



Restauracja Chochołowska



Przystawki

Starters / Predjedlá



Sałatka 38 PLN

**z grillowanym kozim serem
i sosem balsamiczno-malinowym**

Salad with grilled goat cheese
and balsamic-raspberry sauce

Šalát s grilovaným kozím syrom
a balzamikovo-malinovým dresingom

Sałatka 36 PLN

**z kurczakiem i grillowanym
boczkiem**

Salad with grilled chicken and bacon

Šalát s grilovaným kuracím mäsom
a slaninkou

Sałatka 38 PLN

**z grillowanym tofu
i sosem balsamiczno-malinowym**

Salad with grilled tofu and balsamic-
raspberry sauce

Šalát s grilovaným tofu a balzamikovo-
malinovým dresingom

Moskole 28 PLN

**ze śmietaną i masłem
czosnkowym**

Moskol pancakes with cream and garlic
butter

Goralské placky „moskole” s kyslou
smotanou a cesnakovým maslom

Rydze 38 PLN

**duszone na maśle
z grzanką czosnkową**

Stewed saffron milk caps in butter
with garlic toast

Rýdziky dusené na masle s cesnakovou
hriankou

Oscypek 38 PLN

grillowany z boczkiem i żurawiną

Grilled oscypek cheese with bacon
and cranberries

Grilovaný oštiepok so slaninou
a brusnicami

Tatar 69 PLN

**z polędwicy wołowej
z majonezem sardelowy**

Beef tenderloin tartare with anchovy
mayonnaise

Tatarák z pravej sviečkovice so sardelovou
majonézou

 **potrawa bezmięsna**

meatless dish
bezmäsité jedlo



Zupy

Soups / Polievky



Krem dyniowy



26 PLN

z borowikami

Pumpkin cream with porcini mushrooms

Tekvicový krém s dubákmi

Rosół

26 PLN

z makaronem

Chicken noodle soup

Mäsový vývar s rezancami

Kwaśnica

26 PLN

z żeberkiem

Sauerkraut soup with ribs

Polievka z kyslej kapusty „kwaśnica” s rebierkom

Żurek

26 PLN

z kiełbasą i ziemniakami

Sour rye soup with sausage and potatoes

Kyslá polievka „żurek” so zemiakmi

Zupa gulaszowa

26 PLN

z pieczarkami

Goulash soup with mushrooms

Gulášová polievka s hubami



Dania główne



Main courses / Hlavné jedlá

Pierogi



38 PLN

ze szpinakiem i czerwonym pesto

Dumplings with spinach and red pesto

Pirohy plnené špenátom s pesto rosso

Pierogi



38 PLN

ruskie z cebulą i czosnkiem

Russian dumplings with onion and garlic

Ruské pirohy s cibuľou a cesnakom

Pierogi

38 PLN

z baranią, sosem
rozmarynowym i żurawiną

Dumplings with lamb, rosemary sauce and cranberries

Pirohy s baraním mäsom, v rozmarínovej omáčke a brusnicami

Pierogi

38 PLN

z gęsiną i sosem kurkowym
i tymiankiem

Dumplings with goose and chanterelle sauce and thyme

Pirohy s husacím mäsom v omáčke z kuriatok s tymianom

Gołąbki



36 PLN

faszerowane kaszotto grzybowym
i pieczonymi warzywami
z sosem pomidorowo-paprykowym

Kashotto stuffed cabbage rolls with mushrooms and baked vegetables with tomato and pepper sauce

Kapustové závitky plnené pohánkovou kašou a pečenou zeleninou s paradajkovo - paprikovou omáčkou

