



### GODZINY OTWARCIA

---

PONIEDZIAŁEK - CZWARTEK	11-21
PIĄTEK I SOBOTA	11-22
NIEDZIELA I ŚWIĘTA	12-20
WIELKANOC I BOŻE NARODZENIE	ZAMKNIĘTE

*Ostatnie zamówienia przyjmujemy na 30 minut przed zamknięciem.*

---

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



## KUCHNIA POLSKA

---

*Każdy zna to określenie, ale wierzcie  
mało kto miał szczęście poznać jej prawdziwy smak.  
Nasze menu stworzyliśmy tak, aby każdy mógł doświadczyć,  
wszystkimi swoimi zmysłami, polskich smaków.  
A to wszystko w atmosferze naszej restauracji...*

*W naszej kuchni używamy przypraw lokalnej firmy „Swojskie Smaki”-  
nie zawierają one szkodliwego glutaminianu sodu!!!  
Nie znajdziesz u nas przypraw typu „maggi” czy „vegeta”.  
Stawiamy na naturalne, prawdziwe smaki, a nasze produkty pozyskujemy  
w miarę możliwości tylko u lokalnych dostawców.*

*Cóż więcej, zapraszamy!*

# PIECUCHY

---

Nasze słynne piecuchy to duże pierogi lepione z ciasta drożdżowego, świeżo wypiekane i po trzy sztuki serwowane.



## SOSY DO WYBORU

CZOSNKOWY

MIODOWO-MUSZTARDOWY

OSTRY

## MIX PIECUCHÓW

trzy różne smaki do wyboru

44

## KLASYCZNE

z kapustą kiszoną i grzybami,  
obsypane kminkiem

38

## SZEFA

z wątróbką drobiową, cebulką i ziołami

38

## SWOJSKIE

z szynką własnej roboty,  
serem i szczypiorkiem

38

## PLEŚNIAK

cztery rodzaje sera  
(gouda, mozzarella, wędzony i pleśniowy)

41

## PYSZNE

z pieczarkami, papryką, serem,  
ogórkiem kiszonym

39

*Dla lepszego smaku dobierz...*

## SWOJSKI BARSZCZYK

FILIŻANKA 200 ml

16

DZBAN 800 ml

39

## ODLOTOWE

kurczak z serem i sosem na ostro  
lub łagodnie

41

## RYBAKA

z łososiem, szpinakiem  
i suszonymi pomidorami

45

## SZARPANIEC

szarpana wieprzowina  
z czerwoną fasolą i kukurydzą

43

## ORIENTALNE

z ryżem, warzywami i nutką curry

38

## PRAŻOCH

z ziemniaczkami, boczkiem  
kielbasą i cebulką

38

---

## DECHA PIECUCHÓW

154

12 sztuk dla 4-6 osób

dla rodziny lub bardzo głodnych  
nieco wydłużony czas oczekiwania

---

## BARSZCZYK Z PIECUCHEM

27

smak do wyboru

---

Czas wydawania dań do ok. 45 min tłumaczymy troską o ich wysoką jakość oraz spełnieniem kulinarnych oczekiwań naszych Gości.

# PRZEKĄSKI Z CHATY

---



<b>BARSZCZYK Z USZKAMI</b> Z MIĘSEM Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	27
<b>ZUPA CZOSNKOWA</b> z serem i warkoczem drożdżowym	26
<b>ZUPA GULASZOWA</b> z wieprzowiną, warzywami i ziemniakami	29
<b>TRADYCYJNY ŻUR</b> z wędzonką, kielbasą, pieczarkami i jajkiem	28
<b>ZUPA POMIDOROWA</b> podana z makaronem	20
<b>WARKOCZE CZOSNKOWE</b> z gzikiem (twarożek z nutką czosnku i szczypiorkiem)	24
<b>ŚLEDZIK</b> w sosie tatarskim, podany z warkoczem drożdżowym	29
<b>POLSKIE PIECZARKI</b> zapiekane w śmietanowym sosie „cztery sery” z warkoczem drożdżowym	29

