OSTOJA
CHOBIENICE

Karta menu

Przy rezerwacjach od 8 os. naliczana jest opłata service chargé w wysokości 10% wartości rachunku.

OSTOJA
CHOBIENICE

Przystawki
Starters | Vorspeisen

Pierożki z pieczoną dynią, prażonymi orzechami laskowymi w maślanym sosie z suszonymi pomidorami i wędzoną papryką | 42zł

Dumplings with roasted pumpkin and toasted hazelnuts in a buttery sauce with sun-dried tomatoes and smoked paprika / Teigtaschen mit gebackenem Kürbis und gerösteten Haselnüssen in Buttersauce mit getrockneten Tomaten und geräuchertem Paprikapulver

Weingut Markus Huber | Pinot Noir Alte Reben | Traisental | Austria | 32zł

Kaszanka własnego wyrobu na maślanej brioche z glazurowanymi orzechami włoskimi w occie sherry i karmelizowaną cebulą | 38zł

House-made blood sausage on buttery brioche with glazed walnuts in sherry vinegar and caramelised onion / Hausgemachte Blutwurst auf Butter-Brioche mit glasierten Walnüssen in Sherryessig und karamellisierten Zwiebeln

Weingut Markus Huber | Pinot Noir Alte Reben | Traisental | Austria | 32zł

Wędzony śledź w oleju na placku ziemniaczanym z sałatką z ogórka, cebuli i chrzanu | 43zł

Smoked herring in oil on a potato pancake with cucumber, onion and horseradish salad Geräucherter Hering in Öl auf Kartoffelpuffer mit Gurken-Zwiebel-Meerrettich-Salat

Weingut Matthias Muller | Riesling Trocken | Mittelrhein | Niemcy | 28zł

Sałata z sosem Cezar, wędzonym kurczakiem z naszej wędzarni, kiszoną cytryną, kruszonym boczkiem, kaparami i chipsami z żytniego chleba | 46zł

Caesar salad with chicken from our own smokehouse, preserved lemon, crispy bacon, capers and rye bread crisps / Caesar Salad mit Hähnchen aus unserer eigenen Räucherei, eingelegter Zitrone, knusprigem Speck, Kapern und Roggenbrotchips

Weingut Markus Huber | Gruner Veltliner Terrasen | Traisental | Austria | 25zł

OSTOJA
CHOBIENICE

Przystawki
Starters | Vorspeisen

Pasztet wieprzowy w kruchym cieście z foie gras
i konfiturą z daktyli i czerwonego pieprzu | 52zł
Pork pâté in shortcrust pastry with foie gras, date and red pepper preserve
Schweinepastete im Mürbeteig mit Foie gras sowie Dattel-Paprika-Konfitüre


Domaine Haut-Marin | Venus | Gaskonia | Francja 23zł

Tatar wołowy z marynowanymi podgrzybkami, chrupiącym ziemniakiem
i chlebem wiejskim na zakwasie naszego wyrobu | 59zł
Beef tartare with marinated bay boletes, crispy potato and our house-made country sourdough bread
Rindertatar mit marinierten Maronenröhrlingen, knuspriger Kartoffel und hausgemachtem Sauerteig-Landbrot


Weingut Markus Huber | Pinot Noir Alte Reben | Traisental | Austria 32zł

Zupy
Soups | Suppen


Krem rakowy z szyjkami rakowymi, kawiorem i puree | 38zł
Crayfish cream soup with purée, crayfish tails and caviar
Flusskrebscremesuppe mit Püree, Flusskrebsschwänzen und Kaviar


Zupa grzybowa z warzywami i lanymi kluskami | 36zł
Mushroom soup with vegetables and poured noodles
Pilzsuppe mit Gemüse und Eierstichnudeln

Zupa z pomidorów, chorizo naszego wyrobu i dyni | 36zł
Tomato soup with house-made chorizo and pumpkin
Tomatensuppe mit hausgemachter Chorizo und Kürbis

Tradycyjna zupa cebulowa na wywarze cielęcym
z grzanką z serem Gruyère | 34zł
Traditional onion soup on veal stock with Gruyère cheese toast
Traditionelle Zwiebelsuppe auf Kalbsfond mit Gruyère-Käse-Croûton

OSTOJA
CHOBIENICE

Dania Główne
Main Dishes | Hauptgerichte

Grzybowa lasagne z mozzarellą na kremie z cebuli
i pora z grillowanym boczniakiem | 56zł

Mushroom lasagne with mozzarella, onion and leek cream and grilled oyster mushroom

Pilzlasagne mit Mozzarella auf Zwiebel-Lauch-Creme mit gegrilltem Austernpilz

Weingut Markus Huber | Pinot Noir Alte Reben | Traisental | Austria | 32zł

Sandacz na kremowej kaszy kuskus z dynią, glazurowaną marchewką
w cydrze i marynowanymi grzybkami | 82zł

