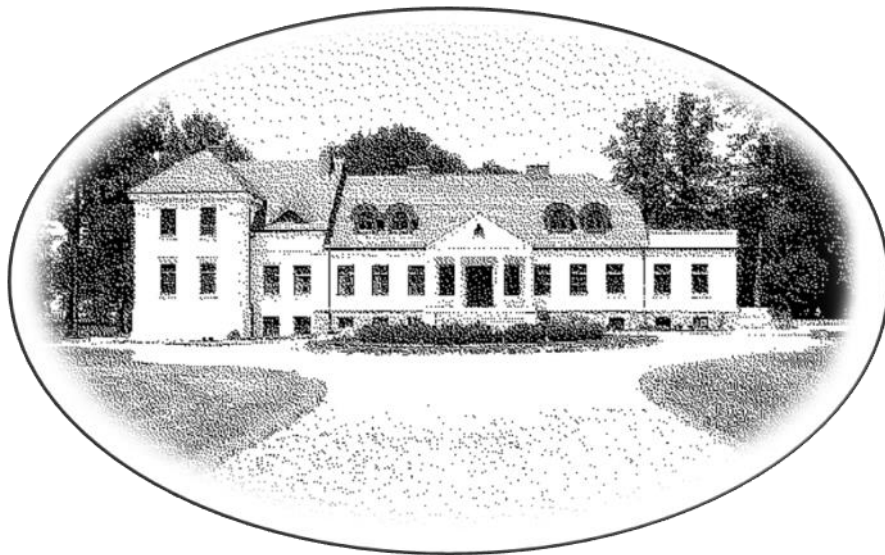


*Restauracja*

*Dwór  
Stary Chotów*



*Opening times*

*Monday 5 pm – 8 pm*

*Tuesday – Saturday 2 pm – 10 pm*

*Sunday 12 pm – 8 pm*



## *Starters*

### **Classic beef tartare,**

mustard seeds, quail egg yolk, marinated chanterelles,  
shallot, cucumber

**25 zł**

**Tatar z regionalnej wołowiny,**  
gorczyca, przepiórcze żółtko, marynowane kurki,  
szalotka, ogórek

### **Shrimps in beer tempura**

served with sour cream and garlic

**35 zł**

**Krewetki w cieście piwnym**  
z kwaśną śmietaną i czosnkiem

### **Cabbage & mushroom dumplings**

crispy bacon, mushroom sauce, fired onion

**25 zł**

**Pierogi z kapusta i grzybami,**  
chrupiaczy boczek, sos grzybowy i prożona cebulka





## *Salads*

### **Wielkopolska**

composition of seasonal vegetables, olives and soft white cheese, with honey-mustard dressing **20 zł**

kompozycja sezonowych warzyw, oliwek oraz delikatnego białego sera od ziemianina, skropiona miodowo-musztardowym sosem

### **Dworska**

mix of smoked goose breast, brittle leaves of lettuce, blue cheese and fresh pear with honey dressing **22 zł**

mieszanka wędzonego półgęska, kruchych listków sałat, pleśniowego sera oraz świeżej gruszki z dodatkiem miodowego dressingu

### **Dziedzica**

lettuce leaves with ceasar dressing, served with grilled chicken, crispy bacon, wheat croutons **24 zł**

kruche listki sałat z klasycznym sosem cesar, chrupiacym bekonem, grzankami i grilowanym kurczakiem





## *Soups*

### **Crayfish bisque**

dill and lemon fragranced,  
served with light spinach gnocchi and crayfish oil

**18 zł**

#### **Zupa rakowa**

pachnąca koprem i cytryną, podana  
z lekkimi kluseczkami szpinakowymi i oliwą rakową