Tagliatelle

62 PLN

z wołowiną i rukolą w sosie
z gorgonzoli i zielonego pieprzu

Tagliatelle with beef and rocket in gorgonzola and green pepper sauce

Tagliatelle s hovädzím mäsom a rukolou v omáčke z gorgonzoly a zeleného korenia

Pstrąg 69 PLN

pieczony z ratatouille
i ziemniakami pieczonymi w boczku

Baked trout with ratatouille and potatoes
baked in bacon

Pečený pstruh s ratatouille a zemiakmi
opečenými na slanine

Pierś kurczaka 64 PLN

z kostką z ogórkowym gziem
i smażonymi warzywami

Chicken breast on the bone with cucumber
cheese and fried vegetables

Kuracie prsia s uhorkovým dipom
a vyprážanou zeleninou

Kotlet schabowy 68 PLN

z ziemniakami puree
i kapustą zasmażaną

Pork chop with mashed potatoes
and stewed cabbage

Bravčové rezne so zemiakovou kašou a
smaženou kapustou

Żeberka 82 PLN

BBQ z frytkami stekowymi
i kapustą zasmażaną

BBQ ribs with steak fries and stewed
cabbage

BBQ rebierka so steakovými hranolkami a
osmaženou kyslou kapustou

Policzki wołowe 94 PLN

z sosem rozmarynowym,
kaszotto borowikowym
i buraczkami zasmażanymi

Beef cheeks with rosemary sauce, boletus
groats and fried beetroot

Hovädzie líčka s rozmarínovou omáčkou,
s pohánkovou kašou a smaženou červenou repou

Konfitowana noga gęsi 66 PLN

z "masconkom" i dynią z pieca

Confit goose leg with "masconka"
and baked pumpkin

Konfitované husacie stehno s „masconka”
a opečenou tekvicou

Pierś kaczki 74 PLN

kaczki na sosie śliwkowym
z hałuskami i puree z dyni

Duck breast in plum sauce with dumplings
and pumpkin puree

Kačacie prsia v slivkovej omáčke
s haluškami a tekvicovým pyré

Połędwiczka wieprzowa 72 PLN

z sosem grzybowym,
puree ziemniaczanym
i buraczkami zasmażanymi

Pork tenderloin with mushroom sauce,
mashed potatoes and fried beetroot

Bravčová panenka s hubovou omáčkou,
zemiakovou kašou a smaženou červenou
repou

Połędwica wołowa 136 PLN

z sosem pieprzowym,
warzywnym ratatouille
i frytkami stekowymi

Beef tenderloin with pepper sauce,
vegetable ratatouille and steak fries

Pravá hovädzia sviečkovica s omáčkou z
čierneho korenia, zeleninovým ratatouille a
steakovými hranolkami