Pike-perch on creamy couscous with pumpkin, cider-glazed carrots and marinated mushrooms

Zander auf cremigem Couscous mit Kürbis, in Cider glasierten Karotten und marinierten Pilzen

Winnica Turnau | Seyval Blanc | Zachodniopomorskie | Polska | 29zł

Zrazy z jelenia w sosie z czerwonego wina z krokietem ziemniaczanym
z oscypkiem, purée z topinamburu i kiszoną kapustą | 98zł

Venison roulades in red wine sauce with a potato and oscypek cheese croquette, Jerusalem artichoke purée and sauerkraut Hirschrouladen in Rotweinsauce mit Kartoffel-Oscypek-Krokette, Topinamburpüree und Sauerkraut

Vinedos El Pacto | Tempranillo | Rioja | Hiszpania | 32zł

Stek z polędwicy wołowej z gratin ziemniaczanym
i marynowanymi kurkami, sosem z whisky i zielonego pieprzu,
grillowaną kukurydzą i brokułem | 139zł

Beef tenderloin steak with potato gratin and marinated chanterelles, whisky and green peppercorn sauce, grilled corn and broccoli / Rinderfiletsteak mit Kartoffelgratin und marinierten Pfifferlingen, Whisky-Grünpfeffersauce, gegrilltem Mais und Brokkoli

Escorihuela Gascon | 1884 Cabernet Sauvignon | Mendoza | Argentyna | 25zł

OSTOJA
CHOBIENICE

Dania Główne
Main Dishes | Hauptgerichte

Babka ziemniaczana w sosie kurkowym z jajkiem poszetowym i sałatką z dressingiem musztardowym | 54zł

Potato babka with chanterelle sauce, poached egg and salad with mustard dressing

Kartoffel-Babka mit Pfifferlingsauce, pochiertem Ei und Salat mit Senfdressing

Weingut Matthias Muller | Riesling Trocken | Mittelrhein | Niemcy | 28zł

Kluski śląskie z kremem z cukinii, panierowanym kalafiorem i marynowaną marchewką | 44zł

Silesian potato dumplings with zucchini cream, breaded cauliflower and pickled carrot

Schlesische Kartoffelklöße mit Zucchinicreme, paniertem Blumenkohl und eingelegten Karotten

Weingut Markus Huber | Gruner Veltliner Terrasen | Traisental | Austria | 25zł

Policzek wołowy z duszoną szalotką, kremowym purée ziemniaczanym i sosem burgundzkim | 85zł

Beef cheek with braised shallots, creamy potato purée and Burgundy sauce

Rinderbäckchen mit geschmorten Schalotten, cremigem Kartoffelpüree und Burgundersauce

Vinedos El Pacto | Tempranillo | Rioja | Hiszpania | 32zł

Cordon bleu z indyka, sos z pieczarek, boczku i sherry, purée z kalafiora, małe ziemniaki z koperkiem | 68zł

Turkey cordon bleu with mushroom, bacon and sherry sauce, cauliflower purée and baby potatoes with dill / Cordon bleu von der Pute mit Champignon-Speck-Sherry-Sauce, Blumenkohlpüree und kleinen Kartoffeln mit Dill

Weingut Matthias Muller | Riesling Trocken | Mittelrhein | Niemcy | 28zł

OSTOJA
CHOBIENICE

Desery
Desserts | Desserts

Ciasto korzenne z marchewką, sosem ze słonego karmelu,
popcornem i kremem z mascarpone | 38zł
Spiced carrot cake with salted caramel sauce, popcorn and mascarpone cream
Gewürzter Karottenkuchen mit Salzkaramellsauce, Popcorn und Mascarponecreme

Tarta gruszkowa z kremem migdałowym,
prażonymi migdałami i lodami śmietankowymi | 38zł
Pear tart with almond cream, toasted almonds and cream ice cream
Birnentarte mit Mandelcreme, gerösteten Mandeln und Sahneeis

Inspiracja Cukiernika | 38zł
Confectioner's inspiration | ask the waiter
Inspiration eines Konditors | fragen Sie den Kellner

Lody rzemieślnicze | 38zł
Homemade ice cream | ask the waiter for available flavours
Handgemachtes Speiseeis | fragen Sie den Kellner

Deski
platters | dostępne od godziny 15:00

Deska z Rybackiej Chaty | 95zł
Fisherman's Hut Platter
Platter aus Fischerhütte

Deska lokalnych serów i wędlin | 95zł
Cheese and meat platter
Käse- und Wurstwarenplatte