### **Chicken soup**

served with homemade noodles, carrot and freshly  
chopped parsley

**11 zł**

#### **Rosół z kury**

podany z makaronem, marchewką i świeżą pietruszką

### **Regional white borscht**

cooked on buttermilk and Polish white sausage,  
served with quail egg

**17 zł**

#### **Wielkopolski biały barszcz**

gotowany na maślanie z białą kielbasą, podany  
z przepiórczym jajem

### **Traditional polish tripe soup**

**15 zł**

Flaczki wieprzowe po staropolsku





## *Main course*

**Fried duck breast,**  
red cabbage with raspberries, dumplings  
with ruddy sauce **47 zł**

**Smażona kaczka pierś,**  
czerwona kapusta doprawiona malinami,  
kopytka, sos rumiany

**Salmon fillet with Parmesan**  
cauliflower in curry, lemon emulsion,  
tortellini with tapioca filling and coconut sauce **48 zł**

**Łosoś z parmezanem**  
kalafior w curry, emulsja cytrynowa,  
tortellini z tapioką, sos kokosowy

**Prawns pappardelle,**  
Cherry tomatoes and Chorizo **36 zł**

**Papardelle z krewetkami,**  
pomidorkami cherry i chorizzo

**Breaded pork loin**  
served with fried sauerkraut and creamy potato puree **29 zł**

**Panierowany schab z warchlaka,**  
zasmażana kwaszona kapusta, puree ziemniaczane





## *Main course*

**Beef tenderloin steak,** 65 zł  
crispy home-made french fries, roasted vegetables,  
thyme sauce

**Stek z polędwicy wołowej**  
podany z domowymi frytkami,  
pieczonymi młodymi warzywami i sosem tymiankowym

**Fried cod loin,** 48 zł  
dumplings with mushroom, sugar peas and baked peppers

**Smażona polędwica z dorsza,**  
szagówki z grzybami,  
groszkiem cukrowym i pieczona papryką

**A plate of dumplings** 22 zł  
stuffed with venison, topped with butter

**Talerz pierogów**  
faszerowanych dziczyzną, okraszonych masłem

**Baked pork knuckle with vegetables,** 42 zł  
creamy potatoes puree and sour cabbage salad

**Golonka pieczona z warzywami,**  
kremowe pure ziemniaczane,  
surówka z kwaszonej kapusty





## *Dessert*

### **Oozing chocolate cake**

served on an apple puree, with vanilla ice cream  
and orange foam

**17 zł**

**Czekoladowe ciastko z duszą**  
na puree jabłkowym, z lodami waniliowymi  
i pomarańczową pianą

### **Vanilla ice cream**

served in a warm, dry wine infused, raspberry mousse

**15 zł**

**Lody waniliowe w ciepłym musie malinowym**  
doprawionym wytrawnym winem

### **Cheesecake**

with orange sauce

**18 zł**

**Sernik z pomarańczami**





## *Meals for children*

### **Broth**

with noodles, boiled chicken and carrot

**11 zł**

**Rosółek z makaronem,**  
gotowanym kurczakiem i marchewką

### **Breaded chicken chop**

with fried mashed potato balls, fresh carrots and pineapple salad

**14 zł**

**Panierowany kotlecik drobiowy**  
z kuleczkami ziemniaczanymi  
i surówką z marchwi z ananasem

### **Breaded medalion of cod fish,**

carrots with green peas and potato puree

**14 zł**

**Panierowane medaliony z dorsza,**  
marchewka z groszkiem, puree ziemniaczane

### **Tomatoes soup with rice**

**10 zł**

**Zupa pomidorowa z ryżem**







## *Side orders*

<b>French fries</b>		
frytki	150 g	6 zł
<b>Fried mashed potato balls</b>		
kuleczki ziemniaczane	150 g	6 zł
<b>Seasonal salad mix</b>		
zestaw surówek sezonowych	150 g	6 zł
<b>Steamed vegetables mix</b>		
warzywa gotowane	200 g	7 zł
<b>Lettuce mix</b>		
bukiet sałat ogrodowych	100 g	7 zł
<b>Fried spinach</b>		
szpinak zasmażany	200 g	8 zł





