



Z przyjemnością pragniemy poinformować, iż Restauracja Przedwiośnie 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 dostarcycieli 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 jajecznicza 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 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	15,00
<i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruit</i>	
Jajecznicza z trzech jaj ze szczypiorkiem, pomidor, ogórek, pieczywo, masło	12,00
<i>Scrambled eggs, cucumber, tomato, butter and bread</i>	
Omlet z trzech jaj z szynką bądź boczkiem	15,00
<i>Omelette of three eggs with ham or bacon</i>	
Jajka szadzone 2 szt. na szynce bądź na boczku, pomidor, ogórek, pieczywo, masło	12,00
<i>Fried eggs on ham or bacon, cucumber, tomato, butter and bread</i>	
Grzanka 2 szt, ser, szynka, pomidor, szczypiorek	12,00
<i>Toast with cheese, ham and tomato</i>	
Grzanka 2 szt. ser, szynka, jajko sadzone	12,00
<i>Toast with cheese, ham, fried egg</i>	
Grzanka 2 szt. ser, grillowany plaster pomidora, rucolla	12,00
<i>Toast with cheese, ham, grilled tomato, rucolla</i>	
Naleśniki z białym serem bądź dżemem	15,00
<i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>	
Kielbaski z wody 2 szt. pomidor, ogórek, pieczywo, masło	12,00
<i>Boild sausages ,cucumber, tomato, butter and bread</i>	




Menu jesienną porą

Przekąski

Cold starters




<i>Polski befszyk „tatarski”</i> <i>Tartare steak</i>	34,00	
<i>Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą i płatkami parmezanu</i> <i>Beef carpaccio with truffle oil, arugula and parmesan</i>	35,00	

Przekąski ciepłe

Hot starters



<i>Liście szpinaku z borowikami, czosnkiem, kremowym sosem śmietanowym i płatkami parmezanu</i> <i>Spinach leaves with boletus, garlic with cream and parmesan</i>	25,00	
<i>Scampi duszone w maśle, z pomidorami cherry, czosnkiem i chilli na kopczyku rukoli (6 szt)</i> <i>Shrimp sauteed in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula</i>	33,00	
<i>Placek ziemniaczany z płatkami polędwicy wieprzowej z suszonymi pomidorami i kurkami pod płaszczykiem koziego sera</i> <i>Potato pancake with slices of veal, dried tomato and goat cheese</i>	25,00	
<i>Placek ziemniaczany z wędzonym łososiem, kawiozem i kwaśną śmietaną</i> <i>Potato pancake with smoked salmon and caviar</i>	25,00	

S a ł a t y

Salads



***Salata z grillowanym kozim serem, szynką dojrzewającą,
gruszką i orzechami włoskimi*** **28.00** 

Grilled goat cheese salad, ripening ham, pear, walnuts

***Salata Cezar, parmezan, grzanki zielowe, pomidor cherry, anchois,
grillowany kurczak lub krewetki - 6 szt*** **28,00/34,00**

*Salad with anchovies, parmesan cheese, croutons herbs,
cherry tomato, grilled chicken or shrimp*


Z u p y


Soups



Zupa dnia **15,00**
Soup of the day (based on early vegetables)

****Staropolski rosół z kury z domowym makaronem*** **14,00**
Old Polish chicken soup with homemade noodles

Zupa ze szlachetnych borowików ze śmietaną **16,00** 
Boletus soup with cream

Żurek staropolski podany w chlebie lub z ziemniakami z okrasą **15,00** 
Polish rye meal soup served in bread bowl or with potatoes

Czernina z kluseczkami półfrancuskimi i owocami **15,00** 
Duck soup with french style dumplings and fruits

** dostępny tylko w niedzielę*

Pierogi/Makarony/Kasza

Dumplings





Tagliatelle z krewetkami tygrysimi (6szt.), z pomidorami, czosnkiem, świeżymi ziołami i papryczką chilli z dodatkiem oliwy extra virgin <i>Tagliatelle with tiger prawns (6 pcs.), with tomatoes, garlic, fresh herbs and chili pepper with the addition of extra virgin olive oil</i>	35,00
Tagliatelle z filetem z kaczki, pieczonym burakiem, czosnkiem, kaparami, koperkiem i sosem śmietanowym <i>Tagliatelle with duck fillet, roasted beets, garlic, capers served in cream souse</i>	35,00
Tagliatelle z polędwicą wieprzową, borowikami, czosnkiem, świeżymi ziołami i sosem śmietanowym <i>Tagliatelle with pork loin, mushrooms, garlic, fresh herbs and cream sauce</i>	32,00
Pierogi z pieczonym mięsem cielęcym, borowikami i okrasą - 8 szt. <i>Dumplings stuffed with roast veal and boletus</i>	28,00
Klasyczne pęczotto z cukinią, bakłażanem, papryką, ziołami, czosnkiem, maskarpone i świeżo tartym parmezanem <i>Pearl barley, courgette, eggplant, garlic, fresh herbs, parmezan</i>	30,00
* Szare kluski z okrasą i kiszoną kapustą	28,00

