



Z przyjemnością pragniemy poinformować, iż Restauracja Przedwiośnie jest członkiem elitarniej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego „Culinary Heritage”.

„Pomysł zawiązania Europejskiej Sieci Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego narodził się w trakcie współpracy szwedzkiego regionu Skanii i duńskiej wyspy Bornholm.

Lokalni politycy z obu regionów od 25 lat wdrażali różne formy współpracy.

W pewnym momencie zaczęli zastanawiać się, jak pomóc małym producentom lokalnej żywności i zwiększyć współpracę między nimi.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego powstała po to, by ułatwić konsumentom i turystom odnalezienie oraz spróbowanie lokalnej i regionalnej żywności w Europie.

Europejska Sieć Regionalnego Dziedzictwa Kulinarnego, która działa w 24 regionach z 8 państw europejskich, daje szerokie możliwości ochrony odrębności kulturowej regionu i zachowania dziedzictwa kulinarnego, ponieważ obejmuje nie tylko producentów żywności, ale także dostarczycieli surowców, czyli hodowców, ogrodników, rolników, hurtownie, także sklepy z tradycyjną żywnością lokalną, restauracje, kawiarnie itp.

„Wspólnym celem jest rozwój regionów poprzez regionalną żywność i tradycje kulinarne. Zwiększone wykorzystanie i produkcja żywności regionalnej generuje rozwój małych firm. Wszystko to ma wpływ na turystykę, ochronę środowiska, zatrudnienie i zdrowie. W bardzo krótkim czasie - dobre życie dla wielu ludzi! „

Szczegółowe informacje dostępne na stronie www.culinary-heritage.com



W Suchym Lesie

Wiatr przyniesie

Powiew, co wieść głosi:

Jest gościniec, w starej ziemi,

W radosnych kolorach dwór ten się mieni.

By spędzić tu szczęśliwe chwile,

Gdzie ptaki, drzewa i motyle,

Gustowne pokoje- gościu wybierz sobie,

Zakosztuj kuchni-polskiej skarbnicy,

Nie siadaj nigdy do pustej szklanicy;

Wina tutaj zdrowe, piw zasmakuj sobie,

Mięsa i wędliny, dziczyzna i jarskie-

O wszystkich ma staranie serce gospodarskie!

Smacznego!

Beata i Stanisław Pytlak

Restauracja otwarta jest do godziny 22:00

Dania przygotowywane są ze świeżych produktów.

Czas oczekiwania wynosi ok. 30 minut.

W cenach uwzględniono podatek VAT.

Śniadania

Breakfast



Śniadanie Sucholeskie czyli jajecznica lub kielbaski z wody, pomidor i ogórek, sery i wędliny z pieczywem i masłem <i>House breakfast - scrambled eggs or boild sausages, tomato and cucumber, cheese and ham with bread and butter</i>	35,00
Śniadanie europejskie czyli ser biały, dżem, croissant 2 szt. miód, ogórek, pomidor, pieczywo <i>European breakfast - cottage cheese, jam, croissant, honey, cucumber, tomato, bread</i>	15,00
Śniadanie FIT czyli jogurt, mussli, owoce <i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruits</i>	15,00
Jajecznica z trzech jaj ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, pieczywo, masło <i>Scrambled eggs, cucumber, tomato, butter and bread</i>	12,00
Omlet z trzech jaj z szynką bądź boczkiem <i>Omelette of three eggs with ham or bacon</i>	15,00
Jajka sadzone 2 szt. na szynce bądź na boczku, pomidor, ogórek, pieczywo, masło <i>Fried eggs on ham or bacon, cucumber, tomato, butter and bread</i>	12,00
Grzanka 2 szt, ser, szynka, pomidor, szczypiorek <i>Toast with cheese, ham and tomato</i>	12,00
Grzanka 2 szt. ser, szynka, jajko sadzone <i>Toast with cheese, ham, fried egg</i>	12,00
Grzanka 2 szt. ser, grillowany plaster pomidora, rucolla <i>Toast with cheese, ham, grilled tomato, arugula</i>	12,00
Naleśniki z białym serem bądź dżemem <i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	15,00
Kielbaski z wody 2 szt. pomidor, ogórek, pieczywo, masło <i>Boild sausages ,cucumber, tomato, butter and bread</i>	12,00




