



***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](http://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



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




## *Menu jesienna porą*

### *Przekąski*

*Cold starters*




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

### *Przekąski ciepłe*

*Hot starters*




- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <i>Świeże kurki duszone w śmietance z kopczykiem kopru</i><br><i>Fresh cocks with cream with dill of fennel</i>  | <b>25,00</b> |   |
| <i>Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chilli na kopczyku rukoli (6 szt)</i><br><i>Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula</i>                 | <b>35,00</b> |   |
| <i>Placek ziemniaczany z płatkami polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i kurkami pod płaszczykiem koziego sera</i><br><i>Potato pancake with slices of veal, dried tomato and goat cheese</i> | <b>28,00</b> |  |
| <i>Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem, kawiozem i kwaśną śmietaną</i><br><i>Potato pancake with smoked salmon and caviar</i>  | <b>25,00</b> |   |

## S a ł a t y

### Salads






- Salata z grillowanym kozim serem, szynką dojrzewającą, gruszką i orzechami włoskimi** 30,00   
*Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts*
- Salata z grillowanym kurczakiem, cukinią bakłażanem, papryką, pomidorkami cherry, pieczarkami** 30,00  
*Salad with grilled chicken, pepper, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, mushrooms*
- Grillowane śliwki z serem gorgonzola, bekonem, na liściach szpinaku i rucolli z chili** 29,00  
*Grilled plums with gorgonzola cheese, bacon, spinach, rucola, chili*

## 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** 18,00   
*Boletus soup with cream*
- Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą** 16,00   
*Polish rye meal soup served in bread bowl or with potatoes*
- Czernina z kluseczkami półfrancuskimi i owocami** 18,00   
*Duck soup with french style dumplings and fruits*
- Barszcz czerwony z koldunami** 18,00  
*Soup with beetroot with quail*

\* dostępny tylko w niedzielę

## *Pierogi/Makarony/Kasza*

*Dumplings*





- Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, małami, pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin** 38,00  
*Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil*
- Tagliatelle z polędwicą wieprzową, borowikami, podgrzypkami, czosnkiem w sosie śmietankowym i świeżymi ziołami** 37,00  
*Tagliatelle with pork tenderloin, mushrooms garlic in cream sauce and fresh herbs*
- Tagliatelle z filetem z kurczka, z cukinią, zielonym groszkiem, młodym szpinakiem, sosem śmietanowym i świeżymi ziołami** 35,00  
*Tagliatelle with chicken fillet, zucchini, green peas, young spinach, cream sauce and fresh herbs*
- Pierogi z pieczonym mięsem cielęcym, borowikami i okrasą - 8 szt.** 28,00  
*Dumplings stuffed with roast veal and boletus*
- Pęczotto z grzybami leśnymi, kasztanami, orzechem laskowym, świeżymi ziołami** 30,00  
*Pearl barley with forest mushrooms, chestnuts, hazelnuts, fresh herbs*
- \* **Szare kluski z okrasą i kiszoną kapustą** 28,00

\* dostępne tylko w piątek

## *Dania główne*

*Main courses*



- \* **Sandacz na pure ziemniaczano- chrzanowym, młody szpinak, krewetki tygrysie, sos z kurek, korniszonów i koperku** 58,00   
*Sander on mashed horseradisch potatoes, young spinach, tiger prawns, sauce with cock, cucumber*
- \* **Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i zielonego groszku** 59,00   
*Fillet of cod with cocks, shrimps, green peas*

**\*Supreme (piers z kurczaka kukurydzianego z kostką) z pesto z zielonej pietuszeki, 38,00  
szynka dojrzewająca, czarna soczewica z chili, puree z dyni piżmowej, palony kalafior**  
*Chicken supreme, with green pesto, ripe ham, black lentil with chilli, musk pumpkin puree,  
roasted cauliflower*

**Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą 49,00**  
*Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage*



**Udo kacze confit, puree z buraka pieczonego, piklowany korbol, sos ze śliwki suskiej 49,00  
i szagówkami z naszej pracowni**  
*Duck leg confit on mashed red cabbage, pickled pumpkin, sauce with  
caramelized shallots and prunes, noodles*

**\*Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym z ziemniakami i warzywami 45,00**  
*Pork tenderloin escallops in chanterelle with potatoes and vegetables*



**Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, kapustą kiszoną z grzybami 38,00  
ziemniaki z koperkiem**  
*Our Polish pork chop mushrooms, cabbage with mushrooms, potatoes*

**Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym z purrę ziemniaczano – selerowym, 49,00  
warzywa gotowane**  
*Veal cutlet with a fried egg with on mashed potatoes and celery, vegetables*

**\*Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, 69,00  
purrę batatowo-jabłkowe, tłuczony zielony groszek, pieczona młoda marchew,  
demi glace, zielony pieprz**  
*Sirloin steak on grilled potato-apple-cream, mashed green peas, roasted young carrots,  
demi glace, 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)
- \* Sandacz na purrę ziemniaczano- chrzanowym

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*



<b><i>Słodka chwila, lody waniliowe podane z gorącymi malinami i bitą śmietaną</i></b> <i>“A sweet moment”, vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream</i>	<b><i>19,00</i></b>
<b><i>Crème Brulee z owocami</i></b> <i>Crème Brulee with fruits</i>	<b><i>19,00</i></b>
<b><i>Cramble z owocami polskich sadów z lodami waniliowymi</i></b> <i>Cramble fruit Polish orchards with vanilla ice cream</i>	<b><i>19,00</i></b>



## *Napoje gorące*

*Hot beverage*



<i>Kawa</i> <i>Coffee</i>	<b>10,00</b>
<i>Kawa espresso</i> <i>Espresso</i>	<b>10,00</b>
<i>Podwójne espresso</i> <i>Double espresso</i>	<b>13,00</b>
<i>Kawa po turecku</i> <i>Turkish coffee</i>	<b>10,00</b>
<i>Kawa cappuccino</i> <i>Cappuccino</i>	<b>12,00</b>
<i>Cafe latte</i> <i>Cafe latte</i>	<b>13,00</b>
<i>Cafe Latte z syropem smakowym</i> <i>Latte with flavored syrup</i>	<b>14,00</b>
<i>Herbata</i> <i>Tea</i>	<b>10,00</b>
<i>Herbata z konfiturą</i> <i>Tea with jam</i>	<b>12,00</b>

## *Napoje zimne*

*Cold beverage*



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