



***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 kielbaski 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 twarożek, konfitura, croissant 2 szt. miód, pieczywo świeży sok pomarańczowy 200 ml	25,00
<i>European breakfast - cottage cheese, jam, croissant, honey, bread, orange jous 200 ml</i>	
Śniadanie FIT czyli jogurt, mussli, owoce	16,00
<i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruits</i>	
Owsianka z owocami i miodem	16,00
<i>Oatmeal with fruit and honey</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, pomidor, pieczywo, masło	16,00
<i>Omelette of three eggs with ha, tomat, butter and bread</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, szczypiorek	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 i owocami	18,00
<i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	
Kielbaski 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 płaszczykiem 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 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



Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, mulami, sos pomidorowo – śmietakowy, młody szpinak, czosnek, chili, kapary, świeże zioła, oliwa extra virgin <i>Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomato and cream sauce, baby spinach, garlic, chili, capers, extra virgin olive oil</i>	42,00	
Tagliatelle z pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin, ser bursztyn <i>Tagliatelle with tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>	30,00	
Tagliatelle z filetem z kurczaka, pesto z zielonej pietruszki, szpinak baby, cukinia, zielony groszek, sos śmietankowy, ser bursztyn <i>Tagliatelle with chicken fillet, pesto with green parsley, spinach, green peas, cream sauce, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>	32,00	
Tagliatelle z polędwicą wieprzową, borowik, zielony groszek, ogórek kiszony koperek, sos śmietanowy, ser bursztyn <i>Tagliatelle with pork sirloin, chanterelles, boletus, green peas, pickled cucumber, cream sauce, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i>	35,00	
Pierogi z pieczonym mięsem wieprzowym, zielony groszek, okrasa - 7 szt. <i>Dumplings stuffed with roast pork, green peas</i>	28,00	
Pierogi ruskie z dodatkiem masło lub kwaśna śmietana – 7 szt. <i>Russian dumplings, butter/ cream</i>	25,00	

Dania główne

Main courses



Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek, zielonego groszku, ziemniaki z koprem 59,00 

Fillet of cod with chanterelle, green peas, 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 rodzynekami, 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 podgrzybkiem ziemniaki z koprem, mizeria 38,00

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


Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej, sól himalajska grillowany bakłażan, cukinia, papryka, pomidor, frytki stekowe majonez estragonowy 79,00 


Himalayan salt grilled eggplant, zucchini, pepper, tomato, steak fries tarragon mayonnaise 

* 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



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>	11,00
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