



***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 kulinarne, 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](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>	<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 twarożek, konfitura, croissant 2 szt. miód, pieczywo świeży sok pomarańczowy 200 ml</b>	<b>25,00</b>
<i>European breakfast - cottage cheese, jam, croissant, honey, bread, orange jous 200 ml</i>	
<b>Śniadanie FIT czyli jogurt, mussli, owoce</b>	<b>16,00</b>
<i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruits</i>	
<b>Owsianka z owocami i miodem</b>	<b>16,00</b>
<i>Oatmeal with fruit and honey</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, pomidor, pieczywo, masło</b>	<b>16,00</b>
<i>Omelette of three eggs with ha, tomat, butter and bread</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, szczypiorek</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 i owocami</b>	<b>18,00</b>
<i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	
<b>Kielbaski 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, 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 płaszczykiem koziego sera** **28,00**  
*Potato pancake with slices pork tenderloin, dried tomato, chanterelle, 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**

*Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts*

**32,00**



**Sałata Cezar z grillowanym kurczakiem**

**sałata rzymska, ser bursztyn, grzanki czosnkowe, sos cezarski**

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

**32,00**

## Zupy

### Soups



**Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków**

*Boletus soup with cream*

**20,00**



**Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą**

*Polish rye meal 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*


**16,00**

*\* Zupa dostępna tylko w niedzielę*

## **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>42,00</b>	
<b>Tagliatelle z pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin, ser bursztyn</b> <i>Tagliatelle with tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>	<b>30,00</b>	
<b>Tagliatelle z filetem z kurczaka, pesto z zielonej pietruszki, szpinak baby, cukinia, zielony groszek, sos śmietankowy, ser bursztyn</b> <i>Tagliatelle with chicken fillet, pesto with green parsley, spinach, green peas, cream sauce, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>	<b>32,00</b>	
<b>Tagliatelle z polędwicą wieprzową, kurki, bób, czosnek, koperek, sos śmietankowy, ser bursztyn</b> <i>Tagliatelle with pork sirloin, chanterelles, broad beans, garlic, dill, cream sauce, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>	<b>35,00</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



**Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek, bobu, ziemniaki z koprem** 59,00 

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

**Filet z sandacza, puree maślane, szpinak, marchew pieczona w miodzie i tymianku, sos z ogórków kiszonych** 55,00

*Zander fillet, butter purée, spinach, carrots in honey and thyme, pickled cucumber sauce*

**Supreme z kurczaka zagrodowego, puree pietruszkowe, marchew, cukinia, rzodkiew zimowa, sos maślany, oliwa naciowa** 36,00

*Chicken supreme, puree, carrots, zucchini, winter radish, butter sauce, olive oil*

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

*Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage*

**Sznycel cielęcy, jajko sadzone, puree selerowe, warzywa z wody** 49,00

*Veal cutlet with fried egg, puree, vegetables*


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

*Pork tenderloin, chanterelle sauce, vegetables, potatoes,*

**Nasz polski schabowy z kością, pieczarki, kapusta kiszona z podgrzybkami ziemniaki z koprem, mizeria** 38,00




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

**Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej, pyra pieczona w soli, gzik wielkopolski, pieczony pomidor, sałata z sosem winegret\*** 79,00 

*Beef tenderloin, baked potato in salt, white cheese, baked tomato, lettuce with vinaigrette sauce* 

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

½ porcji kosztuje 75% całości dani

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*



<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 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>

**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
-----------------------------	-------