Menu wiosenną porą

Przekąski

Cold starters




<i>Polski befszyk „tatarski”</i> <i>Tartare steak</i>	34,00	
<i>Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą i płatkami parmezanu</i> <i>Beef carpaccio with truffle oil, arugula and parmesan</i>	35,00	

Przekąski ciepłe

Hot starters




<i>Liście szpinaku z borowikami, czosnkiem, kremowym sosem śmietanowym i płatkami parmezanu</i> <i>Spinach leaves with boletus, garlic with cream and parmesan</i>	25,00	
<i>Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chilli na kopczyku rukoli (6 szt)</i> <i>Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula</i>	33,00	
<i>Placek ziemniaczany z płatkami polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i kurkami pod płaszczkiem koziego sera</i> <i>Potato pancake with slices of veal, dried tomato and goat cheese</i>	25,00	
<i>Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem, kawiozem i kwaśną śmietaną</i> <i>Potato pancake with smoked salmon and caviar</i>	25,00	

S a ł a t y

Salads



***Salata z grillowanym kozim serem, szynką dojrzewającą,
gruszką i orzechami włoskimi*** **28.00** 

Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts

***Salata z grillowanym kurczakiem, szparagami, kiszonymi pomidorami cherry,
prażonymi pestkami dyni i słonecznika, sos winegret*** **28,00**

Salad with grilled chicken, asparagus, pickled cucumber, pumpkin seeds and sunflower seeds vinaigrette


Z u p y


Soups



Zupa dnia **15,00**
Soup of the day (based on early vegetables)

****Staropolski rosół z kury z domowym makaronem*** **14,00**
Old Polish chicken soup with homemade noodles

Zupa ze szlachetnych borowików ze śmietaną **16,00** 
Boletus soup with cream

Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą **15,00** 
Polish rye meal soup served in bread bowl or with potatoes

* dostępny tylko w niedzielę

P i e r o g i / M a k a r o n y / K a s z a

Dumplings





Tagliatelle z hiszpańską chorizo, krewetkami tygrysimi, pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili i oliwa extra virgin <i>Tagiatelle with tiger shrimps, chorizo, garlic, tomato, spinach, chilli and olive oil</i>	37,00
Tagliatelle z filetem z kaczki, botwinką, ogórkiem małosolnym, koperkiem, w sosie śmietankowym <i>Tagiatelle with duck, beetrot, cucumber, dill, cream souse</i>	35,00
Tagliatelle z filetem z kurczka, z cukinią, zielonym groszkiem, szparagami, świeżymi ziołami, młodym szpinakiem, sosem śmietanowym <i>Tagiatelle with chicken, zucchini, green peas, asparagus fresh herbs, young spinach, snow sauce</i>	35,00
Pierogi z pieczonym mięsem cielęcym, borowikami i okrasą - 8 szt. <i>Dumplings stuffed with roast veal and boletus</i>	28,00
Rizotto z kurkami, zielonym groszkiem, ziołami i parmezanem <i>Rizotto with cocks, green peas, herbs and parmesan cheese</i>	32,00
* Szare kluski z okrasą i kiszoną kapustą	28,00

** dostępne tylko w piątek*

D a n i a g ł ó w n e

Main courses



* Sandacz na purze ziemniaczano- chrzanowym, młody szpinak, krewetki tygrysie, sos z kurek i ogórków małosolnych, koperki <i>Sander on mashed horseradish potatoes, young spinach, tiger prawns, cocktail sauce and small cucumbers, dill,</i>	58,00	
* Łosoś pieczony w niskiej temperaturze, czarna soczewica z chili, puree z marchewki sos szczypiorkowy <i>Salmon baked at low temperature, black chives with chilli, carrot puree with chives sauce</i>	56,00	

