



***Z przyjemnością pragniemy poinformować,  
iż Restauracja Gościniec Sucholeski 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 kiełbaski z wody, pomidor i ogórek, sery i wędliny z pieczywem i masłem</b>	<b>35,00</b>
<i>House breakfast - scrambled eggs or boild sausages, tomato and cucumber, cheese and ham with bread and butter</i>	
<b>Śniadanie europejskie czyli ser biały, dżem, croissant 2 szt. miód, ogórek, pomidor, pieczywo</b>	<b>15,00</b>
<i>European breakfast - cottage cheese, jam, croissant, honey, cucumber, tomato, bread</i>	
<b>Śniadanie FIT czyli jogurt, muszli, owoce</b>	<b>16,00</b>
<i>FIT breakfast - yogurt, muszli, fruits</i>	
<b>Jajecznica z trzech jaj ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, pieczywo, masło</b>	<b>16,00</b>
<i>Scrambled eggs, cucumber, tomato, butter and bread</i>	
<b>Omlet z trzech jaj z szynką bądź boczkiem</b>	<b>16,00</b>
<i>Omelette of three eggs with ham or bacon</i>	
<b>Jajka sadzone 2 szt. na szynce bądź na boczku, pomidor, ogórek, pieczywo, masło</b>	<b>16,00</b>
<i>Fried eggs on ham or bacon, cucumber, tomato, butter and bread</i>	
<b>Grzanka 2 szt, ser, szynka, pomidor, szczypiorek</b>	<b>16,00</b>
<i>Toast with cheese, ham and tomato</i>	
<b>Grzanka 2 szt. ser, szynka, jajko sadzone</b>	<b>16,00</b>
<i>Toast with cheese, ham, fried egg</i>	
<b>Grzanka 2 szt. ser, grillowany plaster pomidora, rucolla</b>	<b>16,00</b>
<i>Toast with cheese, ham, grilled tomato, arugula</i>	
<b>Naleśniki z białym serem bądź dżemem</b>	<b>18,00</b>
<i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	
<b>Kiełbaski z wody 2 szt. pomidor, ogórek, pieczywo, masło</b>	<b>16,00</b>
<i>Boild sausages ,cucumber, tomato, butter and bread</i>	



## Menu jesienną porą

### Przekąski

Cold starters



**Tatar z polskiej wołowiny** **35,00**  
**(cebula biała, czerwona, ogórek, piklowane grzybki, musztarda francuska, żółtko z wiejskiej kury)**  
*Tartare steak, white onion, red onion, cucumber, pickled mushrooms, french mustard, egg*

**Carpaccio z polędwicy wołowej, sałatka z rukoli, pomidorów suszonych, kapary, bazyliowe pesto i parmezan** **35,00**  
*Beef carpaccio, arugula, dried tomatoes, capers, basil pesto and parmesan cheese*



### Przekąski ciepłe

Hot starters



**Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chili na kopczyku rukoli (6 szt)** **35,00**  
*Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula*



**Placek ziemniaczany z płatkami polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i kurkami pod płaszczykiem koziego sera** **28,00**  
*Potato pancake with slices pork tenderloin, dried tomato and goat cheese*


**Placek z kiszonej kapusty, kaszanka, piklowany korbol, gruszka z octu, musztarda francuska** **25,00**  
*Cabbage pancake with black sausage, pumpkin, mustard*

**Świeże kurki duszone w śmietance z kopczykiem kopru** **25,00**  
*Fresh chanterelle with cream with dill or fennel*

## Sałaty

### Salads





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

## Zupy

### Soups



- |  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b>Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków</b><br><i>Boletus soup with cream</i>  | <b>18,00</b> |  |
| <b>Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą</b><br><i>Polish ryemeal soup served in bread bowl or with potatoes</i> | <b>18,00</b> |  |
| <b>Staropolski rosół z kury z makaronem z naszej pracowni *</b><br><i>Old Polish chicken soup with homemade noodles</i>                  | <b>14,00</b> |   |
| <b>Czernina z podrobami, suszone owoce, klóski półfrancuskie</b><br><i>Duck soup with french style dumplings and fruits</i>              | <b>18,00</b> |   |

