RESTAURACJA

HOTELU CHABROWY

ZAPRASZA

Gęsina

Krem z dyni z pomarańczą i imbirem ..... 28 PLN

Cream-soup with pumpkin with orange and ginger

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

Rosół z gęsiny (w sobotę i niedzielę) ..... 29 PLN

Roasted goose broth with cloves and chives

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

Udo z gęsi ..... 84 PLN

pęczak z borowikami, pieczona gruszka z orzechami i sos spod pieczonej gęsi

Goose leg, pearl barley boletus, root vegetables in panko, and roast goose sauce

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

Pierś z gęsi z sosem żurawinowym ..... 69 PLN

z kluskami dyniowymi, modrą kapustą i sosem żurawionowym

Goose breast with red cabbage and cranberry sauce

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

Tarta ze śliwkami pod kruszonką z lodami solony karmel 29 PLN

Tarta with plums and salted carmel creams

Alergeny: 3, 7,



Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.



SAŁATY & SAŁATKI — LETTUCE & SALAD

Cezar z kurczakiem i chipsami z boczku ..... 43 PLN

sałata rzymska / kurczak / chipsy z boczku / sos cezar / grzanki / Parmegiano Reggiano

Romaine lettuce / chicken / bacon chips / Caesar dressing / croutons / Parmigiano Reggiano

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

Sałatka ze szpinaku ..... 35 PLN

orzechy / ser pleśniowy / bekon / dressing miodowo-musztardowy

Young spinach / nuts / blue cheese / bacon / honey-mustard dressing

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

Sałatka z pieczonym burakiem i kozim serem ..... 39 PLN

rukola, roszponka, 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

Befsztyk 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

Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

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

Tagliatelle z łososiem i szpinakiem ..... 49 PLN
Tagliatelle, łosoś, pomidorki chery , świeży szpinak, zioła
Tagliatella pasta, salmon fillet, cherry tomatoes fresh spinach

Makaron Chow Mein z wołowiną ..... 59 PLN
Makaron Chow Mein z woka z wołowiną w sosie sojowym, z warzywami, ziarna sezamu
Chow Mein noodles beed and wok-baked vegetables and seasame seeds
Alergeny: 1, 5, 6, 7, 9,11

PIEROGI Handmade old - polish style dumplings

z kurkami i kurczakiem z sosem serowym ..... 39 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 kapustą i grzybami ..... 25 PLN
with sour cabbage and mushrooms
Alergeny: 1, 3, 7,

z serem, śmietaną i owocami sezonowymi ..... 29 PLN
with cheesse, cream and fruits
Alergeny: 1, 3, 4, 7,

Włoskie pierożki ze szpinakiem i ricottą ..... 35 PLN
Ravioli with spinach and ricotta
Alergeny: 1, 5, 6, 7, 9,11



Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.



ZUPY SOUPS

Krem z białych warzyw ..... **26 PLN**

z kompresowaną gruszką i serem Lazur

White vegetables cream soup with compresed pear and lue cheesse

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

Żur Sochaczewski na wędzonce z jajkiem i biała 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 ..... **89 PLN**

z sosem pomarańczowym, buraczkami i pieczonymi ziemniakami

Roast duck with apple on orange sauce with fried beetroost rosted 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

Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

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 ..... 75 PLN

z chrzanem, ziemniakami i kapustą zasmażaną

Pork knuckle roasted in beer served with potatos, and horseradish

Alergeny: 9, 10, 13,

Placek po węgiersku z gulaszem wieprzowym ..... 49 PLN

placek ziemniaczany / gulasz wieprzowy / surówką z ogórka kwaszonego

Hungarian style potato pancake / pork stew / salad of gherkings

Alergeny: 1, 9, 10,

Burger Chabrowy ..... 49 PLN

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

Beef Burger in a seasame 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 ze szczypiorkiem, pomidorkami cherry z czosnkiem, szpinak

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

Alergeny: 1, 4, 6,

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,



Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.



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,

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,

Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

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 cheesee or fruit jam

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





Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.



NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

Espresso / podwójne Espresso		12 PLN / 20 PLN
Espresso Macchiato		16 PLN
Kawa z mlekiem (Flat White)		16 PLN
Cappucino		18 PLN
Latte		18 PLN
Kawa rozpuszczalna	Instant coffee	18 PLN
Kawa parzona	Infuse coffee	18 PLN
Herbata Richmont	Selection of Richmont tea	14 PLN
Herbata zimowa	Winter tea Sir. Williams	20 PLN
Herbata zimowa Richmont	Winter Selection Richmont tea	20 PLN

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

Sok owocowy Toma pomarańczowy, grapefruit, jabłkowy, czarna porzeczka, pomidorowy Juice: orange, grapefruit, apple, blackcurrant, tomato	0,2 l	9 PLN
Sok świeży, wyciskany pomarańczowy, grapefruit, mieszany Freshly squeezed juice: orange, grapefruit, mix	0,25 l	25 PLN
Lipton Ice Tea	0,2 l	9 PLN
Cisowianka Perlage Woda Minerlna Exclusive mineral water Perlage	0,3 l	8 PLN
	0,7 l	14 PLN
Cisowianka Woda Minerlna Exclusive mineral water Classic	0,3 l	8 PLN
	0,7 l	14 PLN

Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

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 Beer on tap	0,4 l	12 PLN
	0,5 l	15 PLN
Kozel Cerny / Lezak	0,5 l/but.	14 PLN
LECH Premium	0,5 l/but.	14 PLN
LECH FREE non alcohol beer	0,33 l/but.	14 PLN
TYSKIE	0,5 l / but.	14 PLN
ŻUBR	0,5 l/but.	12 PLN
PILSNER URQUELL	0,5 l/but.	20 PLN
ŻYWIEC	0,5 l/but.	16 PLN
KSIĄŻĘCE pszeniczne, książęce, ciemne	0,5 l/but.	18 PLN
Corona (Alcohol or Free)	0,33 l/but.	18 PLN



Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

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	30 PLN

Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

Wódki :

WYBOROWA	40ml/0,5l	7 PLN / 75 PLN
Mickiewicz	40ml/0,5l	7 PLN / 80 PLN
PAN TADEUSZ	40ml/0,5l	8 PLN / 80 PLN
STUMBRAS VODKA	40ml/0,5l	10 PLN / 100 PLN
NEMIROFF VODKA	40ml/0,5l	10 PLN / 100 PLN
FINLANDIA VODKA	40ml/0,5l	10 PLN / 100 PLN
WÓDKA ŻOŁĄDKOWA GORZKA	40ml/0,7l	10 PLN / 120 PLN
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	40ml/0,7l	10 PLN / 120 PLN

Brandy:

STOCK POLSKA	40ml	12 PLN
METAXA	40ml	25 PLN

Whisky:

Ballantine's	10y	40ml	17 PLN
JACK DANIEL'S Tennessee Tradition		40ml	17 PLN
JIM BEAM		40ml	17 PLN
CHIVAS REGAL 12		40ml	24 PLN

Cognac:

Hennessy COGNAC	40ml	35 PLN



Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

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

Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.

Menu śniadaniowe

Zestaw I — 49 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 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 PLN

Pieczywo mieszane i sałatka z pomidora 150g

Parówki — 25 PLN

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

Kiełbaska śląska/ Frankfurterki — 25 PLN

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

Bufet śniadaniowy — 55 PLN

w godz. 7.00 - 10.00



Karta obowiązuje od 01.11.2026 r. • Ceny zawierają podatek VAT / All prices include VAT.

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.