



GOŚCINIEC SUCHOLESKI
HOTEL & RESTAURANT
★ ★ ★

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, zupy i jarskie-

O wszystkich ma staranie serce gospodarskie!

Smacznego!

Beata i Stanisław Pytlak

wraz z pracownikami

Salaty

Salads

Mix салат z pomidorkami koktajlowymi, szynka dojrzewająca, orzechy włoskie, grillowana gruszka, winogrono, gorgonzolla, winegret z musztardą francuską **46.00**
Salad mix with cherry tomatoes, ripening ham, walnuts, grilled pear, grape, gorgonzolla, vinaigrette sauce with french mustard

Mix салат, grillowany filet z kurczaka, grillowane warzywa (kolorowe papryki, cukinia, bakłażan, pieczarki, pomidorki koktajlowe, sos winegret **44.00**
Salad mix, grilled vegetables (colored peppers, zucchini, eggplant, mushrooms, cherry tomatoes, grilled chicken fillet, sauce

Przekąski zimne

Cold starters

Tatar wołowy, jajko, ogórek, podgrzybek, cebula **49.00**
Tartare steak

Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, parmezanem **49.00**
Beef carpaccio with dried tomato, pesto, arugula and parmesan

Śledź w trzech odsłonach **36,00**
śmietana z jabłkiem, cebulką i ogórkiem, buraxczki z chrzanem, olej z cebulką i musztardą francuską
Herring served in tree ways, oil, sour cream, and beetroot

Przekąski ciepłe *Hot starters*

<i>Młody szpinak z kurkami , czosnkiem i śmietaną z dodatkiem sera bursztyn</i> <i>Young spinach with boletus, garlic, and amber cheese</i>	32.00
<i>Krewetki tygrysie w maśle i winie, z pomidorami cherry, czosnkiem i chilli</i> <i>na kopczyku rukoli (6 szt.)</i> <i>Tiger prawns in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugola</i>	49,00
<i>Pierogi leniwe, piklowany korbol, jarmuż, sos z grzybów leśnych</i> <i>Dumplings, pumpkin, kale, and forest mushroom sauce</i>	36,00
<i>Placki ziemniaczano-dyniowe z platem polędwicy wieprzowej, suszony pomidor,</i> <i>gorgonzola, kurki w śmietanie</i> <i>Potato and pumpkin pancake, pork sirloin, dried tomato, chanterelles, gorgonzola</i>	44,00

Zupy *Soups*

<i>Zupa dnia</i> <i>The soup of the day</i>	22,00
<i>Staropolski rosół z kury i indyka z domowym makaronem z naszej pracowni</i> <i>Old Polish chicken and turkey soup with homemade noodles</i>	18,00
<i>Czernina z podrobami, suszonymi owocami i kluseczkami półfrancuskimi</i> <i>Black soup with offal, dried fruit and half-French dumplings</i>	35.00
<i>Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków z kluseczkami półfrancuskimi</i> <i>Boletus and mushroom soup half-French dumplings</i>	29,00
<i>Żurek staropolski w chlebie lub na talerzu z ziemniakami z okrasą</i> <i>Old Polish sour rye soup in bread or in a plate with mashed potatoes</i>	28.00/24.00

Pierogi

Polish style dumplings

<i>Pierogi z twarogiem, ziemniakami i cebulką (8 szt.)</i>	36,00
<i>Dumplings with cottage cheese, potatoes and onion</i>	
<i>Pierogi z mięsem i okrasą z cebuli (8 szt.)</i>	36,00
<i>Dumplings with meat and onion lard</i>	
<i>Pierogi z mięsem z udźca cielęcego, kurkami, zielonym groszkiem, okrasą z cebulii świeżymi ziołami (6 szt.)</i>	54,00
<i>Dumplings with veal leg meat, chanterelles, green peas, onion lard fresh herbs</i>	

Danie główne

Main course

<i>Tagliatelle z kurczakiem, kurkami i dynią piżmową w sosie śmietankowym z młodym szpinakiem , koperkiem i serem bursztyn</i>	49,00
<i>Tagiatelle with chicken, chanterelles and pumpkin in cream sauce with young spinach dill and cheese amber</i>	
<i>Tagliatelle z krewetkami tygrysimi (6szt.) z pomidorami, kaparami, szpinakiem czosnkiem świeżymi ziołami i papryczką chilli z dodatkiem oliwy extra virgin</i>	60,00
<i>Tagliatelle with tiger prawns (6pcs),with tomatoes, capers, garlic spinach, fresh herbs and chilli pepper with extra virgin olive oil</i>	
<i>Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i szpinaku, ziemniaki z koperkiem</i>	86,00
<i>Cod tenderloin on a stew of chanterelles, shrimps and spinach potatoes with dill</i>	
<i>Stek z kalafiora, kasza perłowa z piklowaną dynią i zielonym groszkiem, jesienna marchew karmelizowana veg.)</i>	44,00
<i>Cauliflower steak, pearl barley, pikled pumpkin, green peas</i>	
<i>De volaille z maselkiem, natką, młode ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty</i>	43,00
<i>De volaille with butter, parsley, new potatoes with dill, young cabbage salad</i>	
<i>Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami z naszej pracowni i modrą kapustą</i>	59,00
<i>Duck fillet baked in apples served with dumplings and red cabbage</i>	