## **Pierogi/Makarony/Kasza**

*Dumplings*





<b>Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, mulami, pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin</b> <i>Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil</i>	<b>38,00</b>
<b>Tagliatelle z polędwicą wieprzową, kurki, groszek cukrowy, czosnek, koperek, sos śmietankowy</b> <i>Tagliatelle with pork sirloin, chanterelle, sugar peas, garlic, cream sauce</i>	<b>34,00</b>
<b>Tagliatelle z filetem z kurczka, pesto bazyliowe, groszek cukrowy, młody szpinak, cukinia, świeże zioła, parmezan</b> <i>Tagliatelle with chicken fillet, basil pesto, snow pea, young spinach, zucchini, fresh herbs, parmesan</i>	<b>32,00</b>
<b>Pierogi z pieczonym mięsem wieprzowym, zielony groszek, okrasa - 8 szt.</b> <i>Dumplings stuffed with roast pork, green peas</i>	<b>28,00</b>
<b>Pierogi ruskie z dodatkiem masła lub kwaśna śmietana – 8 szt.</b> <i>Russian dumplings, butter/ cream</i>	<b>25,00</b>

## **Dania główne**

*Main courses*



<b>* Halibut, maślanka, oliwa koperkowa, zielone szparagi, groszek cukrowy, marchew i ziemniaki, smażony koperek</b> <i>Halibut, buttermilk, dill oil, green asparagus, green peas, carrots and potatoes, fried dill</i>	<b>55,00</b>	
<b>* Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i zielonego groszku, ziemniaki z koperkiem</b> <i>Fillet of cod with chanterelle, shrimps, green peas, potatoes</i>	<b>59,00</b>	

**Supreme kurczka zagrodowego , pesto z zielonej pietruszki,  
pyra w trzech odsłonach, marchewka z groszkiem, koperkowy winegret** **36,00**



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



**Udo kacze confit, puree z dyni piżmowej i jabłek, konfitura z czerwonej kapusty  
i czarnych porzeczek, sos z czerwonego wina i śliwki suskiej, szagówki  
z naszej pracowni** **49,00**  
*Duck leg confit on mashed red cabbage, pickled pumpkin, pumpkin, red wine and plum sauce*



**Sznicel cielęcy, jajko sadzone, puree ziemniaczano - selerowe,  
gotowane warzywa, mizeria** **49,00**  
*Veal cutlet with a fried egg withs celery puree, cucumber*



**Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym, gotowane warzywa,  
ziemniaki z koperkiem** **42,00**  
*Pork tenderlon escallops in chanterelle with potatoes, vegetables, potatoes*

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

**Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską,  
grillowana papryka, bakłażan, cukinia, pomidor, pieprzowy demi glase,  
frytki stekowe, majonez estragonowy \*\*** **69,00**  
*Beef tenderloin, grilled pepper, eggplant, zucchini, tomato, pepper demi glase,  
steak fries, tarragon mayonnaise*



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

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

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*

**Desery**

*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 sezonowymi** **19,00**  
*Crème Brulee with fruits*

**Śliwki z kardamonem pod kruszonką z gałką lodów waniliowych** **19,00**  
*Plums with a crumble with a scoop of 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>Naturalne soki tłoczone z domu Rembowski</b> <i>Pressed natural juices</i>	<b>9,00</b>
<b>Pepsi, Pepsi light, Tonic Mirinda, 7up, Schweppes,</b>	<b>7,00</b>
<b>Woda z owocami Gazowana/niegazowana</b> <i>Mineral water with fruits</i>	<b>9,00</b>
<b>Woda z owocami Gazowana/niegazowana</b> <i>Mineral water with fruits</i>	<b>9,00</b>
<b>Woda Cisowianka Perlage 0,7</b> <i>Mineral water</i>	<b>15,00</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>