

Restauracja u Hochoła

tradycyjna kuchnia polska, świeże, lokalne składniki



u Hochoła

RESTAURACJA SZKLARSKA PORĘBA

Już od blisko 30 lat serwujemy naszym gościom tradycyjne, polskie jedzenie, obecnie bazujące na produktach regionalnych, tworzone z pasją przez naszego Szefa Kuchni, świeże i autentyczne.

Dania komponujemy w oparciu między innymi o warzone przez nasz browar piwa, miody z lokalnych pasiek, zioła i przyprawy dostępne w regionie.

Przyjdź, usiądź wygodnie, skosztuj naszego pysznego jedzenia i rozsmakuj się w świeżo warzonych piwach...

ZAKĄSKI:

Precel obficie polany masełkiem czosnkowo-ziołowym

14 zł

Smalec nasz własny, z mięsem wieprzowym, boczkiem, cebulką i majerankiem, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem

kiszonym

15 zł

Wegański smalec z białej fasoli, z cebulką, jabłkiem, kaszą gryczaną i ziarnami słonecznika, podany z pajdą chleba własnego wypieku i ogórkiem

kiszonym

15 zł

Pyra z gzikiem z twarogu sudeckiego

14 zł

Podpłomyk z boczkiem, cebulką, śmietaną i serem cheddar

21 zł

Śledź marynowany w cherry, na bogato

19 zł

Kąski Piwowara (smalec, pasztety własnej roboty, boczek, konfitura z cebuli i żurawiny, serowe różności, chleb własnego wypieku, masełko

czosnkowo-ziołowe) - dla 2 osób

39 zł

Frytki

9 zł

SALATY:

Z soczystym grillowanym kurczakiem, pomidorkami koktajlowymi, sałatą, chrupiącymi grzankami, dressingiem czosnkowym, posypana prażonym boczkiem i serem Grana Padano

32 zł

Z burakiem, serem kozim, rukolą i prażonymi orzechami włoskimi, polana miodowym winegretem

31 zł

ZUPY:

Domowy rosół na rozmaitych mięsach, z makaronem własnej roboty

17 zł

Tradycyjny żur z wędzonym boczkiem i białą kielbasą, podawany z jajkiem i pajdą chleba własnego wypieku

21 zł

Aromatyczna kwaśnica z wędzonym żebrem, podana z pajdą chleba własnego wypieku

21 zł

Zupa piwna na bazie piwa Pils z naszego browaru, posypana kawałeczkami chrupiącego boczku

18 zł

Aksamitny krem buraczany, podawany z tłuczonymi ziemniakami, skwarkami z boczku i koperkiem

19 zł

DANIA GŁÓWNE:

Piwna golonka, podana w towarzystwie ciapkapusty, z chrzanem i musztardą
44 zł

Filet z kurczaka grillowany, obficie polany sosem kurkowym, podany z
ryżem i warzywami gotowanymi
38 zł

Pas żeber grillowanych w miodowo-piwniej glazurze, z pieczonymi
ziemniakami i burakami
39 zł

Burger wołowy z bekonem, cheddarem, jajkiem sadzonym, sałatą,
pomidorem, ogórkiem kiszonym, cebulą i sosem autorskim, podany z grubo
ciosanymi frytkami
38 zł

Rolada śląska z wołowiny, podana z kopytkami i modrą, zasmażaną kapustą
42 zł

Placek ziemniaczany na chrupiąco, obficie polany piwnym gulaszem
39 zł

Pstrąg z lokalnej hodowli „Siedlisko Pstrąga”, smażony w całości, polany
masełkiem czosnkowym, podany z grubo ciosanymi frytkami i surówką
colesław
44 zł

Całe pół kaczki pieczonej, podane na drożdżowych pyzach, w towarzystwie
jabłka z modrą, zasmażaną kapustą
62 zł

Schabowy w panierce z okruszków chleba własnego wypieku, smażony na
smalcu, podany z ziemniakami gotowanymi i kapustą zasmażaną
38 zł

Ruskie pierogi u nas lepione, podsmażane, podane w towarzystwie kwaśnej
śmietany
28 zł

Pierogi z mięsem u nas lepione, okraszone cebulką
29 zł

Pierogi z zieloną soczewicą u nas lepione, podane z konfiturą z cebuli i
żurawiny
29 zł

Ziemniaki podsmażane z boczkiem, kielbasą, cebulą, pieczarkami, papryką,
w przyprawach własnej receptury, na bogato
28 zł

Zapiekanka z makaronu penne, z kurczakiem, szpinakiem i gorgonzollą
29 zł

Zapiekanka z kaszy gryczanej, z twarogiem sudeckim, cebulką, pieczarkami,
passatą pomidorową i mozzarellą
28 zł

MENU DLA NAJMŁODSZYCH:

Domowy rosół z makaronem własnej roboty
12 zł

Chrupiące fileciki z kurczaka w panko, podane z frytkami i surówką
colesław
19 zł

