



HOTEL • RESTAURACJA • WINOTEKA





Śniadanie dworskie *Breakfast Court*

Zestaw śniadaniowy w cenie 45,00/os.

Breakfast set for 45,00/person

Danie ciepłe na zamówienie:
jajecznica z wiejskich jaj na maśle lub parówki

Warm dish to order:
scrambled eggs with rural eggs in butter or sausages

Deski wędlin i pasztetów dworskich

Boards meats and pates court

Warzywa sezonowe

Seasonal vegetables

Sery: żółty, topiony i twaróg

Cheese: yellow, melted cheese, and curd

Jogurty naturalne i owocowe

Natural yoghurt and fruit

Konfitury domowej roboty

Homemade marmalades

Chrupiące pieczywo

Crispy bread

Dodatki: masło i ćwikła z chrzanem

Extras: butter and beetroots with horseradish

Napoje: kawa, herbata, woda, sok owocowy

Drinks: coffee, tea, water, fruit juice



Na początek Chotynia poleca

Starters

Deska wędlin swojskich

27,00

Domowej roboty wędliny podane z piklami
Home-made cold meats

Wątróbka z indyczek młodych

29,00

Smażone marynowane wątróbki w kompozycji jabłek duszonych w karmelu
Fried marinated turkey liver in apples and caramel

Tatar

35,00

Wołowina w pieprzu marynowana, w towarzystwie cebulki, grzybków i ogóreczka kiszzonego
Marinated steak tartar with onions, mushrooms and pickled cucumbers

Carpaccio

35,00

Plasterki marynowanej polędwicy wołowej, podane z kaparami i wiórkami parmezanu na sosie bazyliowo-czosnkowym
Beef sirloin slices on the basil-garlic sauce with capers and Parmesan cheese

Kurki w śmietanie z plackami

36,00

Kurki duszone w śmietanie i winie podane z chrupiącymi plackami ziemniaczanymi
Chanterelles stewed in cream and wine served with fried potato pancakes

Ślimaki po burgundzku

38,00

Zapiekane ślimaki w maśle czosnkowym na sałacie podane
Roasted snails in garlic butter

Lub Sałaty *Salads*

Sałata z pestkami dyni na gorąco **26,00**

Smażone pestki dyni na postumencie z sałaty z pomidorami z dressingiem czosnkowym, garniowane amarantusem

Salad with fried pumpkin seeds, lettuce, tomatoes, garlic dressing, garnished with amaranthus seeds

Sałata chotyńska **34,00**

Mieszana sałata z pomidorami, ogórkiem i papryką, dekorowana kielbasą smażoną w miodzie i chilli

Mixed salad with tomatoes, cucumber, pepper and fried sausage dipped in honey and chilli

Sałata farmerska **34,00**

Kompozycja świeżych sałat z grillowanym kurczakiem, wiejskim jajem i dressingiem ziołowo-czosnkowym

Composition of fresh salads with grilled chicken, country egg and spicy garlic-herb dressing

W przerwie może zupy *Soups*

Żur dworski z przepisu Jana Ciołka *(pierwszego właściciela Chotyni)* **18,00**

Żur na zakwasie chlebowym robiony, z wędzonką i tartym chrzanem gotowany

Traditional Polish sour soup "Żur" with smoked ham seasoned with grated horseradish

Rosół z wiejskiej kury **17,00**

Pachnący, złocisty rosół, długo warzony z makaronem domowym

Long-boiled broth with home-made noodles

Zupa francuska na białym winie **19,00**

Zupa francuska na białym winie gotowana, prowansalskimi ziołami akcentowana

French soup cooked in white wine and garnished with herbs de Provence

Zupa borowikowa **21,00**

Aromatyczna borowikowa w śmietance duszona z łazankami domowej roboty podana

Boletus mushroom soup with home-made noodles

A później danie główne *Main Courses*

Pierogomania **28,00**

Domowej roboty pierogi do wyboru z kapustą i grzybami lub z mięsem
Home-made Polish pierogi – dumplings with cabbage, mushrooms or meat

Ulubiony schabowy z kostką Aleksandra Graybner (prez. Warszawy) **34,00**

Złocisty kotlet schabowy w wiejskim jajku panierowany z kapustą i ziemniakami
pieczonymi w ziołach podany
Pork chop in a country egg with cabbage and jacket potatoes with herbs

Żeberka po myśliwsku - żeberka duszone w czerwonym winie podane z pęczakiem **35,00**

Hunter-style Ribs - spare ribs braised in red wine served with pearl barley

Polędwiczki wieprzowe podane inaczej **45,00**

lekko smażone polędwiczki wieprzowe podane na sosie,
truflowym, garniowane grzybami leśnymi .
Pork tenderloin specified otherwise - lightly fried pork tenderloin
served on truffle sauce, garnished mushrooms

Filet z łososia grillowany **55,00**

Filet z łososia podany na sosie francuskim w towarzystwie kolorowych sałat
Salmon fillet served with the French sauce accompanied by colorful salads

Steki cielęce po ziemiańsku **59,00**

Steki z kostką w kremowym sosie z ziół i wina, podane z duszonymi warzywami
Veal steak in creamy sauce with herbs and wine served with stewed vegetables

Polędwica Szefa Kuchni **65,00**

Polędwica grillowana, na sosie weneckim, dekorowana śliwką i boczkiem
Beef Steak of the Chef - sirloin grilled, sauce, Venetian decorated with prunes and bacon