Regionalna
strona smaku





Dla dzieci



Menu for children / Jedálny lístok pre deti

Rosół

24 PLN

z makaronem

Chicken noodle soup

Mäsový vývar s rezancami

Pomidorowa 24 PLN

z lanymi kluskami 

Tomato soup with dumplings

Paradajková polievka s haluškami

Naleśniki 34 PLN

z jabłkami i sosem karmelowym

Pancakes with apples and caramel sauce

Palacinky s jablkami a ovocnou polevou

Naleśniki 34 PLN

z serem i sosem waniliowym

Pancakes with cheese and vanilla sauce

Palacinky s tvarohom a vanilkovou polevou

Pierś z kurczaka w kukurydzianej panierce z frytkami

38 PLN

Chicken breast in corn breadcrumbs
with fries

Kuracie psia v kukuričnom cestíčku
s hranolkami

Gnocchi 36 PLN

alla bolognese

Gnocchi Bolognese

Gnocchi alla bolognese



Desery

Desserts / Dezerty



Pierogi 38 PLN

z jagodami i śmietaną

Dumplings with blueberries and cream

Pirohy s čučoriedkami a smotanou

Racuchy 28 PLN

z jabłkiem i kremem angielskim

Crumpets with apple and English cream

Jablkové placky s vanilkovou polevou

Suflet czekoladowy 38 PLN

z sosem "słony karmel"
i lodami śmietankowymi

Chocolate soufflé with salted caramel sauce and cream ice cream

Čokoládové suflé s polevou so slaného karamelu a smotanovou zmrzlinou

Szarlotka 24 PLN

z lodami karmelowymi

Apple pie with caramel ice cream

Jablková zmrzlina s karamelovou zmrzlinou

Sernik 24 PLN

z sosem czekoladowym

Cheesecake with chocolate sauce

Cheescake s čokoládovou polevou

Pudding chia 26 PLN

z malinami i białą czekoladą

Chia pudding with raspberries and white chocolate

Chia puding s malinami a bielou čokoládou

Tarta gruszkowa 26 PLN

Pear tart

Hruškový tart



Desery

Desserts / Dezerty



Puchar

34 PLN

sorbetów owocowych

A goblet of fruit sorbets

Pohár ovocných sorbetov

Lody bambino

34 PLN

Bambino ice cream

Zmrzlina bambino

Lody toffi

34 PLN

z gruszką

Toffee ice cream with pear cooked in syrup

Toffi zmrzlina s hruškou

Lody waniliowe

34 PLN

z gorącym musem malinowym

Vanilla ice cream with hot raspberry mousse

Vanilková zmrzlina s horúcou malinovou penou

Lody bakaliowe

34 PLN

z bananami

Dried fruit ice cream with bananas

Orieškový zmrzlina s banánom

Napoje zimne

Woda źródlana (0,5l) niegazowana / gazowana	8 PLN
Woda mineralna (0,3l)	10 PLN
(niegaz, perlage, gaz) (0,7l)	16 PLN
Pepsi / Pepsi Max / Mirinda 7 up / Schweppes (0,2l)	10 PLN
Rockstar (0,25l)	18 PLN
Sok pomidorowy (0,2l)	10 PLN

Red Bull (0,25l)	18 PLN
Soki owocowe (0,25l) (pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka, grejfrut)	10 PLN
Lipton Ice Tea (0,5l)	14 PLN
Sok ze świeżych owoców (0,25l) (pomarańczowy / grejfrutowy)	20 PLN

Napoje gorące

Herbata dzbanek	15 PLN
Espresso	10 PLN
Americano kawa czarna	10 PLN
Double espresso	16 PLN

Flat white podwójne espresso, mleko	18 PLN
Latte	18 PLN
Cappuccino	16 PLN
Czekolada na gorąco	18 PLN
Wino grzane	24 PLN

Piwo

Lane

Żywiec (0,3l) 5,5 % alk.	13 PLN
Żywiec (0,5l) 5,5 % alk.	16 PLN
Heineken (0,3l) 5 % alk.	13 PLN
Heineken (0,5l) 5 % alk.	16 PLN

Butelkowe niealkoholowe

Żywiec (0,5l)	18 PLN
Warka (0,5l)	18 PLN
Heineken (0,5l)	20 PLN
Desperados (0,4l)	20 PLN

Wino białe 150ml / 250ml

Kieliszek	24 / 38 PLN
Butelka	95 PLN

Butelkowe alkoholowe

Żywiec (0,3l) 5,5% alk.	13 PLN
(0,5l) 4,5%-9,5% alk.	18 PLN
Warka (0,5l) 5,2%-6,3% alk.	18 PLN
Tatra (0,5l) 5,6%-7% alk.	18 PLN
Namysłów (0,5l) 5,8% alk.	18 PLN
Brackie (0,5l) 5,2% alk.	18 PLN
Leżajsk Pełne (0,5l) 5,2% alk.	18 PLN
Heineken (0,3l) 5% alk.	18 PLN
Heineken (0,5l) 4%-5% alk.	20 PLN
Desperados (0,4l) 4,5%-5,9% alk.	20 PLN
Paulaner (0,5l) 5,3%-5,5% alk.	24 PLN

Wino czerwone 150ml / 250ml

Kieliszek	24 / 38 PLN
Butelka	95 PLN

Aperitif

Lillet: Blanc, Rose (4cl)	18 PLN
Martini (8cl)	18 PLN
Bianco, Rosso, Rosato, Extra Dry, Fiero	
Aperol (4cl)	22 PLN
Campari (4cl)	22 PLN
Martini Riserva Speciale Bitter (4cl)	28 PLN
Martini Riserva Speciale Rubino (8cl)	26 PLN

