

RESTAURACJA  
HOTELU  
CHABROWY DWOREK  
ZAPRASZA

Rosół z gęsiny (tylko w sobotę i w niedzielę) ..... 25 PLN

Roasted goose broth (only in weekend)

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

Udo z gęsi ..... 69 PLN

kluski śląskie, parzona czerwona kapusta z rodzynkami

Goose leg with polish dumplings and steamed red cabbage

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

Pierś z gęsi z sosem śliwkowym ..... 62 PLN

z kaszotto grzybowym i pieczonym jabłkiem

Goose breast with plum essence, mushroom's porridge and baked apple

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

Ciasto dyniowo - marchewkowe ..... 20 PLN

Carrot-pumpkin pie with nuts

Alergeny: 3, 5, 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 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

## Sałata z grillowanym kurczakiem ..... 31 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 ..... 31 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

## Sałata Dworska ..... 25 PLN

Sałaty z serem feta i sosem winegret

Court salad - mix of lettuce with Feta cheese and Vinaigrette dressing

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

## PRZYSTAWKI

## STARTERS

## Befszyk tatarski z siekanej wołowiny ..... 46 PLN

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

Alergeny: 1, 10, 12,

## Śledź bałtycki ..... 35 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 ..... 39 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 ..... 29 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 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

## MAKARONY PASTA

Makaron Chow Mein z wołowiną ..... 49 PLN

z warzywami i słodkim sosem chilli

Chow Mein noodles with beef fillet, vegetables, sweet chilli sauce

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

Czarne Tagliatelle z tofu i kurkami ..... 39 PLN

Black Tagliatelle with tofu, mushrooms and chives sauce

Alergeny: 1, 5, 7, 9, 11

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

## PIEROGI Handmade old - polish style dumplings

z kurkami i kurczakiem z sosem serowym ..... 32 PLN

with chanterelle and chicken with cheese sauce

Alergeny: 1, 3, 7, 9

z mięsem ..... 25 PLN

with mix meat

Alergeny: 1, 3, 7, 9

„ruskie” -ziemniaki, ser i boczek ..... 25 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 borówkami ..... 25 PLN

with cheese, cream and blueberry

Alergeny: 1, 3, 4, 7,

Ravioli ze szpinakiem i ricotta ..... 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 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



Krem z dyni z pomarańczą i imbirem ..... 20 PLN

Cream-soup with pumpkin with orange and ginger

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

Żur Sochaczewski na wędzonce z jajkiem i białą kielbasą..... 22 PLN

Traditional polish sour soup with served sausages and eggs

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

Flaki po „Dworsku” ..... 25 PLN

Traditional polish tripe soup on beef tails

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

„Solianka” z wołowiną ..... 29 PLN

Traditional russian soup with beef,

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

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Kaczka z pieczonym jabłkiem ..... 65 PLN

z sosem pomarańczowym, buraczkami i pieczonymi ziemniakami

Roast duck with apple on orange sauce with fried beetroots and 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 sun-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

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 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT

**Kotlet schabowy z kostką ..... 39 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, sos tatarski oraz mix sałat w towarzystwie sosu balsamicznego

**Grilled pork neck with steak's fries and mix of lettuce**

Alergeny: 1, 9, 10

**Placek po węgiersku z gulaszem z dziczyzny ..... 45 PLN**

Hungarian style potato pancake served with venison stew

Alergeny: 1, 9, 10,

**Polędwiczki wieprzowe ..... 56 PLN**

z grzybowym kaszotto i brokułą gotowaną na parze

**Pork tenderlion, mushroom's poridge and backed broccoli**

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

**Golonka zapiekana w piwie ..... 59 PLN**

z sosem chrzanowym, zasmażaną kapustą i ziemniakami

**Pork knuckle roasted in beer served with old polish style fried sauerkraut, potatos, and horseradish sauce**

Alergeny: 9, 10, 13,

**Żeberka wieprzowe BBQ ..... 59 PLN**

pieczone żeberka BBQ, pieczone ziemniaki i grillowane warzywa

**BBQ pork ribs with baked potatoes, grilled vegetables**

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

**Burger Chabrowy ..... 39 PLN**

Burger wołowy w bułce z sezamem, ze świeżymi warzywami i oryginalnym dressingiem, 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 ..... 99 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,

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 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



