



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




Menu wiosenną 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

Kanapka z rozbeefem, ogórek małosolny, pomidor malinowy, rukolla, musztarda francuska, sos tatarski **24,00**
Sandwich with rozbeef, cucumber, tomato, arugula, french mustard, tatar sauce

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 ziemniaczany z wędzonym łososiem, kawiozem i kwaśną śmietaną **25,00**
Potato pancake with smoked salmon and caviar

Sałaty

Salads






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

Zupy

Soups



- | | | |
|--|--------------|---|
| Staropolski rosół z kury z makaronem z naszej pracowni *
<i>Old Polish chicken soup with homemade noodles</i> | 14,00 | |
| Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków
<i>Boletus soup with cream</i> | 18,00 |  |
| Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą
<i>Polish ryemeal soup served in bread bowl or with potatoes</i> | 16,00 |  |
| Czernina z kluseczkami półfrancuskimi i owocami suszonymi **
<i>Duck soup with french style noodles and dried fruits</i> | 18,00 |  |

* dostępny tylko w niedzielę

**dostępny do 30.04.2018

Pierogi/Makarony/Kasza

Dumplings





- Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, mulami, 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 filetem z kaczki, botwinka, ogórek małosolny, koperek, czosnek, sos śmietankowy** **35,00**
Tagliatelle with duck, beetroot, small-sliced cucumber, dill, garlic, cream sauce
- Tagliatelle z filetem z kurczka, pesto bazyliowe, groszek cukrowy, młody szpinak, cukinia, świeże zioła, parmezan** **32,00**
Tagliatelle with chicken fillet, basil pesto, snow pea, young spinach, zucchini, fresh herbs, parmesan
- Pierogi z pieczonym mięsem cielęcym, z podgrzbnkami, zielony groszek, okrasa - 8 szt.** **28,00**
Dumplings stuffed with roast veal, bay boletus, green peas

Dania główne

Main courses



- * Halibut na rizzotto szafranowym, młody szpinak, zielone szparagi, sos z raków mazurskich** **59,00** 
Halibut with saffron rizzotto, young spinach, green asparagus, crayfish necks
- * Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i zielonego groszku, młode ziemniaki z koperkiem** **59,00** 
Fillet of cod with cocks, shrimps, green pea, yong potatoes

Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą <i>Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage</i>	49,00	
Polędwica wieprzowa z pieprzem młotkowanym, puree z marchewki, confitowana pietruszka, sałata rzymska, sos z czerwonego wina z czarną porzeczką i czekoladą * <i>Pork tenderlon, carrot puree with potatoes and vegetables</i>	39,00	
Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, młodą kapustą, ziemniaki z koperkiem <i>Our Polish pork chop with mushrooms, cabbage with mushrooms, potatoes</i>	35,00	
Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym z purre ziemniaczano – selerowym, warzywa gotowane <i>Veal cutlet with a fried egg with on mashed potatoes and selery, boiled vegetables</i>	49,00	
Potrąwka z łopatki cielęcej, groszek cukrowy, marchewka, kalafior brokuł, kopczyk koperku, młode ziemniaki <i>Veal stew, snow pea, carrot, broccoli cauliflower, young potatoes</i>	42,00	
Gicz cielęca, pęczotto z cukinią, bakłazanem, papryką, ogórkiem małosolnym i natką pietruszki, burak glazurowany <i>Veal shank, pintone with zucchini, eggplant, pepper, small-size pickled cucumber, beetroot glazed</i>	54,00	
Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, grillowana papryka, bakłazan, cukinia, pomidor, pieprzowy demi glase, frytki stekowe, majonez estragonowy ** <i>Beef tenderloin, grilled pepper, eggplant, zucchini, tomato, pepper demi glase, steak fries, tarragon mayonnaise</i>	69,00	 

* 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 recomend



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 <i>“A sweet moment”, vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream</i>	19,00
Crème Brulee z owocami sezonowymi <i>Crème Brulee with fruits</i>	19,00
Beza z limonkowym mascarpone, owoce sezonowe, makaroniki <i>Beza, lime mascarpone cheese, fruits</i>	22,00

Napoje gorące

Hot beverage



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

Napoje zimne

Cold beverage



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