---

<b>DECHA PRZEKĄSEK</b> <i>dla 2-4 osób</i> SAŁATKA GRECKA, MINI PIECUCHY SEROWE, POLSKIE PIECZARKI, WARKOCZE DROŻDŻOWE Z GZIKIEM, KRĄŻKI CEBULOWE, SOSY niewielki czas oczekiwania	85
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----

---

# **POLSKIE SMAKI**

---



<b>TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ</b>	42
podany z ziemniaczkami i kapustą zasmażaną	
<i>Dodaj porcję pieczarek</i>	7
<b>MEDALIONY Z POŁĘDWICZKI WIEPRZOWEJ</b>	49
otulonej boczkiem w sosie z leśnych grzybów	
podane z ziemniaczkami i surówką z czerwonej kapusty	
<b>GOLONKA Z PIECA</b>	69
podana z kapustą zasmażaną, pieczywem oraz musztardą lub chrzanem	
nieco wydłużony czas oczekiwania	
<b>TRADYCYJNA ROLADA WOŁOWA</b>	58
w sosie własnym, podana z kluskami śląskimi i surówką z czerwonej kapusty	
<b>RUMSZTYK WOŁOWY</b>	45
z duszoną cebulką, jajkiem sadzonym, ziemniaczkami i surówką	
<b>KLASYCZNY FILET Z KURCZAKA</b>	42
panierowany lub grillowany, podany z ziemniaczkami i warzywami na parze	
<b>RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI</b>	34
RUSKIE okraszone cebulką	
Z MIĘSEM okraszone skwarkami	
Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	
MIX	

# DANIA Z CHATY

---



<b>KURCZAK DRWAŁA</b>	45
pierś z kurczaka w sosie grzybowym, zapiekana z serem podana z frytkami oraz surówką	
<b>SUPREME Z ŁOSOSIA</b>	59
na ryżu z warzywami z nutką curry, podany z sosem cytrynowym i surówką	
<b>FILET Z MORSZCZUKA W CIEŚCIE PIWNYM</b>	52
podany z frytkami, surówką oraz sosem tatarskim	
<b>PIECZONE MIĘSNE ŻEBERKA BBQ</b>	58
w marynacie naszej receptury, podane z frytkami i surówką	
<b>ZAPIEKANY SCHABOWY</b>	48
z boczkiem, krążkami cebulowymi, serem oraz sosem BBQ, podany z frytkami i surówką	

---

## WSZYSTKO CO KOCHAM

210

*dla 2-4 osób*

KOTLET SCHABOWY Z PIECZARKAMI, RUMSZTYK WOŁOWY,  
GRILLOWANA KIELBASA, STEK Z ANTRYKOTU, PIEROGI MIX,  
FILECIKI Z KURCZAKA, PLACKI ZIEMNIACZANE,  
ZIEMNIAKI, ZESTAW SURÓWEK  
nieco wydłużony czas oczekiwania

---

Czas wydawania dań do ok. 45 min tłumaczymy troską o ich wysoką jakość oraz spełnieniem kulinarnych oczekiwań naszych Gości.

# DANIA Z CHATY

---



## STEK Z ANTRYKOTU WOŁOWEGO

92

wysmażony jak lubisz, podany z frytkami, krążkami cebulowymi, maselkiem czosnkowym oraz warzywami na parze

## DOMOWY BURGER WOŁOWY

47

z serem, boczkiem, sałatą rzymską i surówką w sezamowej bułce naszego wypieku, podany z frytkami

## BURGER SEROWY

47

z sosem tatarskim, sałatą rzymską, pomidorami, krążkami cebulowymi w sezamowej bułce naszego wypieku, podany z frytkami

## SZLACHECKIE ROLADKI Z DZIKA

75

faszerowana boczkiem, suszoną śliwką, ogórkiem kiszonym, podana z kluskami śląskimi oraz surówką z czerwonej kapusty

