



***Z przyjemnością pragniemy poinformować,  
iż Restauracja Gościniec Sucholeski jest członkiem elitarnej 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](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 kiełbaski 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 ser biały, dżem, croissant 2 szt. miód, ogórek, pomidor, pieczywo</b>                      | <b>15,00</b> |
| <i>European breakfast - cottage cheese, jam, croissant, honey, cucumber, tomato, bread</i>                                |              |
| <b>Śniadanie FIT czyli jogurt, mussli, owoce</b>  | <b>16,00</b> |
| <i>FIT breakfast - yogurt, mussli, fruits</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 bądź boczkiem</b>  | <b>16,00</b> |
| <i>Omelette of three eggs with ham or bacon</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</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 bądź dżemem</b>   | <b>18,00</b> |
| <i>Pancakes with cottage cheese or jam</i>  |              |
| <b>Kiełbaski z wody 2 szt. pomidor, ogórek, pieczywo, masło</b>   | <b>16,00</b> |
| <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)*



### **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 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*

**30,00**



**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*

**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 ryemeal 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** **38,00**

*Tagliatelle with tiger shrimps, mussels, tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil*

**Tagliatelle z pomidorami, młodym szpinakiem, czosnkiem, chili, kaparami i oliwa extra virgin, ser bursztyn** **30,00**

*Tagliatelle with tomatoes, young spinach, garlic, chili, capers and extra virgin olive oil, cheese bursztyn (long-ripening cheese)*



**Tagliatelle z polędwicą wieprzową, borowiki, podgrzybki, groszek cukrowy, czosnek, koperek, sos śmietankowy, ser bursztyn** **34,00**

*Tagliatelle with pork sirloin, boletus, sugar peas, cheese bursztyn (long-ripening cheese) cream sauce*

**Tagliatelle z filetem z kurczaka, pesto bazyliowe, suszone pomidory, cukinia, bakłażan, ser bursztyn** **32,00**

*Tagliatelle, chicken fillet, basil pesto, dried tomatoes, zucchini, eggplant, cheese bursztyn (long-ripening cheese)*

**Tagliatelle, pesto bazyliowe, suszone pomidory, cukinia, bakłażan, ser bursztyn** **28,00**

*Tagliatelle, basil pesto, dried tomatoes, zucchini, eggplant, cheese bursztyn (long-ripening cheese)*



**Pierogi z pieczonym mięsem wieprzowym, zielony groszek, okrasa - 8 szt.** **28,00**

*Dumplings stuffed with roast pork, green peas*

**Pierogi ruskie z dodatkiem masło lub kwaśna śmietana – 8 szt.** **25,00**

*Russian dumplings, butter/ cream*

# Dania główne

## Main courses



|  |              |   |
|--|--------------|---|
| <b>Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i szpinaku, ziemniaki puree z koperkiem</b><br><i>Fillet of cod with chanterelle, shrimps, spinach, potatoes</i>   | <b>59,00</b> |    |
| <b>Sandacz na puree z ziemniaczano-chrzanowym, liście szpinaku, pieczona marchew, cebulki perłowe, jajko poche, sos ogórkowy</b><br><i>Zander on potatos puree, spinach, carrot, onion, egg poche, cucumber sauce</i>  | <b>55,00</b> |   |
| <b>Supreme z kurczaka zagrodowego, pesto z zielonej pietruszki, pyra w trzech odsłonach, marchewka z groszkiem, koperkowy winegret</b><br><i>Chicken supreme, pesto with green parsley, potatoes, carrot with peas</i>   | <b>36,00</b> |   |
| <b>Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami i modrą kapustą z rodzynkami</b><br><i>Duck fillet baked in apples with dumplings and red cabbage</i>   | <b>49,00</b> |    |
| <b>Udo kacze 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</b><br><i>Duck leg confit on mashed red cabbage, pickled pumpkin, pumpkin, red wine and plum sauce</i>                                       | <b>49,00</b> |   |
| <b>Sznycel cielęcy, jajko sadzone, puree ziemniaczano - selerowe, gotowane warzywa, mizeria</b><br><i>Veal cutlet with a fried egg withs celery puree, cucumber</i>  | <b>49,00</b> |   |
| <b>Eskalopki z polędwiczki wieprzowej w sosie z prawdziwków, buraki glazurowane, chips z jarmużu, ziemniaki puree z koperkiem</b><br><i>Pork tenderlon escallops in chanterelle with in boletus sauce, beets, potatoes</i>   | <b>42,00</b> |  |
| <b>Nasz polski schabowy z kością, pieczarkami, kapusta kiszona z grzybami, ziemniaki puree z koperkiem</b><br><i>Our Polish pork chop with mushrooms, cabbage with muschrooms, potatoes</i>  | <b>38,00</b> |  |
| <b>Dorodny stek z polskiej dojrzewającej polędwicy wołowej z solą himalajską, grillowana papryka, bakłażan, cukinia, pomidor, pieprzowy demi glase, frytki stekowe, majonez estragonowy *</b><br><i>Beef tenderloin, grilled pepper, eggplant, zucchini, tomato, pepper demi glase, steak fries, tarragon mayonnaise</i> | <b>79,00</b> |  |

\* 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*



# ***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><br><i>Coffee</i>   | <b>10,00</b> |
| <b>Kawa espresso</b><br><i>Espresso</i>                                  | <b>10,00</b> |
| <b>Podwójne espresso</b><br><i>Double espresso</i>                       | <b>13,00</b> |
| <b>Kawa po turecku</b><br><i>Turkish coffee</i>                          | <b>10,00</b> |
| <b>Kawa cappuccino</b><br><i>Cappuccino</i>                              | <b>12,00</b> |
| <b>Cafe latte</b><br><i>Cafe latte</i>                                   | <b>13,00</b> |
| <b>Cafe Latte z syropem smakowym</b><br><i>Latte with flavored syrup</i> | <b>14,00</b> |
| <b>Herbata</b><br><i>Tea</i>   | <b>10,00</b> |
| <b>Herbata z konfiturą</b><br><i>Tea with jam</i>                        | <b>12,00</b> |

## **Napoje zimne**

*Cold beverage*



|  |              |
|--|--------------|
| <b>Sok owocowy Toma</b><br><i>Fruit juice Toma</i>                               | <b>7,00</b>  |
| <b>Naturalne soki tłoczone z domu Rembowski</b><br><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><br><i>Mineral water with fruits</i>   | <b>9,00</b>  |
| <b>Woda Cisowianka Perlage 0,7</b><br><i>Mineral water</i>                       | <b>15,00</b> |
| <b>Sok z pomarańczy 250 ml</b><br><i>Fresh Orange juice 250 ml</i>               | <b>15,00</b> |
| <b>Sok z grapefruitów 250 ml</b><br><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 |
|-----------------------------|-------|