



★★★★★  
HOTEL  
CHOPIN  
Business & Spa

*chopinowskie  
menu*

*polaska  
&  
francuska  
kuchnia*





## Tatar z kacznej piersi

Podany z piklami, żółtkiem, szczawiem krwistym oraz grzanką razową.

TATAR inaczej nazywany befsztykiem tatarskim, jest daniem, którego nazwa może sugerować, że to Tatarzy wprowadzili je do europejskich kuchni. Jednak historia pokazuje, że pionierami w przygotowywaniu tataru byli Francuzi.

Pierwsze potrawy z surowego, siekanego mięsa pojawiły się we francuskich restauracjach w XIX wieku i widniały m.in. pod nazwą „steak tartare”.

To właśnie nad Sekwaną zaczęto eksperymentować i serwować pierwsze tatar.



## Pate z gęsiej wątróbki

Podany na grzance z chałki  
z konfiturą z pomidorów.

PATE czyli wykwinny pasztet  
z drobiowych wątróbek.

Pasztety przyrządzano  
już w starożytnym Rzymie,  
ale współcześnie używane  
przepisy pochodzą z Francji.  
Francuscy pasztetnicy cieszyli  
się sławą od XVI wieku  
i pracowali na dworach  
królewskich oraz szlacheckich  
również w Polsce.



## Aromatyczna zupa szczawiowa

Gotowana na ogonach wołowych, serwowana z jajkiem przepiórczym oraz konfitowanymi ziemniakami, podana w chlebie.

SZCZAW należy do najstarszych składników kulinarnych stosowanych w polskiej kuchni, ze względu na łatwą dostępność tego dziko rosnącego ziele.

Potrawy z dodatkiem szczawiu są szeroko wymieniane już przez Stanisława Czernieckiego w najstarszej zachowanej polskiej księdze kucharskiej *Compedium fercolorum* z 1682 r.

Pożywna zupa szczawiowa to klasyczne danie kuchni staropolskiej na chłodne wiosenne dni.



## Consomme z pieczonej perliczki

Podane z warzywami concasse, cielęcymi pulpecikami oraz świeżym szczypiorkiem.

Consommé, czyli klarowny BULION, jest wynikiem długiego gotowania i starannego klarowania wywaru mięsnego, co daje wyjątkowo czysty i intensywny smak.

Perliczka, dzika lub hodowlana, była ceniona we Francji za swoje delikatne i aromatyczne mięso.

To wyrafinowane danie stało się symbolem elegancji i mistrzostwa kulinarnego, często serwowane na wykwintnych bankietach i w najlepszych restauracjach.



## Francuska zupa cebulowa

Gotowana na domowym bulionie wołowym i białym winie z tymiankiem, podana z grzanką z serem gruyere.

Klasyczna francuska zupa cebulowa powstaje według przepisu, który wykształcił się w XII wieku.

Już w czasach Chopina była daniem niezwykle popularnym, pojawiającym się w menu każdej restauracji i obecnym we wszystkich domach.

Tę klarowną zupę przyrządza się na bazie rosołu wołowego oraz podpalanej lub karmelizowanej cebuli, a podaje się z serem zapieczonym na grzance.

## Pieczona nóżka z królika na sosie tymiankowym

Podana z młodą marchewką  
oraz polentą kukurydzianą.

Mięso KRÓLIKA było od wieków cenione za swoją delikatność i walory smakowe. Już w średniowieczu królik był popularnym składnikiem w kuchni szlacheckiej i chłopskiej.

Dodanie tymianku, który jest powszechnie używanym ziołem w kuchni śródziemnomorskiej, podkreślało smak mięsa i nadawało potrawie aromatycznej głębi.

Pieczona nóżka z królika, serwowana na sosie tymiankowym, łączy w sobie tradycję z wyrafinowaną prostotą, co czyni ją klasycznym i eleganckim daniem.

## Ciełęcina Marengo

Podana z ziemniakami francuskimi oraz bukietem warzyw gotowanych z masłem ziołowym.