OSTOJA
CHOBIENICE

Napoje zimne
Cold drinks

Matcha Truskawkowa / Matcha Mango 0,25L	25 zł
Pepsi 0,2L	14 zł
Pepsi Zero Cukru 0,2L	14 zł
Mirinda 0,2L	14 zł
7UP 0,2L	14 zł
Schweppes Tonic 0,2L	14 zł
Lipton Ice Tea 0,2L	14 zł
Sok Toma owocowy 0,2L	14 zł
Woda Aqua Carpatica 0,33L gazowana | niegazowana	12 zł
Woda Aqua Carpatica 0,75L gazowana | niegazowana	22 zł
Lemoniada | House-made lemonade 0,25L	25 zł
Lemoniada | House-made lemonade 1L	38 zł
Rockstar Energy Drink 0,25L	16 zł
Świeżo wyciskany sok z owoców | Freshly squeezed fruit juice 0,25L	25 zł
Lord of Taste Premium Tonic 0,2L	16 zł

Napoje ciepłe
Hot drinks

Espresso	12 zł
Espresso Tonic	22 zł
Doppio	14 zł
Cafe Creme	12 zł
Americano	12 zł
Latte Macchiato	18 zł
Cappucino	16 zł
Matcha Latte	23 zł
Herbata rozgrzewająca	24 zł

* mleko roślinne do kawy 2 zł

OSTOJA
CHOBIENICE

Herbaty PIAG

Piag Tea to fenomen na polskim rynku. Jej historia, misja i topowe produkty świadczą o zaangażowaniu w kreowanie wyjątkowego doświadczenia dla miłośników herbaty na całym świecie.

Herbata sypana w dzbanku dla 3-4 osób | 43 zł | 700ml

Ceylon Kenilworth

doskonała czarna herbata z ogrodu herbacianego Kenilworth na Sri Lance z wyczuwalnymi nutami owocowymi i słodyczą miodu

Epic Grey

kompozycja liści czarnej herbaty i naturalnego aromatu bergamotki z kwiatami niebieskiego chabru. Esencja luksusu, która łączy tradycję z wyjątkowym smakiem

Japanese Sencha

napar w kolorze świeżej wiosennej zieleni o jasnym cytrusowym aromacie i uczuciu gładkości w ustach. Przepełniony umami i oceanicznymi minerałami przywodzi na myśl, mokre kamienie otulone promieniami słońca

Dragon Pearl Jasmin

liście chińskiej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki i otulone aromatem kwiatów jaśminu

Awesome Fruits

tylko smaczne suszone owoce: jabłuszko, czarny bez, malina, czarna porzeczka, jeżyna i hibiskus. Bez liści herbaty, z dawką witaminy C

212. Sweet, sweet cinnamon

Kompozycja czarnej herbaty i cynamonu. Idealne połączenie liści słodkiej jeżyny oraz kwaskowych jabłek

OSTOJA
CHOBIENICE

Herbaty PIAG | Tea

Piag Tea to fenomen na polskim rynku. Jej historia, misja i topowe produkty świadczą o zaangażowaniu w kreowanie wyjątkowego doświadczenia dla miłośników herbaty na całym świecie.

Herbata sypana w saszetkach | 18 zł | 250ml

Wake Me up Breakfast
aromatyczna i rześka czarna herbata na dobry początek dnia. W składzie znajdziemy liście czarnej herbaty z Chin, Asam i Ceylonu. Połączenie nut słodowo - miodowych, wzbogaconych w czekoladowo - winne akcenty

Dark Muscat
czarna herbata Darjeeling ze słodkim pocałunkiem winogron Muscat. Szampan wsród herbat

Earl Grey Supreme
kompozycja liści czarnej herbaty i naturalnego aromatu bergamotki z kwiatami niebieskiego chabru

Yummy Orange Rooibos
herbata bogata w minerały, witaminy i antyoksydanty. Osobliwe ziółko z Południowej Afryki wraz z pomarańczą doskonale smakuje i gasi pragnienie

Masala Chai
czarna herbata z korzeniami: cynamonem, imbirem, goździkami,kardamonem i skórką pomarańczy

Tropical Vibe
zielona herbata z kawałkami słodkich ananasów i kolorowymi płatkami kwiatów. Idealna na początek przygody ze światem zielonych herbat

Japanese Sencha
napar w kolorze świeżej wiosennej zieleni o jasnym cytrusowym aromacie i uczuciu gładkości w ustach. Przepełniony umami i oceanicznymi minerałami przywodzi na myśl, mokre kamienie otulone promieniami słońca

Dragon Pearl Jasmine
liście chińskiej zielonej herbaty ręcznie zrolowane w kuleczki i otulone aromatem kwiatów jaśminu