Omlet cesarski, oprószony cukrem pudrem, podany w towarzystwie musu
jabłkowego
21 zł

DESERY:

Domowa szarlotka na kruchym cieście, podana z gałką lodów waniliowych,
oprószona cynamonowym cukrem
19 zł

Domowe brownie podane z gałką lodów
19 zł

Browar Mariental

piwa warzone na miejscu, pasja wyczuwalna w każdym łyku



W naszym Browarze Mariental skosztujecie świeżo uwarzonego piwa, tworzonego z pasją przez naszego doświadczonego piwowara. Jego miłość do piwa wyczuwalna jest w każdym łyku naszego złotego trunku, a poświęcenie i skłonność do eksperymentowania owocują niebanalnymi smakami.

To tu – w samym sercu Szklarskiej Poręby – od niedawna, w oparciu o tradycyjne rzemiosło warzymy dla Was piwa oryginalne, autentyczne, a przede wszystkim – pyszne.

Kochamy Szklarską Porębę, te cudne widoki za oknem, cichy pomruk Złotego Potoku, płynącego wzdłuż naszego browaru, ten spokój i majestatyczną przyrodę tuż o krok od centrum miasta...

Od początku przyświeca nam idea promowania Szklarskiej Poręby wraz z jej niepowtarzalnymi atrakcjami turystycznymi, historią i kulturą. Chcemy podzielić się z Wami tymi dobrami i dlatego stworzyliśmy piwa, które opisują konkretne atrakcje turystyczne naszych pięknych okolic, ich florę i faunę, a we wnętrzach naszego browaru znajdziecie efekty pracy twórczej lokalnych artystów oraz kawałek historii naszego miasta uchwycony na starych zdjęciach.

Przedstawiamy Wam piwa, którymi z dumą pochwalić się może nasz browar:

Orle Pils Czeski

WARZONE Z PASJĄ

Piwo dolnej fermentacji o barwie jasnej, słomkowej. Klarowne. Smak słodowy, chmielowy, orzeźwiający, o wyczuwalnej goryczce. Również w zapachu wyczuwalny jest aromat chmielu oraz słodu. Ten rodzaj piwa pasuje do dań grillowanych, dań mięsnych, serów, a także deserów owocowych.

Ekstrakt: 12,5 %, alkohol: 5%

Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdże.

Piwo lane 0,4l – 10 zł

Piwo lane 1l – 20 zł

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l – 15 zł

Piwo w butelce 0,5l – 12 zł

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) – 48zł

Czteropak z kuflem Browaru Mariental 0,4l – 60 zł

Kamieńczyk American Pale Ale

WARZONE Z PASJĄ

Gatunek piwa nowofalowego. Piwo górnej fermentacji o barwie ciemnosłomkowej, lekko zamglonej. W smaku wyraźnie wyczuwalna goryczka, cytrusy oraz słodowość. Zapach, dzięki chmieleniu na zimno, wyraźnie cytrusowy. Intensywny smak tego rodzaju piwa doskonale komponuje się z daniami mięsnymi: wołowymi, wieprzowymi, wszelkiego rodzaju mięsnymi sosami, ostrymi, dobrze doprawionymi. Ale również dzięki swojej wyrazistości APA będzie dobrym dodatkiem do lekkich, świeżych sałatek, delikatnych przekąsek, słonych dodatków, deserów.

Ekstrakt: 12,5, alkohol: 5%

Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdże.

Piwo lane 0,4l – 10 zł

Piwo lane 1l – 20 zł

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l – 15 zł

Piwo w butelce 0,5l – 12 zł

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) – 48zł

Czteropak z kuflem Browaru Mariental 0,4l – 60 zł

Szrenickie Pszeniczne

WARZONE Z PASJĄ

Jest to piwo pszeniczne, górnej fermentacji. Charakteryzuje się jasną barwą, z wyczuwalnym aromatem i smakiem trawy cytrynowej i pomarańczy. Mętne, o słodkim i delikatnym smaku. Piwo lekkie, deserowe, bez wyraźnej goryczki. Ten rodzaj piwa świetnie sprawdzi się w towarzystwie ryb, owoców morza, drobiu oraz makaronów.

Ekstrakt: 12,5 %, alkohol: 5%

Skład: woda, słód jęczmienny, słód pszeniczny, chmiel, drożdże, płatki owsiane, skórka pomarańczowa, trawa cytrynowa, kolendra.

Piwo lane 0,4l – 10 zł

Piwo lane 1l – 20 zł

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l – 15 zł

Piwo w butelce 0,5l – 12 zł

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) – 48zł

Czteropak z kuflem Browaru Mariental 0,4l – 60 zł

Wysoki Kamień Koźlak

WARZONE Z PASJĄ

Piwo dolnej fermentacji o charakterystycznej ciemnomiedzianej barwie oraz słodowym zapachu przywodzącym na myśl zapach ciemnego pieczywa. Klarowne, długo leżakowane, mocne. W smaku wyczuwalna zbożowość łączy się z karmelowością i lekko owocowym tłem. Goryczka jest wyczuwalna, ale w stopniu niskim, współgra z całością. Doskonale komponuje się z daniami mięsnymi, w szczególności z pieczonym lub smażonym drobiem.

