

RESTAURACJA
HOTELU CHABROWY
ZAPRASZA

WIOSNA

Zupa dnia 15 PLN

Soup of the day

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

Saltimbocca z cieleciny 69 PLN

eskalopki cielece z szynką parmeńską, szałwią, duszone w białym winie
puree ziemniaczane, fasolka szparagowa

Veal escalopes in Prosciutto Crudo with sage, stewed in white wine
mashed potatoes and green beans

Alergeny: 1, 6, 9, 11,

Gicz jagnięca 99 PLN

Glazurowana sosem demi-glace, gnocchi,, warzywa korzeniowe pieczone

Lamb shank glazed with demi-glace sauce, old-polish dumplings, vegetables,

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

Sernik baskijski z sosem wiśniowym 35 PLN

Basque cheesecake with a cherry sauce

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 01.03.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



SAŁATY & SAŁATKI

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-musztardowy

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

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

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem 39 PLN

rukola, rozszponka, winogrono, granat i orzechy, z kremem balsamicznym

Salad with roasted beetroot and goat cheese with lettuce, grape, nuts, balsamico

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 01.03.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

MAKARONY PASTA

Pasta all'Amatriciana 39 PLN

Makaron spaghetti, z boczkiem, serem Pecorino w sosie z pomidorów Pellatti

Spaghetti pasta with bacon, Pecorino cheese, Pellatti tomatoes 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, 3, 5, 6, 7, 9, 11

Makaron Chow Mein z wołowiną 59 PLN

Makaron Chow Mein z woka z wołowiną w sosie sojowym, 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

z mięsem i krewetką 35 PLN

czarne pierożki barwione sepią
with mix meat and shrimps in sephia

Alergeny: 1, 3, 7, 9

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 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 01.03.2026 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 compressed pear and lue cheese

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

Żur Sochaczewski na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą..... 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

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 01.03.2026 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,

Polędwiczka 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,

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 carmelized 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,

Sandacz saute smażony na maśle 69 PLN

z risotto , pieczone warzywa w chrupiącej panierce

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

Alergeny: 1, 4, 6,

Pstrąg smażony w całości 59 PLN

z talarkami ziemniaczanymi i surówka z kapusty marynowanej

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 01.03.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



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,

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 01.03.2026 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 01.03.2026 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 01.03.2026 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 01.03.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

Wódki :

| | | |
|---|-----------|----------------|
|  POLISH VODKA SINCE 1873 | 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 |
|---|------|-------|



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 01.03.2026 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 SO_2
- 13) Łubin i produkty pochodne
- 14) Mięczaki i produkty pochodne

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 01.03.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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 25,00 PLN
Pieczywo mieszane i sałatka z pomidora 150g

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 55,00 PLN
w godz. 7.00 - 10.00



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 01.03.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.