



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



GOŚCINIEC SUCHOLESKI
HOTEL & RESTAURANT

Salaty *Salads*

Mix sałat, 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



GOŚCINIEC SUCHOLESKI
HOTEL & RESTAURANT

Przekąski ciepłe

Hot starters

Krewetki tygrysie w maśle i winie, z pomidorami cherry, czosnkiem i chili na kopczyku rukoli (6 szt.) **56,00**

Tiger prawns in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugola

Placki ziemniaczane z płatami polędwicy wieprzowej, suszony pomidor, gorgonzola, kurki w śmietanie **44,00**

Potato pancake, pork sirloin, dried tomato, chanterelles, gorgonzola

Zupy

Soups

Zupa dnia **22,00**
The soup of the day

Staropolski rosół z gęsi i indyka z domowym makaronem z naszej pracowni **22,00**
Old Polish chicken and turkey soup with homemade noodles

Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków z kluseczkami półfrancuskimi **29,00**
Boletus and mushroom soup half-French dumplings

Żurek staropolski w chlebie lub na talerzu z ziemniakami z okrasą **28,00**
Old Polish sour rye soup in bread or in a plate with mashed potatoes

Czernina z podrobami gęsimi, owocami suszonymi, kluseczkami półfrancuskimi **35,00**
Czernina with offal, dried fruit and semi-French dumplings

Pierogi

Polish style dumplings

Pierogi z twarogiem i ziemniakami z cebulką i maselkiem (6 szt) **36,00**
Dumplings with cottage cheese and potatoes with onion and butter

**Pierogi z nadzieniem z pieczonej kaczki, suszonych śliwek i jabłek, konfitura z czerwonej cebuli ,
zielony groszek (6 szt.)** **54.00**
Dumplings stuffed with roast duck, prunes and apples, red onion jam, green peas

Danie główne

Main course

**Pappardelle z kurczakiem, zielonymi szparagami, ogórkiem małosolnym,
młodym szpinakiem, zielonym pesto, ser bursztyn (opcja vege: bez kurczaka)** **54,00**
*Papardelle with chicken, green asparagus, cucumber, baby spinach,
green pesto, amber cheese (vege option: without chicken)*

**Pappardelle sepia, krewetki tydrisie(6 szt.), kapary, papryczki chilli,
pomidory koktajlowe, czosnek, natka pietruszki, oliwa z oliwek, rukola** **64,00**
*Papardelle sepia, tydrisie shrimps (6 pcs.), capers, chili peppers,
cherry tomatoes, garlic, parsley, olive oil, arugula*

Polędwica z dorsza na potrawce z kurek, krewetek i szpinaku, ziemniaki z koperkiem **86,00**
Cod tenderloin on a stew of chanterelles, shrimps and spinach potatoes with dill

Stek z kalafiora z kaszą perłową, zielonym groszkiem i marchwią karmelizowaną (veg.) **49,00**
Cauliflower steak with pearl groats, green peas and caramelized carrots (veg.)

De volaille z maselkiem, natką, ziemniaki z koperkiem, surówka z młodej kapusty **49,00**
De volaille with butter, parsley, new potatoes with dill, young cabbage salad

Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami z naszej pracowni i modrą kapustą **66,00**
Duck fillet baked in apples served with dumplings and red cabbage

Wielkopolska pyza drożdżowa z szarpanym udkiem z kaczki confit. , kapusta modra z wiśniami, salata rzymska, konfitura z czerwonej cebuli, ciemny sos	62,00
<i>Wielkopolska yeast dumpling with pulled confit duck leg. , red cabbage with cherries, romaine lettuce, red onion jam, dark sauce</i>	
Eskałopki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym, warzywa sezonowe ziemniaki	59,00
<i>Pork tenderloin escalopes in chanterelle sauce, seasonal vegetables potatoes</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>	
Medaliony cielęce duszone w białym winie, puree szczypiorkowe, zielone szparagi, młoda marchew, fasolka edamame, szalotka, demi glace z tymiankiem	86,00
<i>Veal medallions stewed in white wine, chive puree, green asparagus, young carrots, edamame beans, shallots, demi glace with thyme</i>	
Zraz wołowy z buraczkami i kluskami śląskimi	54,00
<i>Beef with beetroot and dumplings</i>	
Stek z polędwicy wołowej, puree ziemniaczane z oliwą truflową, zielone szparagi z patelni, sos berneński	124,00
<i>Beef tenderloin steak, mashed potatoes with truffle oil, pan-fried green asparagus, bernese sauce</i>	