Udo z młodej gęsi owsianej confit, szagówki dyniowe z naszej pracowni, modra kapusta z wiśniami, sos z czerwonego wina, suszonej śliwki i pieczonych jabłek	99,00
<i>Thigh of young oat goose confit, pumpkin skewers from our workshop, red cabbage with cherries, red wine sauce, dried plums and baked apples</i>	
Eskalopki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym, warzywa sezonowe młode ziemniaki	54,00
<i>Pork loin escalopes in chanterelle sauce, seasonal vegetables, potatoes with dill</i>	
Nasz polski schabowy z kością, pieczarki, kapusta z grzybami, ziemniaki z koperkiem	54,00
<i>Our Polish pork chop with the bone, mushrooms, sauerkraut with mushrooms and potatoes</i>	
Sznycel cielęcy z jajkiem sadzonym, młode ziemniaki z koperkiem, warzywa sezonowe z bułką i masłem	79,00
<i>Veal schnitzel with fried egg, new potatoes with dill, seasonal vegetables with bread roll and butter</i>	
Pyza drożdżowa, wołowina po burgundzku, duszona w czerwonym winie i warzywach, rydz z patelni, jarmuż	59,00
<i>Steamd dumpling, beef stewed in red wine and vegetables, polish mushroom, kale</i>	
Zraz wołowy z buraczkami i kluskami śląskimi	54,00
<i>Beef with beetroot and dumplings</i>	
Stek z polędwicy wołowej, kurki z patelni, młody szpinak, truflowe puree z młodych ziemniaków, sos pieprzowy	124,00
<i>Beef Tenderloin steak, chanterelles from pans, young spinach, truffle mashed from new potatoes</i>	

D e s e r t y

Desserts

Malinowa chmurka- lody waniliowe podane z gorącymi malinami, bitą śmietaną i bezikami	24,00
<i>Raspberry cloud, vanilla ice cream served with hot raspberries, whipped cream and meringues</i>	
Pana Cota ze smażonymi śliwkami z kardamomnemi kruszonką z migdałami	24,00
<i>Pana Cota with fried plums with cardamom crumble and almonds</i>	
Weekendowe ciasto dnia p Patrycji	24,00
<i>Patrycja's weekend cake</i>	



Napoje gorące

Hot beverage

Kawa 15,00
Coffee

Kawa espresso 14,00
Espresso

Podwójne espresso 16,00
Double espresso`

Kawa po turecku 10,00
Turkish coffee

Kawa cappuccino 15,00
Cappuccino

Cafe latte 16,00
Cafe latte

Herbata Richmond 15,00
Richmont Tea

Herbata Richmond z konfiturą 15,00
Richmont Tea with jam

Herbata zimowa Richmond 20,00
Richmont Winter Tea

Grzaniec 22.00
Mulled wine

Napoje zimne

Cold beverage

Lemoniada 300 ml 22.00

Lemoniada 1l 40.00

Sok owocowy Toma 0,2 ml 8,00

Fruit juice Toma

Pepsi, Pepsi maxx ,Tonic 10,00

Mirinda, 7up, 0,2 ml

Woda z owocami 15,00

Gazowana/niegazowana 0,3 ml

Woda Cisowianka Niegazowana/Gazowana
0.3ml 8.00

Woda Cisowianka Perlage 0,7 ml 18.00

Świeży sok z pomarańczy 250 ml 17,00
Fresh Orange juice 250 ml

Świeży sok z grapefruitów 250 ml 17.00
Fresh Grapefruit juice 250 ml

Pepsi 1l 25.00

Woda 1l z owocami 30.00

Alkohole / Alcohol

PIWO BUTELKOWE

<i>Grolsch 0.4 l</i>	22.00	<i>Lech Free 0.33 l</i>	12.00
<i>Książęce Czerwone 0.5 l</i>	16.00	<i>Książęce Pszeniczne 0.5 l</i>	16.00

APERITIF

<i>Martini (Bianco, Rosso, Dry) 0.100</i>	12,00	<i>Campari 0.040 l</i>	12,00
<i>Aperol</i>	26.00		

WÓDKI

<i>Finlandia 0,040 l</i>	12.00	<i>Finlandia 0.500 l</i>	130.00
<i>Vodka premium 0,040 l</i>	12.00	<i>Vodka premium 0.500 l</i>	75.00

WÓDKI GATUNKOWE

<i>Tequila 0.040 l</i>	18.00	<i>Śliwowica paschalna 0.040 l</i>	18.00
<i>Okowita 0.040 l</i>	18.00	<i>Bacardi 0.040 l</i>	12.00
<i>Seagram's 0.040 l</i>	12.00	<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>	14.00	<i>Johnnie Walker Black 0.040 l</i>	20.00
<i>Glenfiddich 18 Y.O. 0.040 l</i>	35.00	<i>Glenfiddich 12 Y.O. 0.040 l</i>	25.00
<i>Jack Daniel's 0.040 l</i>	18.00	<i>Glenfiddich 18 Y.O. 0.040 l</i>	35.00

LIKIERY

<i>Jagermeister 0.040 l</i>	14.00	<i>Baileys 0.040 l</i>	14.00
-----------------------------	-------	------------------------	-------

Ważne informacje :

Alergeny:

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.