



***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



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, mussli, owoce	16,00
<i>FIT breakfast - yogurt, mussli, 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 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, ser bursztyn **35,00**
Beef carpaccio, arugula, dried tomatoes, capers, basil pesto, cheese bursztyn (long-ripening cheese)



Przekąski ciepłe

Hot starters



Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chili na kopczyku rukoli (6 szt) **37,00**
Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula



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

Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem, kawiolem 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

Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts

32,00



Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem

sałata rzymska, ser bursztyn, grzanki czosnkowe, sos cezar

Caesar salad with grilled chicken, romaine lettuce, cheese bursztyn (long-ripening cheese), garlic croutons, caesar sauce

32,00

Zupy

Soups



Zupa ze szlachetnych borowikow i podgrzybkow

Boletus soup with cream

20,00



Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą

Polish ryemeal soup served in bread bowl or with potatoes

20/18,00



Staropolski rosół z kury z makaronem z naszej pracowni *

Old Polish chicken soup with homemade noodles


14,00

** Zupa dostępna tylko w niedzielę*

Pierogi/Makarony/Kasza

Dumplings



<i>Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, mulami, pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin</i>	42,00	
<i>Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil</i>		
<i>Tagliatelle z pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin, ser bursztyn</i>	30,00	
<i>Tagliatelle with tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>		
<i>Tagliatelle z filetem z kurczaka, pesto z zielonej pietruszki, szpinak baby, cukinia, zielony groszek, sos śmietankowy, ser bursztyn</i>	32,00	
<i>Tagliatelle with chicken fillet, pesto with green parsley, spinach, green peas, cream sauce, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>		
<i>Tagliatelle z polędwicą wieprzową, kurki, bób, czosnek, koperek, sos śmietanowy, ser bursztyn</i>	35,00	
<i>Tagliatelle with pork sirloin, chanterelles, broad beans, garlic, dill, cream sauce, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>		
<i>Pierogi z pieczonym mięsem wieprzowym, zielony groszek, okrasa - 8 szt.</i>	28,00	
<i>Dumplings stuffed with roast pork, green peas</i>		
<i>Pierogi ruskie z dodatkiem masło lub kwaśna śmietana – 8 szt.</i>	25,00	
<i>Russian dumplings, butter/ cream</i>		

Dania główne

Main courses



Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek, bobu, młode ziemniaki z koperkiem 59,00 

Fillet of cod with chanterelle, broad beans, shrimps, spinach, potatoes

Halibut na maślance ze szczypiorkiem, fasolka szparagowa, młoda marchew, groszek cukrowy, młode ziemniaki, smażony koperek 55,00

Halibut with buttermilk with chives, green beans, young carrots, green asparagus, sugar snap peas, new potatoes, fried dill

Supreme z kurczaka zagrodowego, pesto z zielonej pietruszki, szpinak, marchew, fasolka szparagowa, confitowane młode ziemniaki, sos winny 36,00

Chicken supreme, pesto with green parsley, spinach, carrots, string beans, confit potatoes, wine sauce

Filet z kaczki w jabłkach pieczony, modra kapusta z rodzynkami, pyzy z naszej pracowni 49,00 

Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage


Sznicel cielęcy, jajko sadzone, fasolka szparagowa, młode ziemniaki z koperkiem, mizeria 49,00

Veal cutlet with fried egg, green beans, potatoes with dill, cucumber salad

Eskalopki z polędwicy wieprzowej, sos kurkowy, młode warzywa, ziemniaki, koperek 42,00

Nasz polski schabowy z kością, pieczarki, młoda kapusta, młode ziemniaki z koperkiem, mizeria 38,00

Our Polish pork chop with mushrooms, cabbage, potatoes with dill, cucumber salad

Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej, grillowane zielone szparagi, tatar z papryki, frytki z batatów, sos bernaise * 79,00 

Beef tenderloin, grilled green asparagus, paprika tartare, sweet potato fries, bernaise sauce

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

½ porcji kosztuje 75% całości dania

Dania kuchni wegetariańskiej
Dania o zaniżonej ilości glutenu
Dania Polecane przez Szefa Kuchni