D e s e r y

Desserts

Malinowa chmurka- lody waniliowe podane z gorącymi malinami, bitą śmietaną i bezikami	26,00
<i>Raspberry cloud, vanilla ice cream served with hot raspberries, whipped cream and meringues</i>	
Crème brûlée	26,00
<i>Crème brûlée</i>	
Weekendowe ciasto dnia P. Patrycji	26,00
<i>Patrycja's weekend cake</i>	



GOŚCINIEC SUCHOLESKI
HOTEL & RESTAURANT

N a p o j e g o r ą c e

Hot beverage

<i>Kawa</i> <i>Coffee</i>	<i>15,00</i>
<i>Kawa espresso</i> <i>Espresso</i>	<i>14,00</i>
<i>Podwójne espresso</i> <i>Double espresso`</i>	<i>16,00</i>
<i>Kawa po turecku</i> <i>Turkish coffee</i>	<i>10,00</i>
<i>Kawa cappuccino</i> <i>Cappuccino</i>	<i>15,00</i>
<i>Cafe latte</i> <i>Cafe latte</i>	<i>16,00</i>
<i>Herbata Richmond</i> <i>Richmont Tea</i>	<i>15,00</i>
<i>Herbata Richmond z konfiturą</i> <i>Richmont Tea with jam</i>	<i>15,00</i>
<i>Herbata zimowa Richmond</i> <i>Richmont Winter Tea</i>	<i>20,00</i>
<i>Grzaniec</i> <i>Mulled wine</i>	<i>25.00</i>

N a p o j e z i m n e

Cold beverage

<i>Lemoniada 300 ml</i>	<i>22.00</i>
<i>Lemoniada 1l</i>	<i>40.00</i>
<i>Sok owocowy Toma 0,2 ml</i> <i>Fruit juice Toma</i>	<i>8,00</i>
<i>Pepsi, Pepsi maxx ,Tonic</i> <i>Mirinda, 7up, 0,2 ml</i>	<i>10,00</i>
<i>Woda z owocami</i> <i>Gazowana/niegazowana 0,3 ml</i>	<i>15,00</i>
<i>Woda Cisowianka Niegazowana/Gazowana</i> <i>0.3ml</i>	<i>8.00</i>
<i>Woda Cisowianka Perlage 0,7 ml</i>	<i>18.00</i>
<i>Świeży sok z pomarańczy 250 ml</i> <i>Fresh Orange juice 250 ml</i>	<i>17,00</i>
<i>Świeży sok z grapefruitów 250 ml</i> <i>Fresh Grapefruit juice 250 ml</i>	<i>17.00</i>
<i>Pepsi 1l</i>	<i>25.00</i>
<i>Woda 1l z owocami</i>	<i>30.00</i>

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>	20,00	<i>Campari 0.040 l</i>	16,00
<i>Aperol</i>	30.00		

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>	130.00

WÓDKI GATUNKOWE

<i>Tequila 0.040 l</i>	20.00	<i>Śliwowica paschalna 0.040 l</i>	20.00
<i>Okowita 0.040 l</i>	18.00	<i>Bacardi 0.040 l</i>	16.00
<i>Seagram's 0.040 l</i>	16.00		

KONIAKI I BRANDY

<i>Metaxa ***** 0.040 l</i>	26.00		
<i>Hennesy V.S. 0.040 l</i>	30.00		
<i>Remy Martin V.S.O.P. 0.040 l</i>	34.00		

WHISKY I WHISKEY

<i>Ballantine's 0.040 l</i>	18.00	<i>Johnnie Walker Black 0.040 l</i>	24.00
<i>Glenfiddich 18 Y.O. 0.040 l</i>	40.00	<i>Jack Daniel's 0.040 l</i>	22.00

LIKIERY

<i>Baileys 0.040 l</i>	16.00	<i>Jagermeister 0.040 l</i>	18.00
------------------------	-------	-----------------------------	-------

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.