



***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



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 zimową 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)

Śledź w trzech odsłonach **25,00**
(w śmietance /z buraczkami i chrzanem/ w oleju z cebulka i koprem)
Herring (in cream / beetroot and horseradish / onion oil and dill)

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 prawdziwkami pod płaszczykiem koziego sera **28,00**
Potato pancake with slices pork tenderloin, dried tomato, boletus, 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

30,00



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*

30,00

Zupy

Soups



Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków

Boletus soup with cream

18,00



Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą

Polish rye meal soup served in bread bowl or with potatoes

18,00



Staropolski rosół z kury z makaronem z naszej pracowni

Old Polish chicken soup with homemade noodles

14,00

Czernina z podrobami, suszone owoce, kluski półfrancuskie

Duck soup with french style dumplings and fruits

18,00

Pierogi/Makarony/Kasza

Dumplings



- | | | |
|--|--------------|---|
| Tagliatelle z krewetkami tygrysimi, mulami, pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin
<i>Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil</i> | 38,00 | |
| Tagliatelle z pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin
<i>Tagliatelle with tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil</i> | 30,00 |  |
| Tagliatelle z polędwicą wieprzową, borowiki, podgrzybki, groszek cukrowy, czosnek, koperek, sos śmietankowy, ser bursztyn
<i>Tagliatelle with pork sirloin, boletus, sugar peas, cheese bursztyn (long-ripening cheese) cream sauce</i> | 34,00 | |
| Tagliatelle z filetem z kurczaka, pesto bazyliowe, suszone pomidory, cukinia, bakłażan, ser bursztyn
<i>Tagliatelle, chicken fillet, basil pesto, dried tomatoes, zucchini, eggplant, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i> | 32,00 | |
| Tagliatelle, pesto bazyliowe, suszone pomidory, cukinia, bakłażan, ser bursztyn
<i>Tagliatelle, basil pesto, dried tomatoes, zucchini, eggplant, cheese bursztyn (long-ripening cheese)</i> | 28,00 |  |
| Pierogi z pieczonym mięsem wieprzowym, zielony groszek, okrasa - 8 szt.
<i>Dumplings stuffed with roast pork, green peas</i> | 28,00 | |
| Pierogi ruskie z dodatkiem masło lub kwaśna śmietana – 8 szt.
<i>Russian dumplings, butter/ cream</i> | 25,00 | |

Dania główne

Main courses



Polędwica z dorsza na potrawce z borowików, krewetek i szpinaku, ziemniaki puree z koperkiem <i>Fillet of cod with boletuses, shrimps, spinach, potatoes</i>	59,00	
Sandacz na puree szpinakowym, pieczona marchew, cebulki perłowe, jajko poche <i>Zander on spinach puree, roasted carrots, onion, egg poche</i>	55,00	
Supreme z kurczaka zagrodowego, pesto z zielonej pietruszki, pyra w trzech odślonach, marchewka z groszkiem, koperkowy winegret <i>Chicken supreme, pesto with green parsley, potatoes, carrot with peas</i>	36,00	
Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą z rodzynkami <i>Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage</i>	49,00	 
Udo kaczki 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 <i>Duck leg confit on mashed red cabbage, pickled pumpkin, pumpkin, red wine and plum sauce</i>	49,00	
Sznicel cielęcy, jajko sadzone, puree ziemniaczano - selerowe, gotowane warzywa, mizeria <i>Veal cutlet with a fried egg withs celery puree, cucumber</i>	49,00	
Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie borowikowym, gotowane buraki glazurowane, ziemniaki puree z koperkiem <i>Pork tenderlon escallops in chanterelle with in boletus sauce, beets, potatoes</i>	42,00	
Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, kapusta kiszona z grzybami, ziemniaki puree z koperkiem <i>Our Polish pork chop with mushrooms, cabbage with muschrooms, potatoes</i>	38,00	
Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, grillowana papryka, bakłażan, 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	

* 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

D e s e r y

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

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
-----------------------------	-------