---

## PÓLMISEK Z CHATY

360

*dla 6-10 osób*

DWA ŻEBERKA BBQ, GOLONKA, DWA RUMSZTYKI WOŁOWE, DWA KOTLETY SCHABOWE Z PIECZARKAMI, GRILLOWANA KIEŁBASKA, DWA GRILLOWANE FILETY Z KURCZAKA, DWIE ROLADY WOŁOWE, KRĄŻKI CEBULOWE, KLUSKI ŚLĄSKIE, ZIEMNIACZKI, ZASMAŻANA KAPUSTA W CHLEBIE, ZESTAW SURÓWEK, SOSY: PIECZENIOWY, CHRZAN I MUSZTARDA

niewielki czas oczekiwania

---

Czas wydawania dań do ok. 45 min tłumaczymy troską o ich wysoką jakość oraz spełnieniem kulinarnych oczekiwań naszych Gości.

# SWOJSKIE PLACKI ZIEMNIACZANE

---



## PO WĘGIERSKU

z gulaszem węgierskim i surówką

44

## BABSKIE JADŁO

placki ziemniaczane z filetem z kurczaka, zapieczone z serem, podane z sosem grzybowym i surówką

44

## CHŁOPSKIE JADŁO

placki ziemniaczane, zapiekane z boczkiem, pieczarkami, ogórkiem kiszonym, papryką, cebulą i serem, podane z sosem czosnkowym i surówką

44

## CZARCIE ŻARCIE pikantne

smażona wieprzowina, podana w plackach ziemniaczanych zapiekanych z serem w ostrym sosie warzywnym, podane z surówką

46

## JADŁO GÓRALA

placki ziemniaczane ze schabowym, kapustą zasmażaną i serem

46

# SAŁATKI

---



## TRADYCYJNA SAŁATKA GRECKA

podana z warkoczem drożdżowym

38

## SAŁATKA CESARSKA

z naszej roboty dressingiem cesarskim, boczkiem i czosnkową grzanką, oprószone parmezanem

Z FILETEM Z KURCZAKA

43

Z PIECZONYM ŁOSOSIEM

51



# DANIA WEGETARIAŃSKIE

---



## PRZEKĄSKI Z CHATY

### **WARKOCZE CZOSNKOWE** 24

z gzikiem (twarożek z nutką czosnku i szczypiorkiem)

### **POLSKIE PIECZARKI** 29

zapiékane w śmietanowym sosie „cztery sery” z warkoczem drożdżowym

## DANIA Z CHATY

### **VEGE JADŁO** 44

placki ziemniaczane, zapiékane z papryką, pieczarkami, ogórkiem kiszonym, cebulą i serem, podane z sosem czosnkowym i surówką

### **BURGER SEROWY** 47

z sosem tatarskim, sałatą rzymską, pomidorami, krążkami cebulowymi w sezamowej bułce naszego wypieku, podany z frytkami

### **PAPRYKA NADZIEWANA** 39

ryżem z warzywami, zapiékana z fetą i oliwkami, podana z frytkami i surówką

### **RĘCZNIE LEPIONE PIEROGI** 34

okraszone cebulką

RUSKIE

Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

MIX

### **SALATKA GRECKA** 38

podana z warkoczem drożdżowym

## PIECUCHY

### **SOSY DO WYBORU**

CZOSNKOWY

MIODOWO-MUSZTARDOWY

OSTRY

### **MIX PIECUCHÓW** 44

trzy różne smaki do wyboru

### **KLASYCZNE** 38

z kapustą kiszoną i grzybami, obsypane kminkiem

### **PLEŚNIAK** 41

cztery rodzaje sera (gouda, mozzarella, wędzony i pleśniowy)

### **PYSZNE** 39

z pieczarkami, papryką, serem, ogórkiem kiszonym

### **ORIENTALNE** 38

z ryżem, warzywami i nutką curry

---

### **DECHA PRZEKĄSEK** 85

*dla 2-4 osób*

SALATKA GRECKA, MINI PIECUCHY

SEROWE, POLSKIE PIECZARKI,

WARKOCZE DROŹDŻOWE Z GZIKIEM,

KRĄŻKI CEBULOWE, SOSY

---

Czas wydawania dań do ok. 45 min tłumaczymy troską o ich wysoką jakość oraz spełnieniem kulinarnych oczekiwań naszych Gości.

