75 PLN
Primitivo, DOC, Włochy/Italy Wytrawne / Dry	0,75l	110 PLN
Jacob's Creek Reserva Shiraz, Australia Wytrawne / Dry	0,75l	110 PLN
Wino Grzane	250ml	20 PLN

Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

Wódki :



40ml/0,5l 7 zł / 75 zł

Mickiewicz

40ml/0,5l 7 zł / 80 zł



40ml/0,5l 7 zł / 80 zł



40ml/0,5l 10 zł / 100 zł



40ml/0,5l 10 zł / 100 zł



40ml/0,5l 10 zł / 100 zł



40ml/0,7l 8 zł / 120 zł



40ml/0,7l 10 zł / 120 zł

Brandy:



40ml 12 zł



40ml 20 zł

Whisky:



12y 40ml 17 zł



40ml 17 zł



40ml 17 zł



40ml 24 zł

Cognac:



40ml 35 zł



Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

Lista Alergenów

wg Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (EU) Nr 1169/2011
w odniesieniu do składników obecnych w środkach żywnościowych

- 1) Zboża zawierające gluten (tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich szczepy hubrydowe) i produkty pochodne
- 2) Skorupiaki i produkty pochodne
- 3) Jajka i produkty pochodne
- 4) Ryby i produkty pochodne
- 5) Orzeszki ziemne(arachidowe) i produkty pochodne
- 6) Soja i produkty pochodne
- 7) Mleko i produkty pochodne
- 8) Orzechy tj. migdały, orzechy laskowe, orzechy włoskie, nerkowce, orzechy pekan, orzechy brazylijskie, pistacje, orzechy makadamie lub orzechy Queensland i produkty pochodne
- 9) Seler zwyczajny i produkty pochodne
- 10) Gorczyca i produkty pochodne
- 11) Nasiona sezamu i produkty pochodne
- 12) Dwutlenek siarki i siarczany w stężeniu
powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/l w przeliczeniu na So₂
- 13) Łubin i produkty pochodne
- 14) Mięczaki i produkty pochodne

Menu śniadaniowe

Zestaw I

49,00 PLN

Parówki 3 szt., wędliny wędzone 50 g, ser żółty 50 g, ser biały 50 g, jajko gotowane 1 szt,
Pieczywo mieszane , masło, pomidor, ogórek, papryka
Ketchup , musztarda

Zestaw I I

49,00 PLN

Jajecznica na szynce z dwóch jaj., wędliny wędzone 50 g, ser żółty 50 g, ser biały 50 g,
jajko gotowane 1 szt, pieczywo mieszane , masło, pomidor, ogórek, papryka
Ketchup , musztarda

Kawa lub herbata do wyboru do każdego zestawu

Jajecznica na maśle z trzech jaj
Pieczywo mieszane i sałatka z pomidora 150g

25,00 PLN

Parówki

25,00 PLN

Parówki 3 szt., pieczywo mieszane , ogórek konserwowy 50g, musztarda i ketchup

Kiełbaska śląska

25,00 PLN

Kiełbaska 100g, pieczywo mieszane , ogórek konserwowy 50g,
musztarda i ketchup oraz chrzan

Bufet śniadaniowy
w godz. 7.00 - 10.00

55,00 PLN



Szczegółowe informacje na temat składników poszczególnych dań i występujących w nich alergenów dostępne są u Szefa Kuchni.

Detailed information on the ingredients of individual dishes and their allergens can be found at the Chef.

Karta obowiązuje od 01.09.2025 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.