CHATKA
przy Jatkach



Smakowało?
Oceń nas na
Google Maps

scan
4MENU

Zapraszamy codziennie od 12^{00} do 22^{00}

Zamówienia przyjmujemy do godziny 21^{00}.

www.chatkaprzyjatkach.pl fb / ig: chatkaprzyjatkachwroclaw +48 570 044 033
kontakt@chatkaprzyjatkach.pl

Wykaz alergenów występujących
w menu znajduje się u obsługi.

Na dobry początek

1. *Wiejska decha* — 35 zł
   rzemieślnicze pieczywo ze smalcem i ogórkami kiszonymi własnej roboty
2. *Śledź w oleju lnianym* — 25 zł
   podany na grzance w asyście sosu białego
3. *Wątróbka z królika z cebulą i żurawiną w białym winie* — 29 zł
   podana na domowej brioszce

Zupy *250ml*



4. *Żurek na żytnim zakwasie* — 29 zł
   podawany z jajkiem i chlebem
5. *Żurek w wersji XXL (450 ml)* — 35 zł
6. *Rosół XXL (450 ml)* — 32 zł
7. *Pomidorowa z makaronem* — 26 zł
8. *Rosół drobiowy* — 26 zł
   z lanymi kluskami marchewką i natką pietruszki

Placki ziemniaczane

9. Ze śmietaną, cukrem i owocami — 4 szt. / 100g / 29 zł
10. Z podgrzybkami — 4 szt. / 100g / 39 zł
11. Po węgiersku z gulaszem i kwaśną śmietaną — 4 szt. / 200g / 54 zł

Pierogi



12. Pierogi ruskie — 400 g / 39 zł
13. Pierogi z mięsem — 400 g / 39 zł
14. Pierogi ze szpinakiem — 400 g / 39 zł
15. Smażone pierogi zbójnickie — 400 g / 39 zł
    (ziemniaki, cebula, ser koryciński, papryka wędzona i ostra, wędzony boczek)
16. Smażone pierogi zbójnickie z sosem podgrzybkowym — 400 g / 50g / 45 zł
17. Pierogi z twarogiem na słodko — 39 zł
    serwowane z cynamonową śmietaną i z cukrem

Biesiada pierogowa

18. ruskie / mięsne / ze szpinakiem / zbójnickie

dla 2 osób - 1200g / 119 zł
dla 4 osób - 2400g / 219 zł
dla 6 osób - 3600g / 319 zł

Biesiadę podajemy z dodatkami:
śmietana / okrasa z cebulki

Sałatki



19. Z kurczakiem — min 300g / 47 zł

grillowany filet z kurczaka, pomidor koktajlowy, czerwona cebula, rzodkiew, ogórek, owoce sezonowe i klasyczny vinaigrette

20. Z kozim serem — min 300g / 49 zł

ser kozi - palony i karmelizowany, gruszka, owoce sezonowe, burak, orzechy włoskie, sałaty, pomidor i vinaigrette miodowo musztardowy

Dania główne

Dania mięsne podawane są w gramaturach min. 150g mięsa / min. 200g dodatku skrobiowego / min. 100g dodatku warzywnego / min. 50g sosu

21. Schabowy — 52 zł

podawany z pieczonymi ziemniakami z tymiankiem i czosnkiem, kapustą zasmażaną i sosem czosnkowym

22. Policzki wieprzowe — 69 zł

duszone w miodzie pitnym podawane ze smażonymi kluskami kładzionymi i glazurowanymi burakami

23. Żeberko duszone w piwie i jarzynach — 67 zł

podawane z pieczonymi ziemniakami z tymiankiem i czosnkiem i surówką z kiszonej kapusty