# NA SŁODKO

---



## KRUSZON ŚLIWKOWY

28

podany na ciepło z gałką lodu śmietankowego i bitą śmietaną

## AKSAMITNA MALINA

28

lody śmietankowe z ciepłym musem malinowym,  
bitą śmietaną i płatkami migdałów

## CZEKOLADOWE SPEŁNIENIE

29

czekoladowe ciasto, podane z gałką lodu śmietankowego i musem malinowym

## LODY

25

2 gałki z bitą śmietaną i polewą

### SMAKI LODÓW DO WYBORU

ŚMIETANKOWE

CZEKOLADOWE

TRUSKAWKOWE

SORBET MANGO

### SMAKI POLEWY DO WYBORU

OWOCE LEŚNE

MALINA

CZEKOLADA

KARMEL

# DLA NAJMŁODSZYCH

---



<b>ZUPA POMIDOROWA</b> podana z makaronem	20
<b>PANIEROWANE FILECIKI Z KURCZAKA</b> z frytkami i surówką z marchewki	28
<b>MAŁY SCHABOWY</b> podany z ziemniaczkami i surówką z marchewki	29
<b>SEROWE PALUSZKI</b> podane z frytkami i surówką z marchewki	28
<b>MAŁE PIEROŻKI</b> z mięsem lub ruskie	19
<b>KLUSKI ŚLĄSKIE</b> podane z sosem pieczeniowym	18

WSZYSTKIE DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. O szczegóły zapytaj kelnera.

Czas wydawania dań do ok. 45 min tłumaczymy troską o ich wysoką jakość oraz spełnieniem kulinarnych oczekiwań naszych Gości.

# NAPOJE GORĄCE

---



## **HERBATY** dzbanek 0,5l

### **DILMAH** 12

herbata czarna

### **ZIELONA** 13

herbata zielona liściasta

### **UŚMIECH GAJOWEGO** 15

herbata czarna liściasta z dodatkiem trawy cytrynowej, kwiatu nagietka, truskawki, maliny, jeżyny, jagody

### **LEŚNY DUCH** 15

z hibiskusem, jabłkiem, głogiem, czarnym bzem, wiśnią, różą, maliną, kwiatem nagietka, jeżyną

### **KREMOWA TRUSKAWKA** 15

z aronią, jabłkiem, jarzębiną, hibiskusem, wiśnią, różą, głogiem, czarnym bzem, liofilizowaną truskawką

### **CZTERY PORY ROKU** 17

czarna herbata Dilmah z miodem, świeżymi owocami, goździkami, przyprawą korzenną oraz sokiem malinowym