Ekstrakt: 16%, alkohol: 6%.

Skład: woda, słód jęczmienny, chmiel, drożdże.

Piwo lane 0,4l – 10 zł

Piwo lane 1l – 20 zł

Deska degustacyjna czterech piw 0,125l – 15 zł

Piwo w butelce 0,5l – 12 zł

Zestaw 4 piw w butelce 0,5l (czteropak) – 48zł

Czteropak z kuflem Browaru Mariental 0,4l – 60 zł

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

Woda góraska niegazowana	250ml / karafka 1l	6 zł / 14 zł
Woda góraska gazowana	250ml / karafka 1l	6 zł / 14 zł
Pepsi, Pepsi Zero, Mirinda, 7up	200ml	8 zł
Sok jabłkowy, pomarańczowy, czarna porzeczka, grejpfrut	200ml	8 zł
Domowa lemoniada z cytryną, pomarańczą i miętą	400ml	14 zł

KAWY:

Laboranta – kawa palona z Duchem Gór. 100% Arabica, sprowadzana specjalnie z Brazylii, wypalana w samym sercu Karkonoszy, w Karkonoskiej Palarni Kawy.

Espresso	8 zł
Americano	8 zł
Americano z mlekiem	9 zł
Cappuccino	10 zł
Latte macchiato	12 zł

HERBATY:

Pure Leaf to długie liście herbaty, pochodzące z najlepszych plantacji na świecie. Ręcznie zbierane, delikatnie zwijane i powoli suszone, tak aby stworzyć wyjątkowe kompozycje smaków i aromatów. Pure Leaf posiada certyfikat Rainforest Alliance Certified.

Herbata zimowa (z miodem, pomarańczą i goździkami)	14 zł
Herbata Pure Leaf English Breakfast (mieszanka czarnych herbat Assam i Ceylon)	9 zł
Herbata Pure Leaf Earl Grey (czarna herbata Ceylon pochodząca ze Sri Lanki, z bergamotką)	9 zł

Herbata Pure Leaf Berry Milima <i>(kenijska herbata czarna z dodatkiem truskawek, malin, czerwonej porzeczki i jeżyny)</i>	9 zł
Herbata Pure Leaf Green Gunpowder <i>(indonezyjska herbata zielona)</i>	9 zł
Herbata Pure Leaf Green Jasmin <i>(chińska zielona herbata z płatkami jaśminu)</i>	9 zł
Herbata Pure Leaf Peppermint <i>(liście mięty pieprzowej)</i>	9 zł

NAPOJE ALKOHOLOWE:

Grzane czerwone wino <i>(z pomarańczą, goździkami i anyżem)</i>	14 zł
Grog	14 zł
Herbata Góralska Watra	16 zł
Herbata z wiśniówką	16 zł
Herbata z rumem	16 zł
Miód pitny Trójniak 15 cl	16 zł
Miód pitny Czwórniak 15 cl	15 zł

WÓDKI (4cl):

Chłopska Pędzona Czysta	9 zł
Chłopska Pędzona Samogon	9 zł
Chłopska Pędzona Wiśnia	9 zł
Chłopska Pędzona Szarlotka	9 zł
Chłopska Pędzona Czarny Bez	9 zł
Wyborowa	8 zł
Krupnik	9 zł
Śliwowica 70%	16 zł

WHISKEY (4cl):

Jack Daniel's	16 zł
Ballantine's Finest	14 zł

WINA:

Wino stołowe białe	15cl / karafka 0,5l	13 zł / 40 zł
Wino stołowe czerwone	15cl / karafka 0,5l	13 zł / 40 zł

Nos Racines Sauvignon Blanc butelka 75cl 69 zł
(białe wytrawne; Francja, Languedoc; orzeźwiający, młodzieńczy, o typowych aromatach cytrusów, agrestu, liści porzeczki i trawy)

Johanniter butelka 75cl 119 zł
(białe wytrawne; Polska, Winnica Jadwiga niedaleko Trzebnicy; wyprodukowane z odmiany Johanniter; o pełnym smaku, z aromatami cytrusów, moreli oraz zielonego jabłka i gruszki)

Nos Racines Merlot butelka 75cl 69 zł
(czerwone wytrawne; Francja, Languedoc; świetnie wykonane, gładkie, przyjazne, pełne nut soczystych owoców leśnych i wiśni)

Club Privado Rioja Baron De Ley butelka 75cl 119 zł
(czerwone wytrawne; Hiszpania, Rioja; głębokie i pełne wino, zachwycające zapachem dojrzałych leśnych owoców, z przewagą jeżyn zaakcentowane nutą pieprzu i tytoniu)