24. Karkówka z gara — 54 zł

podawana z chatkowymi kopytkami i zasmażanymi burakami

25. Golonka duszona w piwie — ok 600 g / 69 zł

podawana z rzemieślniczym chlebem i kapustą zasmażaną i sosem chrzanowym

26. Gołąbki — 400 g / 44 zł

z mięsem wieprzowym w maślanym sosie pomidorowym i ziemniakami z koperkiem

27. Gulasz — 54 zł

z chatkowymi kluskami i ogórkiem kiszonym

28. Wołowy zraz po staropolsku — 74 zł

faszerowany boczkiem, cebulą ogórkiem kiszonym i chlebem razowym, podany z chatkowymi kluskami i buraczkami zasmażanymi

Dania główne

Dania mięsne podawane są w gramaturach min. 150g mięsa / min. 200g dodatku skrobiowego / min. 100g dodatku warzywnego / min. 50g sosu

29. De volaill'e — *59 zł*

podawany z gotowanymi ziemniakami polanymi masłem i okraszone koperkiem i sałatką ze świeżych warzyw

30. Pierś z kurczaka panierowana — *52 zł*

podawana z gotowanymi ziemniakami polanymi masłem i okraszone koperkiem, i mizerią

31. Pieczone kacze udka — *89 zł*

podawane z wiśniowym sosem demi glace w towarzystwie chatkowych klusek i modrej kapusty

32. Smażony ser Radamer — *44 zł*

podawany z frytkami, mini sałatką i dipem żurawinowym lub sosem czosnkowym (200 g / 120 g / 50 g)

33. Pstrąg pieczony w całości — *69 zł*

faszerowany ziołami i cytryną podany w asyście pieczonych ziemniaków z pietruszką oraz polskim pesto z pietruszki i koperku

34. Pieczona kaszanka — *39 zł*

na kapuście kiszonej z jabłkami podana z puree ziemniaczanym

35. Kluski wrocławskie z sosem podgrzybkowym — *41 zł*

Dla najmłodszych

36. Chatkowe kluski śląskie — min 300g / 29 zł
podawane z maślanym sosem pomidorowym

37. Pierogi ruskie — 200g / 21 zł

38. Szaszłyk z panierowanych filecików kurczaka — min 300g / 32 zł
podawany z frytkami i mizerią

39. Pierogi z twarogiem — 200 g / 28 zł
na słodko serwowane z cynamonową śmietaną z cukrem

Deser

zapytaj obsługę o dostępne rodzaje

40. Rzemieślniczo przygotowany miodownik — 120g / 26 zł
z którego słynął niegdyś cały Dolny Śląsk

41. Domowa szarlotka — 26 zł

42. Sernik — 23 zł

Napoje zimne

Coca-Cola, Coca-Cola Zero Cukru, Fanta, Sprite	250ml / 12 zł
Coca-Cola	0,8l / 32 zł
Kinley Tonic Water	250ml / 12 zł
Kropla Beskidu, Kropla Délice Naturalna woda mineralna	330ml / 7 zł
	750ml / 13 zł
Woda mineralna w karafce (gazowana / niegazowana)	1l / 13 zł
fuzetea cytrynowa z trawą cytrynową, brzoskwiniowa z hibiskusem	250ml / 12 zł
Cappy pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina, grejpfrutowy	250 ml / 9 zł
Cappy pomarańczowy, jabłkowy	1l (dzbanek) / 32 zł
Kompot owocowy / Lemoniada z miętą	400ml / 14 zł
Kawa mrożona z bitą śmietaną	28 zł

Napoje gorące

Espresso	40ml / 10 zł
Kawa czarna	300ml / 12 zł
Kawa biała / Cappuccino	300ml / 14 zł
Latte	400ml / 17 zł

Selekcja herbat naturalnych z Czajowni

450ml / 23 zł

Przekonaj się do smaku najwyższej jakości herbat sprowadzanych prosto z Indii
Podajemy w duużym kubku ;)

Smocze Oczy Jaśminowe

bardzo delikatna herbata jaśminowa

Aromat Kaszmiru

połączenie herbaty zielonej, czarnej i oolong ze skórką pomarańczy i przyprawami korzennymi

Dian Lu

Klasyczna zielona herbata do picia codziennego z chińskiej prowincji Yunnan

Cejloński Earl Grey wielkolistny

Starannie wyselekcjonowana czarna herbata z dodatkiem oleju z bergamotki.