Wina musujące

Martini Prosecco (15 cl)	24 PLN
Martini Prosecco (but.)	95 PLN
Martini Asti (15 cl)	24 PLN
Martini Asti (but.)	95 PLN
Maschio Prosecco (15 cl)	24 PLN
Maschio Prosecco (but.)	95 PLN

Likiery & Kremy (2cl)

Malibu	12 PLN
Passoa	12 PLN
Bols: Blue Curacao, Peach, Melon, Crème de Banane, Crème de Cassis, Strawberry, Butterscotch, Lychee, Triple Sec	14 PLN
Kahlua	14 PLN
Cointreau	14 PLN
Bottega Gianduia, Raspberry, Fior di Latte - Nero Chocolate, Latte Macchiato, Limoncino	14 PLN
Jagermeister	14 PLN
Becherovka	14 PLN
St. Germain	14 PLN
Patron XO cafe	16 PLN
Cointreau Noir	18 PLN

Brandy (4cl)

Metaxa Honey	22 PLN
Metaxa Angel's Treasure	120 PLN

„Chochołowskie” Nalewki

Czarny Bez (4cl)	20 PLN
Różana (4cl)	20 PLN
Tarnina (4cl)	20 PLN
Pigwowiec (4cl)	20 PLN
Gruszka (4cl)	20 PLN
Jabłko (4cl)	20 PLN
Wiśniowa (4cl)	20 PLN
Miodowa (4cl)	20 PLN
Cytrynowa (4cl)	20 PLN
Malinowa (4cl)	20 PLN
Litworowa (4cl)	20 PLN
Śliwowa (4cl)	20 PLN
Zbożowa (4cl)	20 PLN
Samogon Palony (4cl)	22 PLN
Śliwowica 43% (4cl)	22 PLN
Śliwowica 63% (4cl)	26 PLN

Wódki gatunkowe (4cl)

Żubrówka	20 PLN
Bison Grass, Złota Kora Dębu, Liść Klonu, Pędy Sosny	
Soplica Smakowa	20 PLN
Krupnik	20 PLN
Cana Rio Cachaca	22 PLN
Grappa Alexander	22 PLN
Soplica Staropolska	24 PLN
Głogowa, Czarna Jeżyna, Dereniowa, Oryginalna	

Gin (4cl)

Finsbury	24 PLN
Beefeater	26 PLN
Beefeater Pink / Blood Orange	26 PLN
Beefeater 24	28 PLN
Hendrick's	28 PLN
Gunpowder	28 PLN
Bombay Sapphire	30 PLN
NO.3	38 PLN

Wódki czyste (4cl)

Distil No.9	24 PLN
Żubrówka Czarna	24 PLN
Ostoya	24 PLN
Wyborowa Exquisite	28 PLN
Ciroc	32 PLN
Grey Goose	36 PLN

Cognac (4cl)

Remy Martin VSOP	48 PLN
Hennessy VS	38 PLN
Hennessy XO	98 PLN
Otard VS	42 PLN
Otard VSOP	52 PLN
Otard XO	390 PLN

Irish & French & American Whiskey (4cl)

Tullamore Dew	24 PLN
Jameson	24 PLN
Jack Daniel's	30 PLN
Bastille 1789	24 PLN
Bastille 1789 Single Malt	40 PLN
Bushmills	24 PLN
Bushmills Black Bush	24 PLN
Bushmills 10 y.o.	32 PLN

Tequila (4cl)

Olmecca Silver, Olmecca Gold	24 PLN
Sierra Silver, Sierra Gold	24 PLN
Jose Cuervo Silver	24 PLN
Jose Cuervo Reposado	26 PLN
Tres Joses Blanco	26 PLN
Tres Joses Reposado	26 PLN
Patron Silver	36 PLN

Blended Whisky (4cl)