***Supreme (piers z kurczaka kukurydzianego z kostką) z pesto z zielonych szparag, szynka serrano, młode zielone warzywa** 38,00
Chicken supreme, green asparagus pesto, mashed potatoes, ham serrano, green vegetables

Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą 48,00
Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage



***Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym z ziemniakami i warzywami** 43,00
Pork tenderloin escallops in chanterelle with potatoes and vegetables



Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, młodą kapustą z boczkiem i koperkiem, ziemniaki 38,00
Our Polish pork chop mushrooms, young cabbage with bacon and dill, potatoes

Policzki wieprzowe z puree ziemniaczano-chrzanowym, młoda kapusta, boczniaki, morele, demi glace 46,00
Pork cheeks in porto sauce with mashed potatoes and horseradish, young cabbage, oyster, apricot, demi glase

Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym z purre ziemniaczano - selerowym , szparagi 48,00
Veal cutlet with a fried egg with on mashed potatoes and selery, asparagus

***Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, puree batatowo-jabłkowe, tłuczony zielony groszek, pieczona młoda marchew, demi glace, zielony pieprz** 69,00
Sirloin steak on grilled purat-apple-cream, mashed green peas, roasted young carrots, demi glase, green pepper



* Kurczak bez antybiotyków i GMO, karmiony polską kukurydzą z dodatkiem zbóż

*Polędwica dojrzewająca przez ponad 3 tygodnie, mięso pochodzi z krów pasionych na naturalnych łąkach

* Eskalopki z polędwicy wieprzowej - bez glutenu (prosimy poinformować obsługę)

½ porcji kosztuje 75% całości dania

Na niedzielę polecamy
on Sundays we recommend



Mięsa pieczone w całości kaczka, gęś, indyk z dodatkami – cena ustalana przy wcześniejszym zamówieniu
Whole roasted meat with extras – individual price

D e s e r y
Desserts



<i>Słodka chwila, lody waniliowe podane z gorącymi malinami i bitą śmietaną</i> <i>“A sweet moment”, vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream</i>	<i>17,00</i>
<i>Crème Brulee z owocami</i> <i>Crème Brulee with fruits</i>	<i>16,00</i>
<i>Beza Pavlova, ser mascarpone, truskawki</i> <i>Beza Pavlova, mascarpone cheese, strawberries</i>	<i>19,00</i>

Napoje gorące

Hot beverage



<i>Kawa</i> <i>Coffee</i>	9,00
<i>Kawa espresso</i> <i>Espresso</i>	9,00
<i>Podwójne espresso</i> <i>Double espresso</i>	12,00
<i>Kawa po turecku</i> <i>Turkish coffee</i>	9,00
<i>Kawa cappuccino</i> <i>Cappuccino</i>	11,00
<i>Cafe latte</i> <i>Cafe latte</i>	12,00
<i>Cafe Latte z syropem smakowym</i> <i>Latte with flavored syrup</i>	14,00
<i>Herbata</i> <i>Tea</i>	9,00
<i>Herbata z konfiturą</i> <i>Tea with jam</i>	9,00

Napoje zimne

Cold beverage



<i>Sok owocowy Toma</i> <i>Fruit juice Toma</i>	6,00
<i>Pepsi, Pepsi light, Tonic</i> <i>Mirinda, 7up, Schweppes,</i>	6,00
<i>Woda z owocami</i> <i>Gazowana/niegazowana</i> <i>Mineral water</i>	5,00
<i>Sok z pomarańczy 250 ml</i> <i>Fresh Orange juice 250 ml</i>	15,00
<i>Sok z grapefruitów 250 ml</i> <i>Fresh Grapefruit juice 250 ml</i>	15,00