## *Coffee*

<b>Americano</b>		<b>6 zł</b>
kawa z ekspresu		
<b>Espresso</b>		<b>6 zł</b>
<b>Cappucino</b>		<b>9 zł</b>
<b>Latte macchiato</b>		<b>9 zł</b>
<b>Latte (also nuts/chocolate/vanilla flavoured)</b>		<b>10 zł</b>
latte (orzechowe/ czekoladowe/ waniliowe)		
<b>Ice coffee</b>		<b>11 zł</b>
kawa mrożona		
<b>Irish Coffee</b>		<b>14 zł</b>

## *Tea*

<b>Various flavored teas</b>		<b>6 zł</b>
herbaty smakowe		

## *Cold beverages*

<b>Coca Cola, Tonic, Fanta, Sprite</b>	0,2 l	<b>5 zł</b>
<b>Fruit juice</b>		
soki owocowe	0,2 l	<b>5 zł</b>
<b>Mineral water – sparkling or still</b>		
woda mineralna - gazowana lub niegazowana	0,33 l	<b>5 zł</b>





## ***Bottled beer (0,5 l)***

*Piwo butelkowe (0,5 l)*

from the local brewery Fortuna

<b>Miłosław Niefiltrowane</b>	light lager	<b>10 zł</b>
<b>Fortuna Czarne</b>	dark beer	<b>12 zł</b>
<b>Fortuna Miodowe ciemne</b>	dark honey beer	<b>12 zł</b>
<b>Komes Potrójny złoty</b>	top-fermenting beer with a golden colour	<b>15 zł</b>

other

<b>Żywiec</b>	light lager	<b>8 zł</b>
<b>Paulaner</b>	wheat beer	<b>12 zł</b>

## ***House wine***

*Ochagavia (Chile) – dry - white or red*

*Santa Carolina (Chile) – semi-dry – white or red*

<b>Glass</b>			
kieliszek	100 ml		<b>8 zł</b>
<b>Carafe</b>			
karafka	250 ml		<b>18 zł</b>
<b>Carafe</b>			
karafka	500 ml		<b>34 zł</b>
<b>Bottle</b>			
butelka	750 ml		<b>45 zł</b>





## *Aperitif*

Jägermeister	40 ml	9 zł
Porto Tawny	40 ml	9 zł
Martini Bianco	80 ml	10 zł
Martini Rosato	80 ml	10 zł
Ricard	40 ml	15 zł

## *Vodka (40 ml)*

Żubrówka	6 zł
Żołądkowa Gorzka	6 zł
Baczewski	8 zł
Śliwowica	14 zł

## *Vodka - bottle (0,5 l)*

Żubrówka Biała	50 zł
Baczewski	80 zł





## ***Cognac Brandy (40 ml)***

<b>Metaxa 5*</b>	<b>12 zł</b>
<b>Metaxa 7*</b>	<b>18 zł</b>
<b>Hennessy V.S.</b>	<b>20 zł</b>
<b>Armagnac Castarede X.O.</b>	<b>25 zł</b>
<b>Delamain Pale Dry X.O.</b>	<b>35 zł</b>
<b>Delamain Carafe Extra</b>	<b>49 zł</b>

## ***Whisky (40 ml)***

<b>Ballantines</b>	<b>12 zł</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>16 zł</b>
<b>Grants Blended</b>	<b>14 zł</b>
<b>Johnnie Walker Red</b>	<b>10 zł</b>
<b>Johnnie Walker Black</b>	<b>18 zł</b>
<b>Jameson</b>	<b>15 zł</b>
<b>Chivas Regal</b>	<b>22 zł</b>
<b>Glenfiddich.12YO</b>	<b>22 zł</b>





## *Others (40 ml)*

<b>Cointreau</b>	liqueur	<b>9 zł</b>
<b>Amaretto</b>	liqueur	<b>11 zł</b>
<b>Gin Lubuski</b>	gin	<b>8 zł</b>
<b>Canario Cachaca</b>	rum	<b>12 zł</b>
<b>Casco Viejo Silver</b>	tequila	<b>12 zł</b>






## **Dwór Stary Chotów**

Chotów 12, 63-460 Nowe Skalmierzyce

tel. (+48) 62 751-06-17, 664 046-365

[www.dworstarychotow.pl](http://www.dworstarychotow.pl)

**f** @dworchotow

 @dworchotow

