



***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 jajecznicza 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, mussli, owoce</b> <i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruits</i>	<b>16,00</b>
<b>Jajecznicza z trzech jaj ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, pieczywo, masło</b> <i>Scrambled eggs, cucumber, tomato, butter and bread</i>	<b>16,00</b>
<b>Omlet z trzech jaj z szynką bądź boczkiem</b> <i>Omelette of three eggs with ham or bacon</i>	<b>16,00</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>16,00</b>
<b>Grzanka 2 szt, ser, szynka, pomidor, szczypiorek</b> <i>Toast with cheese, ham and tomato</i>	<b>16,00</b>
<b>Grzanka 2 szt. ser, szynka, jajko sadzone</b> <i>Toast with cheese, ham, fried egg</i>	<b>16,00</b>
<b>Grzanka 2 szt. ser, grillowany plaster pomidora, rucolla</b> <i>Toast with cheese, ham, grilled tomato, arugula</i>	<b>16,00</b>
<b>Naleśniki z białym serem bądź dżemem</b> <i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	<b>18,00</b>
<b>Kielbaski z wody 2 szt. pomidor, ogórek, pieczywo, masło</b> <i>Boild sausages ,cucumber, tomato, butter and bread</i>	<b>16,00</b>




## *Menu jesienna porą*

### *Przekąski*

*Cold starters*



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

### *Przekąski ciepłe*

*Hot starters*




<i>Sledź w trzech odstonach (w śmietance /z buraczkami i chrzanem/ w oleju z cebulka i koprem) Herring (in cream / beetroot and horseradish / onion oil and dill)</i>	<i>25,00</i>	
<i>Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chilli na kopytku rukoli (6 szt) Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula</i>	<i>35,00</i>	
<i>Placek ziemniaczany z płatkami polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i kurkami pod płaszczykiem koziego sera Potato pancake with slices of veal, dried tomato and goat cheese</i>	<i>28,00</i>	
<i>Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem, kawiozem i kwaśną śmietaną Potato pancake with smoked salmon and caviar</i>	<i>25,00</i>	

## *S a ł a t y*

### *Salads*






- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b><i>Salata z grillowanym kozim serem, szynką dojrzewającą, gruszką i orzechami włoskimi</i></b><br><i>Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts</i>                                       | <b>30.00</b> |  |
| <b><i>Salata z grillowanym kurczakiem, cukinią bakłażanem, papryką, pomidorkami cherry, pieczarkami</i></b><br><i>Salad with grilled chicken, pepper, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, mushrooms</i> | <b>30,00</b> |   |

## *Z u p y*

### *Soups*



- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b><i>Zupa dnia</i></b><br><i>Soup of the day (based on early vegetables)</i>  | <b>15,00</b> |   |
| <b><i>*Staropolski rosół z kury z domowym makaronem</i></b><br><i>Old Polish chicken soup with homemade noodles</i>                              | <b>14,00</b> |   |
| <b><i>Zupa ze szlachetnych borowików ze śmietaną</i></b><br><i>Boletus soup with cream</i>   | <b>18,00</b> |  |
| <b><i>Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą</i></b><br><i>Polish rye meal soup served in bread bowl or with potatoes</i> | <b>16,00</b> |  |
| <b><i>Czernina z kluseczkami półfrancuskimi i owocami</i></b><br><i>Duck soup with french style dumplings and fruits</i>                         | <b>18,00</b> |  |
| <b><i>Barszcz czerwony z koldunami</i></b><br><i>Soup with beetroot with quail</i>   | <b>18,00</b> |   |

\* dostępny tylko w niedzielę

## ***Pierogi/Makarony/Kasza***

*Dumplings*





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

*\* dostępne tylko w piątek*

## ***Dania główne***

*Main courses*



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

**\*Supreme (piers z kurczaka kukurydzianego z kostką) z pesto z zielonej pietuszeki, szynka dojrzewająca, czarna soczewica z chili, puree z dyni piżmowej, palony kalafior, sos na białym winie** 38,00  
*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, szagówkami z naszej pracowni** 49,00  
*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, ziemniaki z koperkiem** 38,00  
*Our Polish pork chop mushrooms, cabbage with mushrooms, potatoes*

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

**\*Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, purrą batatowo-jabłkową, tłuczony zielony groszek, pieczona młoda marchew, demi glace, zielony pieprz** 69,00  
*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 ziemniaczaną- chrzanowym

½ porcji kosztuje 75% całości dania

***Na niedzielę polecamy***  
***on Sundays we recomend***



***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***



***Słodka chwila, lody waniliowe podane z gorącymi malinami i bitą śmietaną*** ***19,00***  
***“A sweet moment”, vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream***

***Crème Brulee z owocami*** ***19,00***  
***Crème Brulee with fruits***

***Cramble z owocami polskich sadów z lodami waniliowymi*** ***19,00***  
***Cramble fruit Polish orchards with vanilla ice cream***



## *Napoje gorące*

*Hot beverage*



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

## *Napoje zimne*

*Cold beverage*



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