## **KAWY**

### **CZARNA** 11

### **BIAŁA** 12

### **PARZONA** 11

### **ESPRESSO** 11

### **CAPPUCCINO** 14

### **CAFE LATTE** 16

# NAPOJE ZIMNE

---



**DZBAN WODY** 1l 15  
z owocami i miętą  
gazowana lub niegazowana

**DZBAN SOKU** 1l 28  
pomarańcza lub jabłko

**MROŻONA HERBATA**  
cytrynowa z lodem  
350 ml / DZBAN 1l 14 / 28

**KOMPOT OWOCOWY**  
truskawkowo-wiśniowy  
350 ml / DZBAN 1l 13 / 27

## ORZEŻWIAJĄCE LEMONIADY

na lodzie z owocami i miętą

CYTRYNA I POMARAŃCZA 350 ml 17  
RABARBAR I CYTRYNA 350 ml 17

**DZBANEK LEMONIADY** 1 30

---

**WODA MINERALNA** 300 ml 10  
KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO

**PEPSI, PEPSI ZERO,** 11  
**MIRINDA, 7UP ZERO,**  
**TONIC SCHWEPPEES** 200 ml

**LIPTON ICE TEA** 200 ml 12  
cytryna, brzoskwinia, zielona herbata

**SOKI TOMA** 200 ml 11  
pomarańcza, jabłko, czarna porzeczka

Krystaliczne  
**Źródło**



# PIWO Z CHATY

---

*jedyne w swoim rodzaju*



*Piwo kraftowe wyprodukowane specjalnie dla Chaty na Zaborskiej.*

*W każdym miejscu na świecie i w każdej sytuacji piwo może -  
a nawet powinno!- smakować inaczej. Idealne piwo to takie,  
które pasuje do określonych momentów bądź miejsc.*

**JASNE Z CHATY** 0,5l

20

**CIEMNE Z CHATY** 0,5l

22

**MIODOWE Z CHATY** 0,5l

22



# PIWO LANE I BUTELKOWE

---



## LANE

NAMYŚLÓW 0,3 / 0,5 l 13 / 16

CIESZYN PILSNER 0,3 / 0,5 l 13 / 16

SOK DO PIWA 3

MALINOWY

IMBIROWY

KORZENNY

## BUTELKOWE

ŻYWIEC 0,5 l 16

ŻYWIEC 0 % 0,5 l 16

WARKA STRONG 0,5 l 16

WARKA RADLER 0% 0,5 l 16

CYDR BURSZTYNOWY 0,33 l 16

PERRY BURSZTYNOWY 0,33 l 16

# GRZAŃCE Z CHATY

---



PIWO GRZANE /również w wersji bezalkoholowej/ 0,5 l 18  
z syropem korzennym, owocami i miodem

CZERWONE WINO GRZANE 0,2 l 18  
z owocami, przyprawą korzenną i brązowym cukrem

MIODOWY GRZANIEC 0,2 l 18  
z pomarańczą

CYDR GRZANY 0,33 l 18  
z jabłkiem i cynamonem

# POLSKIE WINA OWOCOWE

---

*jak z babcinych przepisów...*



„Potęga Tradycji” to wina wytwarzane na bazie polskich owoców. Niektóre z nich posiadają oznaczenia produktu ekologicznego, dziedzictwa kulinarnego i/lub oznaczenie „Poznaj dobrą żywność”, no i oczywiście medale z różnych konkursów. Jak mówi powiedzenie „cudze chwalicie, a swojego nie znacie”...

## **ARONIOWE EKOLOGICZNE** 100ml / 0,75 l

15 / 95

### **CZERWONE WYTRAWNE**

Zachwyca smakiem i aromatem. Produkowane tradycyjną metodą ze świeżych dorodnych owoców aronii. Oryginalna i doskonała receptura wydobywa z owoców niepowtarzalny bukiet i wyjątkowy smak.

## **Z CZARNEGO BZU** 0,75 l

102

### **CZERWONE PÓLWYTRAWNE**

Doskonałe wino oferujące dużo tajemnic do odkrycia. Interesujący smak zamknięty w butelce pełnej wspaniałych aromatów.

## **CZARNA PORZECZKA** 0,75 l

102

### **CZERWONE PÓLSŁODKIE**

Dzięki długoletniej tradycji sadowniczej, jak i odpowiednim warunkom klimatycznym, wino jest niezwykle wykwintne, wyjątkowe i aromatyczne. Solidna koncentracja czarnej porzeczki czyni je wielką gratką dla smakoszy tego owocu i nie tylko.