Milky Oolong
niesamowity zielony oolong o subtelnym, naturalnym i słodkim kremowo - mlecznym smaku

Mint La - La – Land
połączenie zielonej herbaty i mięty z dodatkiem liści moringi

Super Girl
naturalnie słodka biała herbata z prowincji Fujian w Chinach z aromatem moreli i ananasa

212. Sweet, sweet cinnamon
Kompozycja czarnej herbaty i cynamonu. Idealne połączenie liści słodkiej jeżyny oraz kwaskowych jabłek

OSTOJA
CHOBIENICE

Piwa | Beer 0,5l

Piwo rzemieślnicze | Ostoja Pils	4,70%	21 zł
Piwo rzemieślnicze | Ostoja Pszeniczne | Weizen	5,00%	21 zł
Piwo rzemieślnicze | Ostoja Lager 0% bezalkoholowy	>0,5%	21 zł
Inspiracja Piwowara | Piwo sezonowe	2-6%	23 zł
Mielcarz | Lager | Browar Wąsowo	5%	23 zł
Rymarka | Apa | Browar Wąsowo	5%	23 zł
Masztalerz | Pszenica z hyćką | Browar Wąsowo	4,60%	23 zł
Furman | Ciemny Lager | Browar Wąsowo	5%	23 zł
Chmielarek | Ipa 0% bezalkoholowe	>0,5%	23 zł

Wódki | vodka 40 ml

Ostoya	40%	16 zł
Regionalna Wódka Ziemniaczana Onix	40%	22 zł
Belvedere	40%	35 zł

Whisky 40 ml

Toki Suntory | Japonia	43%	54 zł
Glenmorangie 12yo Highland | Szkocja	40%	37 zł
Glenlivet 12 Speyside | Szkocja	40%	35 zł
Bruichladdich Islay Barley | Szkocja	50%	36 zł
Balvenie14 yo Speyside | Szkocja	48,30%	59 zł
Minor Case Rye Whiskey Sherry Cask | USA	45%	32 zł
Paprocky Single malt | Polska	40%	28 zł
Hibiki Harmony | Japonia	43%	97 zł
Paprocky Single Barrel | Polska	40%	30 zł
Glendrodach Port Wood Highland | Szkocja	46%	57 zł

Bourbon 40 ml

Maker's Mark	45%	28 zł
The Wiseman Rye	50,40%	37 zł
Yellowstone Kentucky Select Streight Bourbon	46,50%	34 zł

OSTOJA
CHOBIENICE

Cognac | Brandy | Grappa 40ml

Martell VSOP	40%	32 zł
Martell XO	40%	54 zł
Brandy Torres Reserva 15yo	40%	25 zł
Grappa La Trentina Marzadro	41%	34 zł

Rum 40 ml

Bumbu XO | Barbados	40%	36 zł
Bumbu | Barbados	40%	32 zł
Emperor Shery Cask Finish	40%	35 zł
Kuna Ron Habana Cigar Cask | Panama	45%	97 zł
Smith& Cross Jamaican Rum	57%	32 zł

Wermut 100 ml

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry	14,40%	19 zł

Gin 40 ml

Jonston Polish Dry Gin	40%	25 zł
Hendrick's	41,40%	35 zł
Elephant Gin	57%	39 zł

Tequila 40 ml

Don Julio Blanco	40%	37 zł
Don Julio Reposado	38%	37 zł

Regionalne specjały | Regional specialties 40 ml

Benedyktynka ziołowy likier zdrowotny	32%	23 zł
Smakowe Nalewki Benedyktynów	33%	23 zł

OSTOJA
CHOBIENICE

Aperitif

Hibiskusowe Fiero 36 zł
Martini Fiero, tonic premium

Maple Negroni 39 zł
polish gin hibiskus, campari, wermut, syrop klonowy

Local Gin&Tonic 39 zł
polish gin, tonic premium

Koktajle

Apple Sour 36 zł
whisky, syrop karmelowy, cytryna, cydr jabłkowy

Rokitnik Sour 36 zł
gin, puree rokitnik, cytryna, prosecco

Gruszka PornStar 36 zł
wódka, prosecco, puree gruszka, cytryna, syrop wanilia

Mango Limoncello 36 zł
limoncello, puree mango, cytryna, prosecco

Brzoskwiniowe Brulee 36 zł
rum, puree brzoskwinia, cytryna, syrop brulee, białko vege

Moktajle

Rokitnik Sour 32 zł
gin 0%, puree rokitnik, cytryna, prosecco 0%

Brzoskwiniowe Brulee 32 zł
rum 0%, puree brzoskwinia, cytryna, syrop cukrowy, białko vege

PornStar Zero 32 zł
puree marakuja, syrop waniliowy, cytryna, prosecco 0%