The Famous Grouse	22 PLN
Dewar's White Label	22 PLN
Dewar's 8 y.o. Caribbean Smooth	26 PLN
Dewar's 8 y.o. Portuguese Smooth	26 PLN
Dewar's 8 y.o. Japanese Smooth	26 PLN
Dewar's 12y.o.	28 PLN
Grant's	24 PLN
Grant's Ale Cask	24 PLN
Grant's Sherry Cask	24 PLN
Grant's 12 y.o.	30 PLN
Grant's 18 y.o.	42 PLN
Monkey Shoulder	28 PLN
Chivas Regal 12 y.o.	26 PLN
Chivas Regal 13 y.o.	28 PLN
Chivas Regal 15 y.o.	34 PLN
Chivas Regal 18 y.o.	38 PLN
Naked Malt	32 PLN

Rum (4cl)

Bacardi: Carta Blanca, Spiced Rum, Carta Oro, Razz, Caribbean Spiced, Coconut	26 PLN
Bacardi Carta Negra	26 PLN
Havana Club, Havana Club Especial	26 PLN
Kraken	28 PLN
Havana Club 7 y.o.	28 PLN
Bacardi Anejo Cuatro	28 PLN
Bacardi 8 Anos	32 PLN
Bumbu	32 PLN
Brugal 1888	44 PLN

Bourbon Whiskey (4cl)

Buffalo Trace	24 PLN
Wild Turkey 81	24 PLN
Wild Turkey 101	28 PLN
Wild Turkey Rare Breed	32 PLN
Angel's Envy	44 PLN

Single Malt Whisky (4cl)

Spey River	24 PLN
Glenfiddich 12 y.o.	28 PLN
Glenfiddich 15 y.o.	34 PLN
Glenfiddich 18 y.o.	44 PLN
The Glenlivet Founder's Reserve	30 PLN
The Glenlivet 12 y.o.	32 PLN
The Glenlivet 15 y.o.	44 PLN
The Glenlivet 18 y.o.	56 PLN
Highland Park 10 y.o.	32 PLN
Highland Park 12 y.o.	38 PLN
Highland Park 15 y.o.	72 PLN
Highland Park 18 y.o.	92 PLN

The Macallan 12.y.o.	52 PLN
The Macallan 15.y.o.	86 PLN
Aberlour 12 y.o.	30 PLN
Aberlour Casg Annamh	44 PLN
Cardhu	36 PLN
Aberfeldy 12 y.o.	36 PLN
Aberfeldy 16 y.o.	44 PLN
Deveron 12 y.o.	36 PLN
Aultmore 12 y.o.	42 PLN
Craigellachie 13 y.o.	42 PLN
Royal Brackla 12 y.o.	48 PLN

Koktajle Cocktails Koktaily

Martini Fiero & Tonic	28 PLN
Martini fiero, schweppes	

Cuba Libre	36 PLN
Rum, cola, limonka	

Hugo Spritz	36 PLN
Likier z białego bzu, prosecco, mięta, limonka, woda gazowana	

Mojito	36 PLN
Rum, syrop cukrowy, limonka, mięta, woda gazowana	

Pornstar Martini	38 PLN
Wódka, syrop z marakui, syrop waniliowy, sok z cytryny, prosecco	

Whisky Sour	38 PLN
Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, biało, angostura	

Tequila Sunrise	44 PLN
Tequila, sok pomarańczowy, syrop grenadyna	

Negroni	44 PLN
Wermut, bitter, gin	

Margarita	42 PLN
Tequila, likier triple sec, sok z cytryny	

Cosmopolitan	38 PLN
Wódka, likier triple sec, sok z cytryny, syrop żurawinowy	

Whisky Up	38 PLN
Whisky, likier brzoskwiniowy, 7 up	

Blue Collins	38 PLN
Gin, likier blue curacao, sok z cytryny, 7 up	

Bezalkoholowe

Non-alcoholic Nealko

Martini Tropical Vibrante	20 PLN
Martini Vibrante, syrop z marakui, sok pomarańczowy	

Martini Floreale & Tonic	20 PLN
Martini Floreale, Schweppes	

Sunset	20 PLN
7 up, sok pomarańczowy, syrop grenadyna	

Virgin Mojito	20 PLN
7 up, limonka, mięta	