



MENU



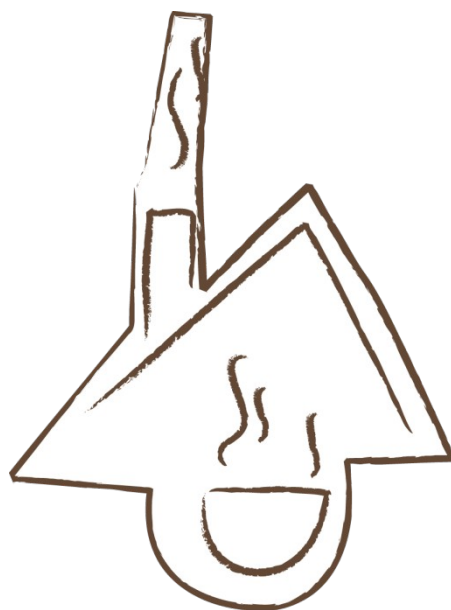
*Zapraszamy od poniedziałku do piątku w godz. 12:00 – 22:00
Sobota od 11:00 do 23:00, Niedziela 11:00 – 21:00
Dla gości nocujących na obiekcie śniadania są w godz. 8:00 – 11:00*



Zapraszamy w nasze gościnne progi na tradycyjną polską kuchnię opartą na zdrowych regionalnych produktach, serwowaną przez profesjonalną obsługę w miłej rodzinnej atmosferze.

Na Państwa życzenie jesteśmy w stanie zorganizować chrzciny, komunie, imieniny, urodziny, zaręczyny, wesela, imprezy integracyjne oraz wszelkie inne spotkania okolicznościowe.

Do Państwa dyspozycji oddajemy salę restauracyjną na 40 miejsc, salę restauracyjną na 80 miejsc i salę konferencyjno-bankietową na 150 miejsc.





PRZYSTAWKI

<i>Grzanki czosnkowe z serem i ziołami(4 szt.)</i>	<i>5 zł</i>
<i>Tatar z polędwicy wołowej (100g)</i>	<i>29 zł</i>
<i>Wątróbki drobiowe w otulinie boczku na sałacie lodowej w sosie curry</i>	<i>8 zł</i>
<i>Deska zbójnicka (pieczywo, smalec, ogórki kiszane, pikle, grzybki) (dla 2 osób)</i>	<i>12 zł</i>
<i>Carpaccio z polędwicy wołowej (ok. 50g)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Śledzik po sułtańsku (ze śmietanką lub cebulą)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Deska serów (mix serów camembert , brie , pleśniowy, gouda, radamer)</i>	<i>25 zł</i>
<i>Deska mięs wędzonych (własna wędzarnia) – dla 2 osób (ok. 200g) z chlebem i chrzanem</i>	<i>24 zł</i>
<i>Pasztet własnego wypieku z żurawiną (ok.120g)+ chleb</i>	<i>12 zł</i>
<i>Łosoś wędzony z własnej wędzarni (ok. 100g)+ chleb</i>	<i>14 zł</i>



ZUPY

<i>Żurek w chlebie / w talerzu</i>	<i>16 zł / 9zł</i>
<i>Gulasz wołowy w chlebie na winie</i>	<i>16 zł</i>
<i>Flaki (serwujemy od października do kwietnia)</i>	<i>10 zł</i>
<i>Krem z borowików (serwujemy od października do kwietnia)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Krem Serowy (serwujemy od października do kwietnia)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Cebulowa z grzanką</i>	<i>11 zł</i>
<i>Rosół z domowym makaronem (własny wyrób) (tylko w niedziele)</i>	<i>6 zł</i>
<i>Zupa dnia</i>	<i>5 zł</i>
<i>Barszczyk czerwony czysty</i>	<i>5 zł</i>



Półmisek mięs dla Dwojga (ok. 500g) 59 zł
(wołowina, wieprzowina, drób z warzywami
i ziemniaczkami pieczonymi)

DANIA Z DROBIU (Grillowane)

Filet z kurczaka 24 zł
(grillowany filet z kurczaka z grillowanymi warzywami:
cukinia, papryka, pieczarki i cebula, ziemniaczki pieczone)

Pierś po parysku 25 zł
(filet z kurczaka (w mące i jajku) z ryżem lub ćwiartkami
ziemniaków i sosem śmietankowo-czosnkowym)

Kurczak a'la gyros 22 zł
(kawałki marynowanego i grillowanego kurczaka
w przyprawach z sosem czosnkowym i frytkami)

Kotlet De Volaille 22zł
(filet z kurczaka faszerowany masełkiem i pieczarkami
z frytkami)

Pikantne skrzydełka 18 zł
(skrzydełka z kurczaków z sosem barbecue i frytkami)

Filet z indyka 28zł
(filet z indyka z brzoskwinią i sosem żurawinowym
na lekkiej sałacie z pieczonymi ziemniaczkami)



DANIA Z WOŁOWINY

<i>Stek wołowy (grillowany stek wołowy z rozbratla lub rostbefu na rucoli, z parmezanem i grzankami z masłem – ok. 250g)</i>	<i>29 zł</i>
<i>Stek z polędwicy wołowej (grillowany stek z polędwicy wołowej – 200g)</i>	<i>49 zł</i>
<i>Placek po węgiersku z gulaszem wołowym i ogórkiem (ok. 350g)</i>	<i>25 zł</i>

DANIA Z WIEPRZOWINY

<i>Żeberka w majeranku i miodzie (długo pieczone żeberka – ok. 400g)</i>	<i>29 zł</i>
<i>Schab „Kowala” (grillowany schab z pieczarkami i serem ok. 400g)</i>	<i>29 zł</i>
<i>Grillowany Schab z boczkiem i jajkiem sadzonym z ziemniaczki w łupinie (ok.250g)</i>	<i>25zł</i>
<i>Polędwiczki wieprzowe w sosie grzybowym (ok. 200g)</i>	<i>28 zł</i>
<i>Pieczyste mini golonki w piwie z zasmażaną kapustą (ok. 500g)</i>	<i>29 zł</i>
<i>Karczek z warzywami (peklowany karczek grillowany z grillowanymi warzywami) – ok. 250g</i>	<i>22 zł</i>



DANIA Z RYB- Grillowane lub z pieca

<i>Filet z łososia grillowany lub z pieca (ok. 200g)</i>	<i>39 zł</i>
<i>Pstrąg po Bystrzycku z masełkiem czosnkowym (do wyboru: z pieca lub z grilla)</i>	<i>30 zł</i>
<i>Ryba dnia z grilla lub z pieca</i>	<i>25 - 45 zł</i>
<i>Filet z dorsza z koprem włoskim i warzywami</i>	<i>29 zł</i>
<i>Krewetki tygrysie w oliwie z oliwek na białym winie lub z grilla (5 szt.) / 1kg</i>	<i>40zł/150zł</i>

Pierogi – 8 sztuk

<i>Pierogi ruskie gotowane lub pieczone, ze śmietaną</i>	<i>15 zł</i>
<i>Pierogi z mięsem gotowane lub pieczone</i>	<i>15 zł</i>
<i>Pierogi z kapustą i grzybami z barszczykiem czerwonym</i>	<i>12 zł</i>

Makarony

<i>Spaghetti Bolognese</i>	<i>16 zł</i>
<i>Spaghetti Neapoli</i>	<i>15 zł</i>
<i>Tagliatelle / ze szpinakiem / z brokułami i migdałami w sosie śmietanowym</i>	<i>19 zł</i>
<i>Tagliatelle z kurczakiem w sosie paprykowo- śmietanowym</i>	<i>19 zł</i>



SALATKI

Sałatka z łososiem z własnej wędzarni (sałata lodowa, pomidorki koktajlowe, ogórek, koperek, kukurydza, skropione sosem vinaigrette musztardowo-miodowym)	25 zł
Sałatka szefowej (sałata lodowa, pomidory, ogórek, kolorowa papryka, prażona cebulka, grillowany filet z kurczaka z sosem śmietanowo-czosnkowym)	19 zł
Sałatka grecka (sałata lodowa, pomidor, ogórek, mix papryk, ser feta, cebula, czarne oliwki w sosie vinaigrette na białym winie)	18 zł
Sałatka capresse (pomidor, mozzarella, oliwa)	15 zł

Dania Jarskie

Ser Camembert z marynowaną żurawiną na sałacie z grzanką	15 zł
Risotto z warzywami i borowikiem	18 zł
Placuszki z cukinii (4 szt.)	12 zł
Placki ziemniaczane ze śmietaną lub sosem czosnkowym (4 szt.)	10 zł



DODATKI

<i>Sos czosnkowy, tzatziki, barbecue, ketchup, musztarda, chrzan</i>	<i>2,50 zł</i>
<i>Frytki, ryż, kluski śląskie, ziemniaki pieczone</i>	<i>5 zł</i>
<i>Dodatkowa porcja chleba</i>	<i>2 zł</i>

SURÓWKI

<i>bukiet surówek dnia</i>	<i>8 zł</i>
<i>buraczki, marchew, biała kapusta, kapusta kwaszona z jabłkiem</i>	<i>5 zł</i>



DESERY

Szarlotka na ciepło z gałką lodów i bitą śmietaną	12 zł
Sernik	12 zł
Mus truskawkowy z gałką lodów i bitą śmietaną (truskawki regionalne)	12 zł
Naleśniki do wyboru z czekoladą lub serem waniliowym	11 zł
Puchar lodowy z orzechami lub owocami i bitą śmietaną	14 zł
Mus jabłkowy z gałką lodów i bitą śmietaną (jabłka regionalne)	12 zł



DLA NAJMŁODSZYCH

PAN POMIDOR <i>(delikatna zupka pomidorowa z domowym makaronem)</i>	5 zł
ZUPKA DNIA	5 zł
ZŁOCISTY KURCZACZEK <i>(kawałki filetu drobiowego w złocistej panierce kukurydzianej z frytkami i surówką z marchewki i jabłuszka)</i>	10 zł
FRYTASY <i>(porcja frytek z ketchupem)</i>	5 zł
PUSZYSTE NALEŚNICZKI <i>(jeden naleśnik z owocami, nutellą i bitą śmietaną)</i>	6 zł
BALWANEK <i>(dwie gałki lodów smakowych ze słodkimi sosami, bitą śmietaną i posypką)</i>	7 zł
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>(pół porcji)</i>	9 zł



KAWA

Nasza kawa jest autorską mieszanką z najlepszych ziaren kawy świeżo wypalanych na nasze indywidualne zamówienie

<i>Espresso</i>	<i>30-40ml</i>	<i>7 zł</i>
<i>Americano</i>		<i>6 zł</i>
<i>Cappuccino</i>		<i>8 zł</i>
<i>Latte</i>		<i>12 zł</i>

HERBATA RICHMONT

*Rooibos Sunrise, Peach Lemon Star, Forest Fruits,
Yerba Mate Lemon, Green Jasmine, 9 zł
Gunpowder Green, Green Mint,
Mexican Dream, Black Chili Chocolate*



NAPOJE

<i>Coca-Cola, Sprite, Fanta, Tonic, Nestea</i>	<i>0,2l</i>	<i>5 zł</i>
<i>Coca-Cola</i>	<i>1l</i>	<i>12 zł</i>
<i>Woda gazowana i niegazowana</i>	<i>0,25l</i>	<i>5 zł</i>
<i>Woda mineralna S. Pellegrino w karafce</i>	<i>0,75l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Woda gazowana i niegazowana</i>	<i>1l</i>	<i>6 zł</i>

SOKI 0,2l

*pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy, porzeczkowy,
multiwitamina, bananowy, pomidorowy* *5 zł*

SOKI 1l

*pomarańczowy, jabłkowy, grejpfrutowy,
porzeczkowy, bananowy* *12 zł*



PIWO

Beczkowe Książęce Pszeniczne

<i>Duże</i>	<i>0,5l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Małe</i>	<i>0,33l</i>	<i>6 zł</i>

Beczkowe Litovel i Pouthnik (czeskie ciemne i jasne)

<i>Małe</i>	<i>0,33l</i>	<i>6zł</i>
<i>Duże</i>	<i>0,5l</i>	<i>8 zł</i>

Butelkowe

<i>Żubr</i>	<i>0,5l</i>	<i>7 zł</i>
<i>Lech Premium</i>	<i>0,5l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Pilsner Urquell</i>	<i>0,5l</i>	<i>10 zł</i>
<i>Żywiec</i>	<i>0,5l</i>	<i>9 zł</i>
<i>Tyskie</i>	<i>0,5l</i>	<i>8 zł</i>
<i>Cydr Lubelski</i>	<i>0,33l</i>	<i>6 zł</i>
<i>Lech Free</i>	<i>0,33l</i>	<i>6 zł</i>



DRINKI

<i>Zemsta Sztygara (gin, tonic, cytryna)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Żubrówka z jabłuszkiem (żubrówka, sok jabłkowy, ćwiartka jabłka)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Sztolnia (wódka, lód, cytryna, syrop cukrowy)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Morgan (rum, Coca-Cola, cytryna)</i>	<i>14 zł</i>
<i>Chatka (Jack Daniels, sok jabłkowy)</i>	<i>16 zł</i>
<i>Malibu (mleko, lód, malibu)</i>	<i>16 zł</i>

ALKOHOLE INNE

<i>Grzaniec po staropolsku podawane w kamionkowym kubku z pomarańczą</i>	<i>150g</i>	<i>12 zł</i>
<i>Miód pitny</i>	<i>150g</i>	<i>14 zł</i>
<i>Miód pitny w kamionkowym dzbanku</i>	<i>0.75l</i>	<i>85 zł</i>

ALKOHOLE



WÓDKI CZYSTE I KOLOROWE

<i>J.A. Baczewski</i>	40g	7 zł	0,5l	60 zł
<i>Absolut</i>	40g	6 zł	0,5l	45 zł
<i>Finlandia</i>	40g	6 zł	0,5l	45 zł
<i>Wyborowa</i>	40g	6 zł	0,5l	40 zł
<i>Krupnik</i>	40g	6 zł	0,5l	40 zł
<i>Premium Krupnik</i>	40g	5 zł	0,5l	35 zł
<i>Żubrówka Biała</i>	40g	6 zł	0,5l	35 zł
<i>Żubrówka</i>	40g	6 zł	0,5l	39 zł
<i>Żołądkowa Gorzka</i>	40g	6 zł	0,5l	38 zł
<i>Żołądkowa czysta De Lux</i>	40g	6 zł	0,5l	37 zł
<i>Wiśniówka Polska</i>	40g	5 zł	0,5l	36 zł

WHISKY

<i>Johny Walker</i>	40g	9 zł
<i>Jack Daniels</i>	40g	9 zł
<i>Ballantines</i>	40g	9 zł
<i>Jim Beam</i>	40g	9 zł

GIN

40g 6 zł

WERMUTY

<i>Martini Bianco</i>	120g	12 zł
<i>Martini Rosso</i>	120g	12 zł
<i>Martini Rosato</i>	120g	12 zł

NA SPECJALNE ZAMÓWIENIE:



*Świniak faszerowany kaszą z dodatkiem warzyw
(ok. 25- 35kg)*

1100 zł

Płonący Udziec z kaszą i warzywami (ok. 10kg)

450 zł

***Chata nad Sztolnią
Bystrzyca Górna 27
58-100 Świdnica
tel 74 856 55 75
tel 502 085 901
tel:746 332 890***



www.chatanadsztolnia.pl
chatanadsztolnia@wp.pl

rezerwacja imprez okolicznościowych tel: 721 720 719

Dziękujemy i zapraszamy ponownie!