## DANIA GŁÓWNE - RYBY

### MAIN COURSES – FISH

Łosoś teriyaki ..... 59 PLN

pieczone ziemniaki, warzywa gotowane na parze

Salmon on teriyaki sauce, with baked potatoes and cooked vegetables

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

Dorsz z pieca ..... 56 PLN

z sosem lemonowym, fasolką szparagową i gotowanymi ziemniakami

Baked cod, boiled potato, lime sauce and green beans

Alergeny: 1, 4, 8, 11,

Sandacz saute smażony na maśle ..... 65 PLN

z risotto szczypiorkowym, z pieczonymi warzywami w chrupiącej panierce

Fried zander served chives risotto, with baked vegetables in crispy breading

Alergeny: 1, 4, 6,

## DESERY

## DESSERTS

Beza limonkowa z kremem migdałowym oraz owocami sezonowymi ..... 25 PLN

Meringue with almond cream and seasonal fruits

Alergeny: 3, 7,

Szarlotka na ciepło z lodami i sosem waniliowym ..... 25 PLN

Warm apple-pie with ice cream and vanilla sauce

Alergeny: 1, 3, 7,

Sonata lodowa z owocami i bitą śmietaną ..... 25 PLN

Ice cream with fruit and whipped cream

Alergeny: 3, 7,

Symfonia lodowa z bakaliami ..... 25 PLN

Ice cream with nuts and dried fruit

Alergeny: 3, 7,

Tolek Banan ..... 25 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 01.11.2024r. • 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 ..... 15 PLN

350 ml ..... 25 PLN

**Chicken soup with noodles**

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

Domowa zupa pomidorowa 250 ml ..... 12 PLN

350 ml ..... 15 PLN

**Homemade tomato soup**

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

Paluszki z kurczaka 100g ..... 35 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 ..... 29 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 01.07.2023r.r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

## NAPOJE GORĄCE

HOT BEVERAGES

Espresso / podwójne Espresso		10 PLN / 14 PLN
Kawa z mlekiem		12 PLN
Cappucino		15 PLN
Latte		15 PLN
Kawa rozpuszczalna	Instant coffee	10 PLN
Kawa parzona	Infuse coffee	10 PLN
Herbata Richmond	Selection of Richmond tea	14 PLN
Herbata zimowa	Winter tea	18 PLN

## NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Sok owocowy Toma	0,2 l	7 PLN
pomarańczowy, grapefruit, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy Juice: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato		
Sok świeży, wyciskany	0,25 l	22 PLN
pomarańczowy, grapefruit, mieszany Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix		
Woda Krystaliczne Źródło	0,5 l	8 PLN
Mineral water gas & non gas		
Aqua Carpatica Woda Minerlna	0,33 l	10 PLN
Exclusive mineral water Perlage or Classic		
	0,75 l	16 PLN
Lipton Ice Tea	0,2 l	8 PLN


Karta obowiązuje od 01.11.2023r. • 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
WÓDKA ŻOŁĄDKOWA GORZKA	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
---	------	-------



Karta obowiązuje od 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT

## NAPOJE ZIMNE

## COLD BEVERAGES

Pepsi	0,2 l/but.	8 PLN
	0,5 l/but.	12 PLN
Mirinda	0,2 l/but.	8 PLN
	0,5 l/but.	12 PLN
7 Up	0,2 l/but.	8 PLN
	0,5 l/but.	12 PLN
Schweppes Tonic	0,2 l/but.	8 PLN
Red Bull	0,25 l	15 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 01.11.2024r. • 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

Karta obowiązuje od 01.11.2024r. • 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 So<sub>2</sub>
- 13) Łubin i produkty pochodne
- 14) Mięczaki i produkty pochodne

# Menu śniadaniowe

Zestaw I 39,00 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 39,00 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 20,00 PLN  
Pieczywo mieszane i sałatka z pomidora 150g

Parówki 20,00 PLN  
Parówki 3 szt., pieczywo mieszane , ogórek konserwowy 50g, musztarda i ketchup

Kiełbaska śląska 20,00 PLN  
Kiełbaska 100g, pieczywo mieszane , ogórek konserwowy 50g,  
musztarda i ketchup oraz chrzan

Bufet śniadaniowy 50,00 PLN  
w godz. 7.00 - 10.00



Szczególne 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 01.11.2024r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT