

RESTAURACJA
HOTELU
CHABROWY DWOREK
ZAPRASZA

Zupa dnia 10 PLN

Soup of the day

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

Kurczak faszerowany szpinakiem 49 PLN

roladka z kurczaka faszerowana brokołem, szpinakiem i serem pleśniowym
puree ziemniaczane z nuta truflii, konfitura z czerwonej cebuli, fasolka

Chicken roll stuffed with broccoli, spinach and blue cheese

mashed potatoes with a hint of truffle, red onion jam, beans

Alergeny: 1, 5, 7, 10,

Pstrąg z pieca 49 PLN

talarki ziemniaczane i pieczone warzywa korzeniowe

Baked trout, potato slices and burnt butter vegetables

Alergeny: 1, 4, 8, 11,

Sernik z białą czekoladą 22 PLN

White Chocolate Cheesecake

Alergeny: 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 01.01.2024r.r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

SAŁATY & SAŁATKI

LETTUCE & SALAD

Sałata z grillowanym kurczakiem 31 PLN

czerwoną cebulą, suszonymi pomidorami z dressingiem czosnkowym

King's Salad - 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 27 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 23 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 01.01.2024r.r. • 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 35 PLN

Black Tagliatelle with tofu, mushrooms and chives sauce

Alergeny: 1, 5, 7, 9, 11

Pasta alla carbonara 34 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 27 PLN

with chanterelle and chicken with cheese sauce

Alergeny: 1, 3, 7, 9

z mięsem 19 PLN

with mix meat

Alergeny: 1, 3, 7, 9

„ruskie” -ziemniaki i ser 19 PLN

with potato, cottage cheese

Alergeny: 1, 3, 4, 7,

z kapustą i grzybami 19 PLN

with sour cabbage and mushrooms

Ravioli ze szpinakiem i ricottą 27 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 01.01.2024r.r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



ZUPY SOUPS

Zupa cebulowa z nutką brandy, grzankami i parmezanem **19 PLN**

Onion soup with hint of brandy, croutons and parmesan

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

Żur Sochaczewski na wędzonce z jajkiem i białą kiełbasą..... **19 PLN**

Traditional polish sour soup with served sausages and eggs

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

Krem z pieczonego buraka z kozim serem **20 PLN**

Baked beetroot cream-soup with goat cheese

Alergeny: 3, 6, 7,

Flaki po „Dworsku” **25 PLN**

Traditional polish tripe soup on beef tails

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

„Solianka” z wołowiną **27 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 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..... **42 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

Kotlet schabowy z kostką 37 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 46 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

Poledwiczki wieprzowe w zielonej otoczce 49 PLN

puree ziemniaczane, z palonym masłem i pieczone warzywa w chrupkiej panierce

Pork tenderloin in green grits sweet potato puree with burnt butter and crispy vegetables

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

Golonka zapiekana w piwie 59 PLN

z sosem chrzanowym, zasmażaną kwaszoną kapustą i puree ziemniaczanym

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

Alergeny: 9, 10, 13,

Żeberka wieprzowe BBQ 49 PLN

pieczone żeberka BBQ, francuskie frytki i miks świeżych sałat

BBQ pork ribs with french fries, mix of lettuce

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

Burger Chabrowy 35 PLN

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

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

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

Stek z poledwicy wołowej 220 g 89 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 01.07.2023r.r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT



Łosoś teriyaki 55 PLN

pieczone ziemniaki, warzywa gotowane na parze

Salmon on teriyaki sauce, with baked potatoes and cooked vegetables

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

Sandacz saute smażony na maśle 55 PLN

z puree szczypiorkowym, z pietruszkowym masłem, kurkami, cukinią, salsa z ogórka

Fried zander served chives puree, parsley butter, zucchini, cucumber salsa

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 22 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,

Owocowe Orzeźwienie 22 PLN

sorbet owocowy w towarzystwie jogurtu naturalnego i świeżych owoców

Fruit sorbet with yoghurts and fruits

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 01.07.2023r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT

DANIA DLA DZIECI

KID'S MENU

Menu dostępne tylko w sobotę i w niedzielę

Domowy rosół 250 ml 12 PLN

350 ml 19 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 25 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 27 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 19 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		9 PLN / 12 PLN
Kawa z mlekiem		12 PLN
Cappucino		15 PLN
Latte		15 PLN
Kawa rozpuszczalna	Instant coffee	9 PLN
Kawa parzona	Infuse coffee	10 PLN
Herbata Richmond	Selection of Richmond tea	12 PLN
Herbata zimowa	Winter tea	15 PLN

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Sok owocowy Toma	0,2 l	6 PLN
pomarańczowy, grapefruit, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy Juice: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato		
Sok świeży, wyciskany	0,25 l	17 PLN
pomarańczowy, grapefruit, mieszany Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix		
Woda Krystaliczne Źródło	0,5 l	7 PLN
Mineral water gas & non gas		
Cisowianka Woda Minerlna	0,3 l	8 PLN
Exclusive mineral water Perlage or Classic		
	0,7 l	13 PLN
Lipton Ice Tea	0,2 l	7 PLN

Karta obowiązuje od 01.01.2023r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

NAPOJE ZIMNE

COLD BEVERAGES

Pepsi	0,2 l/but.	7 PLN
	0,5 l/but.	10 PLN
Mirinda	0,2 l/but.	7 PLN
	0,5 l/but.	10 PLN
7 Up	0,2 l/but.	7 PLN
	0,5 l/but.	10 PLN
Schweppes Tonic	0,2 l/but.	7 PLN
Red Bull	0,25 l	13 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 01.01.2023r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.



Wino białe:

Kumala Chenin, Blanc, Afryka Południowa Półwytrawne / Medium-Dry, Southe Africa	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 Półwytrawne	0,75l	75 PLN

Wino czerwone:



Kumala Pinotage, Afryka Południowa Półwytrawne / Medium-Dry , South Africa	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 01.06.2023r. • 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 01.01.2023r. • 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 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 01.01.2022r.r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.