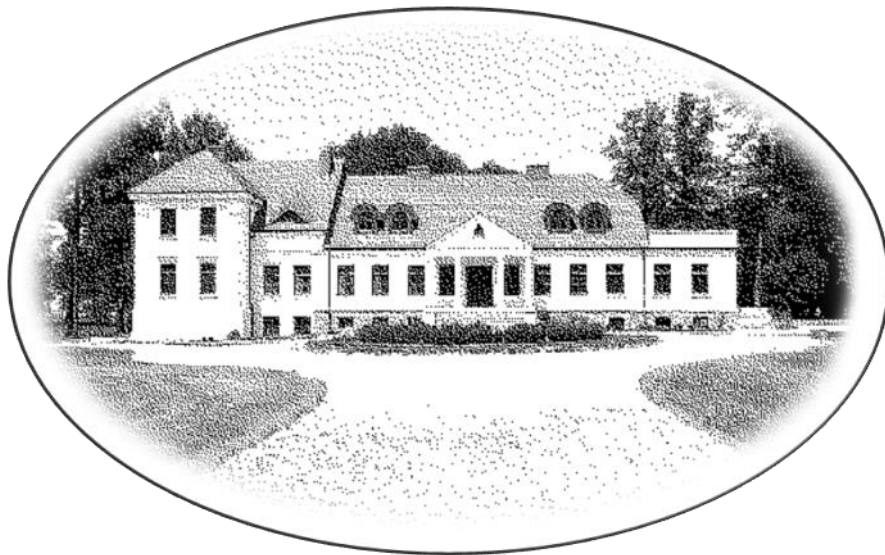


Restauracja

*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

Shrimp ravioli

in parmesan sauce with chives and tomato concasse

20 zł

Ravioli z krewetkami
sos parmezanowy ze szczypiorkiem i pomidorami concasse





Salads

Wielkopolska

composition of seasonal vegetables, olives and soft white cheese, with honey-mustard dressing **15 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 **16 zł**

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

Dziedzica

lettuce leaves with caper and marinated anchois sauce, served with grilled chicken, crispy bacon, wheat croutons and maturing cheese **17 zł**

kruche listki sałat z sosem z kapar i marynowanych sardeli, podane z grillowanym kurczakiem, chrupiącym bekonem, pszennymi grzankami oraz dojrzewającym serem od lokalnego rzemieślnika





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

10 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

15 zł

Wielkopolski biały barszcz

gotowany na maślanie z białą kielbasą, podany
z przepiórczym jajem

Onion soup

served with croutons and Parmesan cheese

15 zł

Zupa cebulowa,

grzanki pszenne, parmezan





Main course

Duck leg confit

red cabbage with raspberries,
steamed dumplings with ruddy sauce

43 zł

Udko z kaczki confit,
czerwona kapusta doprawiona malinami,
kluchy na parze z rumianym sosem

Salmon fillet

cauliflower in curry, cauliflower puree, lemon emulsion,
tortellini with tapioca filling and coconut sauce

48 zł

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

Stewed beef cheek,

dumplings stuffed with groats and oxtail, celery casserole,
pickled pumpkin, truffle sauce

39 zł

Duszony polik wołowy,
pierogi z kaszą i ogonem wołowym, zapiekanka z selera,
piklowana dynia, sos truflowy

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

Atlantic cod loin, **50 zł**
creamy lentils with chorizo,
pickled and fresh vegetables, cauliflower puree

Polędwica z dorsza atlantyckiego,
kremowa soczewica z chrizo, piklowane i świeże warzywa,
puree z kalafiora

Fried pork tenderloin, **42 zł**
groats with bacon, porcini mushroom sauce,
baked beetroot salad

Smażona polędwiczka wieprzowa,
kasza z boczkiem, sos borowikowy,
sałatka z pieczonych buraków

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

Talerz pierogów
faszerowanych dziczyzną, okraszonych maselkiem





Dessert

Oozing chocolate cake

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

15 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

14 zł

Lody waniliowe w ciepłym musie malinowym
doprawionym wytrawnym winem

Caramel tart,

bananas, sour cream

15 zł

Tarta karmelowa,
banany, śmietana





Meals for children

Broth

with noodles, boiled chicken and carrot

7 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

Creamy white vegetable soup

6 zł

Krem z białych warzyw





Side orders

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





Coffee

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

Tea

Various flavored teas		6 zł
herbaty smakowe		

Cold beverages

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





Bottled beer (0,5 l)

Piwo butelkowe (0,5 l)

from the local brewery Fortuna

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

other

Żywiec	light lager	8 zł
Paulaner	wheat beer	12 zł

House wine

Ochagavia (Chile) – dry - white or red

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

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





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)

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

Whisky (40 ml)

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





Others (40 ml)

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






Dwór Stary Chotów

Chotów 12, 63-460 Nowe Skalmierzyce

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

www.dworstarychotow.pl

f @dworchotow

 @dworchotow