Kaczka pieczona w sosie Brandy de Jerez **59,00**

Pieczona kaczka z jabłkami w karmelu i żurawinie podana z winnymi
buraczkami i smażonymi ziemniakami
Roast duck in Brandy de Jerez sauce with apples in caramel
and cranberry served with beetroots and fried potatoes



A później danie główne *Main Courses*

Sandacz z kurkami

59,00

Grillowany filet z sandacza marynowany w pieprzu cytrynowym podany z sosem kurkowym i tagliatelle

Grilled zander fillet marinated in lemon pepper, served with golden chanterelle sauce and tagliatelle

Krewetki Królewskie

65,00

Marynowane w winie z fantastycznym sosem maślano-czosnkowym podane

King prawns marinated in wine served with butter garlic sauce

Comber jagnięcy z młodych jagniąt

79,00

Młoda jagnięcina w bazylii i czosnku marynowana jako delikatny stek podana

Marinated lamb steak with garlic and herbs

A może Pasta *Pasta*

Tagliatelle z kurczakiem i brokułami

37,00

Marynowana pierś kurczaka duszona z brokułami i pomidorami w śmietanie

Tagliatelle pasta with stewed chicken and broccoli

Pasta Królewska Siódme Niebo

59,00

Pasta tagliatelle z krewetkami królewskimi, suszonymi pomidorami, świeżą bazylią i tokańską oliwą Extra Virgin

Tagliatelle pasta with prawns, dried tomatoes, fresh basil and Tuscan Extra Virgin oil

A na koniec, słodki koniec
Desserts

Puszysty sernik chotyński wg zaleceń Gostyńskich **19,00**

Sernik z tłustego sera robiony i sosem czekoladowym ozdobiony
Cheesecake made of cottage cheese served with chocolate sauce

Sorbet **19,00**

Sorbet cytrynowo-malinowy z sosem truskawkowym
Lemon-raspberry sorbet with strawberry sauce

Szarlotka babuni Karoliny z Pieniążków Graybner **21,00**

Szarlotka na ciepło z sosem żurawinowym podana i bitą śmietaną
dekorowana, której zapach roznosi się poza granicami Rzeczypospolitej
Hot apple pie with cranberry sauce and whipped cream

Bezowa fantazja **28,00**

Bezowa delicja, garniowana kremem mascarpone i lodami waniliowymi,
zwieńczona sosem ze świeżej wiśni
Meringue delicacy with mascarpone cream and vanilla ice cream garnished
with fresh cherry sauce

Lody córki Wincentego Śnieżki **22,00**

Kompozycja lodowa w towarzystwie domowych sosów owocowych,
z nutą czekoladową podana
Wincenty Śnieżka's ice cream in fruit, home-made dressing and chocolate



Menu dla Dzieci / Kids Menu

Zupa pomidorowa z makaronem **15,00**

Tomato soup with home-made noodles

Rosółek z wiejskiej kury **12,00**

Pachnący, złocisty rosół, długo warzony z makaronem domowym
Long-boiled broth with home-made noodles

Kotlecik drobiowy z surówkami i frytkami **24,00**

Chicken breast cutlet with vegetable salads and chips

***Filecik z ryby panierowany z surówkami
lub warzywami i frytkami*** **19,00**

Breaded fish fillet with vegetable salads or steamed vegetables

***Naleśnik z serem lub konfiturą z sosem owocowym
podany, dekorowany bitą śmietaną*** **16,00**

Cottage cheese or jam pancake with fruit sauce garnished with whipped cream

Napoje & Alkohole *Beverages & Alcohol*

Caffe Espresso	10,00
Caffe Americano	10,00
Caffe Cappucino lub Caffe Latte	12,00
Herbata	9,00
Tea	
Napoje gazowane (0,2 l) Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite, Tonic	6,00
Coca-Cola, Zero, Fanta, Sprite, Tonic	
Woda (0,2 l) (gazowana, niegazowana)	5,00
Water (still, sparkling)	
Soki (0,2 l) (pomarańcz, jabłko, grapefruit, czarna porzeczka, pomidor)	6,00
Juice (orange, apple, grapefruit, blackcurrant, tomatoe)	
Sok ze świeżych owoców (0,25 l)	18,00
Fresh fruits juice	
Piwo 0,5 l	11,00
Beer 0,3 l	8,00
Nalewki dworskie 4cl	19,00
Home-made Chotynia liqueur	
Wódka polska Wyborowa 4cl	10,00
Polish Vodka - Wyborowa	
Wódka Amundsen 4cl	14,00
Amundsen Vodka	
Wódka Finlandia 4cl	14,00
Finlandia Vodka	
WHISKY	
Jim Beam 4cl	15,00
Ballantines 4cl	15,00
J. Walker red 4cl	15,00
J. Walker black 4cl	25,00
J. Daniels 4cl	20,00
Whisky Single Malt 4cl	30,00
Brandy, Likieri, Campari, Gin 4cl	18,00
Cognac V.S.O.P., 4cl	25,00
Cognac X.O., 4cl	50,00

Alkohole
Alcohol

<i>Wódka Amundsen</i>	<i>4cl</i>	<i>14,00</i>
<i>Wódka Stock Prestige</i>	<i>4cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Żołądkowa Gorzka</i>	<i>4cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Saska smakowa</i>	<i>4cl</i>	<i>10,00</i>
<i>Orkisz</i>	<i>4cl</i>	<i>15,00</i>
<i>Jim Beam White</i>	<i>4cl</i>	<i>15,00</i>
<i>Maker's Mark</i>	<i>4cl</i>	<i>15,00</i>