Na niedzielę polecamy

on Sundays we recommend



Mięsa pieczone w całości

Roast meat

Kaczka pieczona w całości z jabłkami 2,2 kg 100,00

Roasted duck with apples

Gęś pieczona w całości nadziewana kaszą pęczak i grzybami leśnymi 5 kg. 360,00

Baked goose stuffed with groats and mushrooms

Indyk marynowany pieczony w całości z musem mięsnym i suszonymi owocami 5 kg. 350,00

Roasted turkey with dried fruits

Desery

Desserts



Crème Brulee z białą czekoladą 19,00

Crème Brulee with white chocolate

Gruszka z gorącą czekoladą, czerwoną porzeczką i rumem 19,00

Pear with hot chocolate, red currant and rum

Cramble śliwkowe - śliwki z kardamonem pod kruszonką 19,00

z gałką lodow waniliowych

Plums with a crumble with a scoop of vanilla ice cream

Alergeny



W daniach z naszej karty menu mogą znajdować się podstawowe alergeny pokarmowe.

Zboża

Skorupiaki

Jaja

Ryby

Orzechy ziemne

Soja

Mleko

Dwutlenek siarki

Orzechy

Seler

Musztarda

Ziarno sezamowe

łubin

Mięczaki

W celu uzyskania bardziej szczegółowych informacji zapytaj obsługi

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
Naturalne soki tłoczone z domu Rembowski <i>Pressed natural juices</i>	9,00
Pepsi, Pepsi light, Tonic Mirinda, 7up, Schweppes,	7,00
Woda z owocami Gazowana/niegazowana <i>Mineral water with fruits</i>	9,00
Woda Cisowianka Perlage 0,7 <i>Mineral water</i>	15,00
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

**Alkohole
Alcohol**



PIWO BECZKOWE

<i>Lech Pils 0.5 l</i>	12.00
<i>Lech Pils 0.3 l</i>	10.00

PIWO BUTELKOWE

<i>Grolsch 0.5 l</i>	14.00
<i>Lech Free 0.33 l</i>	10.00
<i>Książęce Czerwone 0.5 l</i>	14.00
<i>Książęce Pszeniczne 0.5 l</i>	14.00

APERITIF

<i>Martini (Bianco, Rosso, Dry) 0.100</i>	12,00
<i>Campari 0.040 l</i>	12,00

WÓDKI

<i>Ostoya 0.040 l</i>	12.00
<i>Ostoya 0.700 l</i>	210,00
<i>Wyborowa 0.040 l</i>	7.00
<i>Wyborowa 0.500 l</i>	75.00

WÓDKI GATUNKOWE

<i>Krupnik 0.040 l</i>	8.00
<i>Tequila 0.040 l</i>	18.00

**Alkohole
Alcohol**



RUM

<i>Bacardi 0.040 l</i>	12.00
<i>Malibu 0.040 l</i>	12.00

GIN

<i>Seagram's 0.040 l</i>	10.00
<i>Gordons 0.040 l</i>	10.00

KONIAKI I BRANDY

<i>Metaxa ***** 0.040 l</i>	16.00
<i>Metaxa ***** 0.040 l</i>	26.00

<i>Stock 0.040 l</i>	10.00
<i>Hennesy V.S. 0.040 l</i>	26.00

<i>Remy Martin V.S.O.P. 0.040l</i>	34.00
------------------------------------	-------

WHISKY I WHISKEY

<i>Ballantine's 0.040 l</i>	12.00
<i>Johnnie Walker Black 0.040 l</i>	20.00
<i>Glenfiddich 18 Y.O. 0.040 l</i>	30.00
<i>Glenfiddich 12 Y.O. 0.040 l</i>	25.00
<i>Jack Daniel's 0.040 l</i>	16.00

LIKIERY

<i>Sambuca 0.040 l</i>	12.00
<i>Baileys 0.040 l</i>	12.00
<i>Jagermeister 0.040 l</i>	12.00