## **WIŚNIOWE CZERWONE** 0,75 l

99

### **CZERWONE SŁODKIE**

Czarujące wino, które słodko rozplywa się w ustach i ma zniewalający smak uwodzicielskiej wiśni. Przekazywana od pokoleń receptura gwarantuje, iż niepowtarzalny bukiet i oryginalny smak wina wiśniowego pozostanie niezapomnianym doznaniem.



# **POLSKIE WINA OWOCOWE**

---

*jak z babcinych przepisów...*



**GRUSZKOWE** 100ml / 0,75 l

**BIAŁE WYTRAWNE**

Uniwersalne, bardzo oryginalne i oddające w pełni smak i aromat gruszek.  
Doskonale zarówno w jesienne, jak i letnie wieczory.

15 / 95

**ŚLIWKOWE** 0,75 l

**ZŁOTE PÓLWYTRAWNE**

Wino o pięknym i słodkim zapachu świeżo przekrojonej śliwki węgierki,  
z wyczuwalną nutą miodową w tle.

99

**JARZĘBINOWE EKOLOGICZNE** 0,75 l

**BIAŁE SŁODKIE**

Aromatyczne wino o uroczym słodkim smaku jarzębiny dojrzewającej w sercu  
Wielkopolski. Świeże dorodne owoce zamienione są w złocisty trunek  
o niepowtarzalnym bukietcie, oryginalnym smaku i blasku magii.

102

**JABŁKO Z MIĘTĄ** 0,75 l

**BIAŁE SŁODKIE**

Niecodzienne wino owocowe, niezwykle i nietuzinkowe.  
Połączenie świeżej mięty oraz złotej jabłoni to idealny smak orzeźwienia.

99

**Z DZIKIEJ RÓŻY** 0,75 l

**BIAŁE SŁODKIE**

Charakteryzuje się smakiem przypominającym najbardziej szlachetne odmiany win  
południowych. Wina z dzikiej róży są głęboko zakorzenione w polskiej tradycji -  
to podobno narodowy trunek Polaków.

102

# ALKOHOLE

---



## WÓDKA

**BOCIAN** 40 ml / 0,5 l

12/110

**WYBOROWA** 40 ml / 0,5 l

11/100

**ŻUBRÓWKA Z TRAWĄ**

40 ml / 0,5 l

11/100

**ŻOŁĄDKOWA GORZKA**

*różne smaki* 40 ml / 0,5 l

11/100

**SOPLICA SMAKOWA**

*różne smaki* 40 ml / 0,5 l

11/100

## TEQUILA

**OLMECA SILVER** 40 ml

16

## LIKIER

**JÄGERMEISTER** 40 ml

15

## GIN

**GIN LUBUSKI** 40 ml

12

## VERMOUTH

**MARTINI BIANCO** 100 ml

14

## WHISKEY

**JACK DANIEL'S** 40 ml / 0,5 l

18/190

**BALLANTINES** 40 ml / 0,5 l

15/160

**JOHNNIE WALKER RED** 40 ml

16

**JOHNNIE WALKER BLACK**

19

12 YO 40 ml

# WÓDKI I LIKIERY LOKALNE

---

*Luksusowe alkohole produkowane według sprawdzonych starych receptur  
z niezwykłą starannością i cierpliwością.*



## JAKOB HABERFELD

**CZYSTA** 40 ml / 0,5 l 20/210

ZIEMNIACZANA alk. 50%

ŻYTANIA alk. 40%

## JAKOB HABERFELD

**SMAKOWA** 40 ml / 0,5 l 20/210

WIŚNIÓWKA alk. 30%

PIOŁUNÓWKA alk. 50%

MIODONKA alk. 40%

ORZECHÓWKA alk. 36%

***Doskonały pomysł na prezent!***

*Zapytaj kelnera o karton ozdobny.*



## Zarezerwuj stolik

na spotkanie rodzinne, biznesowe czy inne okoliczności



Chata na Zaborskiej  
ul. Zaborska 40  
32-600 Oświęcim  
+48 (33) 400 01 82

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