Za czasów pobytu Fryderyka Chopina w Paryżu dokonał się zwrot od wyszukanej, rozrzutnej kuchni arystokratycznej ku prostszym smakom kuchni mieszczańskiej.

Jedną z emblematycznych potraw rodzących się restauracji i bistr stał się kurczak w pomidorach, wedle legendy stworzony dla Napoleona Bonaparte na polu bitwy pod Marengo w 1800 r.

Kurczak Marengo stała się symbolem prostoty połączonej z wykwinnością, typowej dla francuskiej kuchni okresu napoleońskiego. Rok później zaczęto przyrządzać w ten sam sposób ciełęcinę. W każdym przypadku mięso musi być wolno duszone.



## Filet Mignon

Podany z grillowanymi warzywami, konfitowanymi ziemniakami i sosem berneńskim.

Filet MIGNON, jedno z najbardziej wykwinionych i delikatnych dań mięsnych, ma swoje korzenie w kuchni francuskiej.

Filet Mignon jest wycinany z najdelikatniejszej części wołowiny - połównicy. W XIX w. francuscy kucharze zaczęli popularyzować ten sposób przygotowywania steków, podkreślając ich wyjątkową miękkość i subtelny smak.

Dzięki swojej luksusowej naturze, filet mignon szybko zdobył popularność w najlepszych restauracjach na całym świecie, stając się symbolem elegancji i kulinarnej doskonałości.

## Filet z pioszosza zapiekany z porem i krewetkami

Podany z pomidorkami  
cherry oraz gratin  
ziemniaczano–brokułowym.

PIOTROSZ, znany również  
jako John Dory, jest cenioną  
rybą o delikatnym, białym  
mięsie, popularną w Europie  
od wieków.

Pory dodają potrawie  
subtelnej słodyczy, podczas  
gdy krewetki wprowadzają do  
niej morską nutę i elegancję.

To połączenie smaków  
i składników zyskało  
popularność w XX wieku,  
kiedy kucharze zaczęli  
eksperymentować  
z zapiekaniem różnych  
rodzajów ryb z warzywami  
i owocami morza, tworząc  
wyrafinowane i smaczne  
dania.

Filet z pioszosza zapiekany  
z porem i krewetkami stał się  
synonimem wykwiintnej  
kuchni, idealnej na eleganckie  
kolacje i specjalne okazje.



## Krucha beza z kremem Russel

Podana ze świeżymi owocami.

W XVIII wieku słynny francuski kucharz François Massialot wymienił przepis na bezę jako „pianę z białek jajek” w swoim podręczniku kucharskim z 1692 r. Francuska kuchnia doskonalila ten deser, wprowadzając nowe techniki i smaki.

W czasach Ludwika XVI we Francji beza zyskała na popularności, stając się jednym z ulubionych deserów dworu królewskiego. Nie stronił od nich także Chopin.

Do Polski przywędrowała wraz z frankofilskimi obyczajami na dworze Stanisława Augusta.



## Sorbet cytrynowy

Podany ze świeżymi owocami i miętą.

Sorbety zaszczepiła we Francji królowa Katarzyna Medycejska w XVI wieku.

Przed Rewolucją Francuską stały się deserem popularnym wśród ludu i sprzedawane były przez ulicznych lodziarzy.

Za czasów Chopina miały już swe miejsce zarówno na eleganckich salonach, jak w modnych restauracjach. Wersja cytrynowa była ulubionym daniem letnim; podawano ją także dla odświeżenia podniebienia pomiędzy daniami głównymi sutego posiłku.



# HOTEL CHOPIN BUSINESS & SPA

UL. R. TR AUGUTTA 21  
96-500 SOCHACZEW

 +48 46 862 59 99

 [recepcja@hotelchopin.pl](mailto:recepcja@hotelchopin.pl)

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

 [HotelChopinSpaSochaczew](https://www.facebook.com/HotelChopinSpaSochaczew)

 [hotelchopin](https://www.instagram.com/hotelchopin)

*Konsultacja: Dr Wojciech Bońkowski  
Projekt graficzny: Wioletta Forysiak*