Darjeeling Himalaya

Indyjska liściasta herbata czarna z certyfikatem BIO zbierana u podnóży Himalajów.

Li Zhi (śliwka chińska)

Odurzający zapach owocu liczi na długo nie pozwoli o sobie zapomnieć.

Na rozgrzewkę

Grzaniec — 200ml / 19 zł
z pomarańczą i goździkiem

Grzaniec — 200ml / 17 zł
bezalkoholowy z miodem i cytryną

Herbata czarna Sir Williams — 450ml / 40ml / 24 zł
z dowolną nalewką

Piwo

Piwa beczkowe

Książęce Lager — 0,3l / 18 zł | 0,5l / 21 zł

Pilsner Urquell — 0,3l / 19 zł | 0,5l / 22 zł

TEN PILS — 0,3l / 19 zł | 0,5l / 22 zł
BROWAR NEPOMUCEN

MILO WEIZEN — 0,3l / 19 zł | 0,5l / 22 zł
BROWAR NEPOMUCEN

BALTIC PORTER — 0,3l / 24 zł | 0,5l / 29 zł
BROWAR NEPOMUCEN

FOREST IPA — 0,3l / 20 zł | 0,5l / 25 zł
BROWAR NEPOMUCEN

Hazy Apa *4 ściany*	*0,3l / 19 zł | 0,5l / 24 zł*
KAMPER west coast Ipa *4 ściany*	*0,3l / 19 zł | 0,5l / 24 zł*
TROPIK Sour Ale *4 ściany*	*0,3l / 19 zł | 0,5l / 24 zł*
Cydr Jabłkowy	*0,3l / 12 zł | 0,5l / 16 zł*

Piwa butelkowe

Książęce *Złote Pszeniczne / Miodowy Lager / IPA / Ciemne Łagodne*	*0,5l / 19 zł*
Lech Premium	*0,5l / 19 zł*
Lech Lime Mint	*0,5l / 19 zł*
Lech Elderflower Lemon	*0,4l / 19 zł*
Lech Apple Lemongrass	*0,5l / 19 zł*

Piwa Bezalkoholowe

Książęce Złote Pszeniczne 0.0%	*0,5l / 19 zł*
Książęce IPA 0.0%	*0,5l / 19 zł*
Lech Free Lager	*0,4l / 19 zł*
Lech Free Lime Mint	*0,5l / 19 zł*
Lech Free Elderflower Lemon	*0,5l / 19 zł*
Lech Free Apple Lemongrass	*0,5l / 19 zł*

Alkohole

Wódka Biały Bocian	40ml / 12 zł
Butelka Białego Bociana	500ml / 100 zł | 700ml / 130 zł
Wódka Absolut	40ml / 14 zł
Butelka Absolut	700ml / 159 zł
Nalewki wiśnia / czarny bez / dereniowa / owoce lasu / malinowa / żurawinowa	40ml / 14 zł
Butelka nalewki	500ml / 110 zł
Śliwowica Podbeskidzka 72% alc.	40ml / 16 zł
Butelka Śliwowicy	700ml / 110 zł
Rum	40ml / 16 zł
Miodula Staropolska	40ml / 16 zł
Butelka Mioduli	500ml / 150 zł
Deska nalewek	6x 40ml / 60 zł

Wina musujące

Sublime Prosecco Brut

15 cl / 18 zł
75 cl / 90 zł

Włochy / DOC Prosecco. Prosecco z Veneto podkreślające włoski styl życia. W ustach lekkie, przyjemne, z delikatnym kwiatowym posmakiem. Idealne na każdą okazję.