** dostępne tylko w piątek*

Dania główne

Main courses



* Sandacz na puree ziemniaczano - selerowym ze szpinakiem baby, krewetkami, z sosem kurkowym z korniszonami i świeżym koperkiem <i>Zander on mashed potatoes and celery, with spinach baby, prawns, chanterelle sauce with pickles and fresh dill</i>	58,00	
* Okoń morski na musie selerowym z konfiturą z czerwonej papryki i pomidorów, groszkiem cukrowym, chipsem z jarmużu i ziemniakami z koperkiem <i>Sea bass on celeriac mousse with red pepper jam, tomatoes, peas, kale chips with potatoes</i>	46,00	

*Supreme (pierś z kurczaka kukurydzianego z kostką) na pietruszkowym kaszotto z puree z dyni piżmowej, kabaczek, groszek cukrowy	38,00	
<i>Chicken supreme, green asparagus pesto, mashed potatoes, young vegetables and white wine souce</i>		
Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą	48,00	
<i>Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage</i>		
Udo kaczce confit na purre z modrej kapusty, piklowany korbol, sos z karmelizowanych szalotek i suszonych śliwek, szagówki z patelni	45,00	
<i>Duck leg confit on mashed red cabbage, pickled korbol,auce with caramelized shallots and prunes, noodles</i>		
Pieczona pierś z gęsiny marynowana w cydrze na pęczotto z grzybami leśnymi, karmelizowane jabłko, pieczony burak, chrupiący ogórek kiszony z chipsem z jarmużu	59,00	
<i>Roast goose breast marinated in cider on groats barley with mushrooms, caramelized apple, roasted beets, crunchy pickled cucumber with chips with kal</i>		
*Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie kurkowym z ziemniakami i warzywami	43,00	
<i>Pork tenderlon escallops in chanterelle with potatoes and vegetables</i>		
Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, kapustą kiszoną z podgrzybkami i ziemniakami z koperkiem	38,00	
<i>Our Polish pork chop with the bone, mushrooms, sauerkraut with mushrooms and potatoes</i>		
Policzki wieprzowe w sosie porto z podgrzybkami, purre maślane, kiszona kapusta, pieczone warzywa okopowe, chrupiąca kaszanka	42,00	
<i>Pork cheeks in porto sauce with mushrooms, mashed butter, sauerkraut, roasted root vegetables</i>		
Cielęcina w potrawce gotowana z warzywami, kopczykiem koperku i ziemniakami	45,00	
<i>Veal stew with yoyng vegetables, and polish potato</i>		
*Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, na warzywach grillowanych z pieczonym ziemniakiem i gzikiem wielkopolskim	69,00	 
<i>Sirloin steak on grilled vegetables with roasted potato and cottage cheese</i>		

* Kurczak bez antybiotyków i GMO, karmiony polską kukurydzą z dodatkiem zbóż

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

* Eskalopki z polędwicy wieprzowej - bez glutenu (prosimy poinformować obsługę)

½ porcji kosztuje 75% całości dania

Na niedzielę polecamy
on Sundays we recommend



Mięsa pieczone w całości kaczka, gęś, indyk z dodatkami – cena ustalana przy wcześniejszym zamówieniu
Whole roasted meat with extras – individual price

D e s e r y
Desserts



<i>Słodka chwila, lody waniliowe podane z gorącymi malinami i bitą śmietaną</i> <i>“A sweet moment”, vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream</i>	<i>17,00</i>
<i>Crème Brulee z owocami</i> <i>Crème Brulee with fruits</i>	<i>16,00</i>
<i>Cramble z owocami polskich sadów z lodami waniliowymi</i> <i>Cramble fruit Polish orchards with vanilla ice cream</i>	<i>15,00</i>

Napoje gorące

Hot beverage



Kawa <i>Coffee</i>	9,00
Kawa espresso <i>Espresso</i>	9,00
Podwójne espresso <i>Double espresso</i>	12,00
Kawa po turecku <i>Turkish coffee</i>	9,00
Kawa cappuccino <i>Cappuccino</i>	11,00
Cafe latte <i>Cafe latte</i>	12,00
Cafe Latte z syropem smakowym <i>Latte with flavored syrup</i>	14,00
Herbata <i>Tea</i>	9,00
Herbata z konfiturą <i>Tea with jam</i>	9,00

Napoje zimne

Cold beverage



Sok owocowy Toma <i>Fruit juice Toma</i>	6,00
Pepsi, Pepsi light, Tonic <i>Mirinda, 7up, Schweppes,</i>	6,00
Woda z owocami <i>Gazowana/niegazowana</i> <i>Mineral water</i>	5,00
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