Cava Palau Brut

15 cl / 18 zł
75 cl / 90 zł

Hiszpania / Do Cava. Delikatne, bąbelkowe, hiszpańskie wino musujące z Katalonii. W ustach wyczuwalna spora owocowość i świeżość. Określane również jako harmonijne, z czystym posmakiem.

Wina bezalkoholowe

Reymos Sparkling

15 cl / 18 zł
75 cl / 90 zł

wino musujące bezalkoholowe

Sol del Rey Non Alcoholic Tinto

15 cl / 18 zł
75 cl / 90 zł

Bezalkoholowe czerwone wino o aromatach ciemnych owoców przemieszanych z nutami kwiatowymi. W ustach wyraziste, soczyście owocowe, o przyjemnym smaku naznaczony subtelną nutą słodyczy.

Sol del Rey Non Alcoholic Blanco

15 cl / 18 zł
75 cl / 90 zł

Bezalkoholowe białe wino o aromatach agrestu i cytrusów wzbogaconych o nuty ziół. Na podniebieniu wyraziste, o dobrej kwasowości i łagodnym smaku naznaczonym subtelną nutą słodyczy.

Wina czerwone

Terre Allegre Sangiovese

15 cl / 18 zł
75 cl / 85 zł

Włochy / IGT Puglia. Młode, półwytrawne wino z południa Włoch. Wyrazisty aromat ciemnych owoców, wzbogacony o fiołkowe nuty. W ustach miękkie i finezyjne.

Château Lamothe-Vincent Héritage Rouge

75 cl / 150 zł

Francja/ AOC Bordeaux. Wytrawne, czerwone, francuskie wino o głębokiej wiśniowej barwie i wyrafinowanym bukiecie złożonym z wielu owoców i korzennych aromatów. W ustach bogate i pełne smaku.

Ramón Bilbao Crianza

75 cl / 110 zł

Hiszpania/ DOCa Rioja. Uniwersalne czerwone hiszpańskie wino wytrawne o wyraźnie owocowych aromatach harmonijnie połączonych z subtelnymi nutami wanilii i pieprzu. W ustach delikatne, krągłe i świeże, o długim, lekko przyprawowym posmaku.

Maestro Primitivo 75 cl / 110 zł

Włochy / IGT Puglia. Mocne, intensywne wino z Apulii. Wyraźnie wyczuwalny aromat owoców leśnych pomieszany z ziemistymi nutami. W ustach esencjonalne, bardzo dobrze wyważone.

Wina białe

Terre Allegre Trebbiano 15 cl / 18 zł, 75 cl / 85 zł

Włochy / IGP Puglia. Subtelne, jasne wino z południa Włoch. Pełne i zarazem wyrafinowane z doskonałą równowagą między rześkością i delikatnością.

Pinot Grigio Casa Defra 75 cl / 95 zł

Włochy / DOC delle Venezie. Wino z Włoch o barwie cytrynowej. W ustach wyczuwalny charakterystyczny smak owoców cytrusowych i skórki chleba. Określane jako lekkie, przyjemne i smaczne.

Drinki

Cuba libre 28 zł
Rum Bacardi / cola/ limonka

Hugo Spritz 32 zł
Prosecco / syrop z czarnego bzu / woda gazowana/ mięta

Aperol Spritz 38 zł
Prosecco / Aperol / woda gazowana / plaster pomarańczy

Martini Bianco Tonic 24 zł
Martini Bianco / Kinley Tonic / plasterek cytryny

Negroni 32 zł
Martini Rosso / Gin Seagrams / Campari / skórka pomarańczy

Long Island iced tea 42 zł
wódka Bocian / gin Seagrams / tequila Olmeca silver / Rum Bacardi / triple sec / sok z cytryny / cola / plasterek limonki

Gin tonic 26 zł
Gin Seagrams / Kinley tonic/ cytryna

Tequila Sunrise 28 zł
Tequila Olmeca silver / sok pomarańczowy / grenadina / plaster pomarańczy