

## *MENU*

### *Przekąski zimne* *Cold starters*

*Tatar wołowy, jajko, ogórek, podgrzybek, cebula* 52,00  
*Tartare steak*

*Carpaccio wołowe z oliwą truflową, rukolą, parmezanem* 52,00  
*Beef carpaccio with dried tomato, pesto, arugula and parmesan*

### *Przekąski ciepłe* *Hot starters*

*Krewetki tygrysie w maśle i winie, z pomidorami cherry, czosnkiem i chilli* 58,00  
*na kopczyku rukoli (6 szt.)*  
*Tiger prawns in butter, served with cherry tomatoes, chili and arugula*

*Placki ziemniaczane 2 szt z łososiem wędzonym na zimno/ kwaśna śmietana/ kawior* 38,00  
*Potato pancakes with cold-smoked salmon/sour cream/caviar*

### *Sałata* *Salad*

*Sałata Cezar z kurczakiem lub krewetkami*  
*sałata rzymska, grzanki maślane, parmezan, sos cezar (5 szt.)* 42.00/54.00  
*Caesar Salad with Chicken or Shrimp, lettuce, buttered croutons, parmesan, caesar dressing*

*Sałata Parma*  
*Mix sałat, szynka dojrzewająca, gruszka, kozi ser, karmelizowana figa, orzechy włoskie* 48.00  
*Parma salad /Mix of salads, cured ham, pear, goat cheese, caramelized fig, walnuts*

*Zupy*  
*Soups*

<i>Zupa dnia</i> <i>The soup of the day</i>	22,00
<i>Staropolski rosół z gęsi i indyka z domowym makaronem z naszej pracowni</i> <i>Old Polish goose and turkey soup with homemade noodles</i>	24,00
<i>Zupa ze szlachetnych borowików i podgrzybków z kluseczkami półfrancuskimi</i> <i>Boletus and mushroom soup with little dumplings</i>	32,00
<i>Flaczki wołowe z pieczywem</i> <i>* Polish style beef soup</i>	34,00
<i>Żurek staropolski w chlebie lub na talerzu z ziemniakami i okrasą</i> <i>Old Polish sour rye soup in bread or in a plate with potatoes</i>	28,00
<i>Czernina z podrobami z gęsiny, suszonymi owocami, kluskami półfrancuskimi</i> <i>Polish style Black soup with goose giblets, dried fruit, and little dumplings</i>	35,00

*Pierogi i makarony*  
*Polish style dumplings and pasta*

<i>Pierogi z twarogiem i ziemniakami z cebulką i masłem (6 szt.)</i> <i>Dumplings with cottage cheese and potatoes with onion and butter</i>	36,00
<i>Pierogi z cielęciną, świeżymi kurkami i bobem</i> <i>Pierogi with veal, fresh chanterelles and broad beans</i>	54,00
<i>VEG Pierogi ze szpinakiem i suszonym pomidorem</i> <i>VEG Pierogi with spinach and dried tomatoes</i>	38,00
<i>Tagiatelle z kurczakiem, grzybami leśnymi, liśćmi szpinaku, czosnkiem</i> <i>świeżymi ziołami, sos śmietankowy, ser bursztyn</i> <i>Tagiatelle with chicken, wild mushrooms, spinach leaves, garlic, fresh herbs, cream sauce, amber cheese</i>	54,00
<i>Tagiatelle z krewetkami (6 szt.), papryczkami chilli, kaparami,</i> <i>czosnkiem w sosie śmietanowo-pomidorowym z dodatkiem świeżej rukolii</i> <i>Tagiatelle with shrimps (6 pieces), chilli peppers, capers, garlic in cream-tomato sauce with fresh rocket</i>	64,00

*Danie główne*  
*Main course*

<i>Polędwica z dorsza na potrawce z krwetek, kurek i bobu, ziemniaki z koperkiem</i> <i>Cod fillet on a stew of shrimp, chanterelles and broad beans, potatoes with dill</i>	<i>89.00</i>
<i>VEG Stek z kalafiora, kasza perłowa w zielonym pesto, marchewka, dynia, grzyby leśne, jarmuż</i> <i>Cauliflower steak, pearl barley in green pesto, carrots, pumpkin, wild mushrooms, kale</i>	<i>54.00</i>
<i>De volaille z masłem, natką, ziemniaki z koperkiem, surówka z białej kapusty</i> <i>De volaille with butter, parsley, potatoes with dill, white cabbage salad</i>	<i>54,00</i>
<i>Filet z kaczki w jabłkach pieczony z pyzami z naszej pracowni i modrą kapustą</i> <i>Duck fillet baked in apples served with dumplings and red cabbage</i>	<i>67,00</i>
<i>Wielkopolska pyza drożdżowa z szarpanym udkiem z kaczki confit., kapusta modra z wiśniami, sałata rzymska, konfitura z czerwonej cebuli, ciemny sos</i> <i>Big dumpling with pulled confit duck leg, red cabbage, with cherries, romaine lettuce, red onion jam, dark sauce</i>	<i>64.00</i>
<i>Eskalopki z polędwicy wieprzowej w sosie kurkowym, warzywa gotowane ziemniaki z koperkiem</i> <i>Pork tenderloin escalopes in chanterelle sauce, boiled vegetables, potatoes with dill</i>	<i>62,00</i>
<i>Nasz polski schabowy z kością smażony na smalcu, pieczarki, kapusta kiszona z podgrzybkami suszonym, ziemniaki z koperkiem</i> <i>Our Polish pork chop with bone fried in lard, mushrooms, sauerkraut with dried bay bolete, potatoes with dill</i>	<i>56,00</i>
<i>Sznicel cielęcy z jajkiem sadzonym, ziemniaki, bukiet gotowanych warzyw z bułką tartą</i> <i>Veal schnitzel with fried egg, potatoes, a bouquet of cooked vegetables with breadcrumbs</i>	<i>86.00</i>
<i>Żraz wołowy z buraczkami glazurowanymi i kluskami śląskimi</i> <i>Beef roulade beetroot and dumplings</i>	<i>56.00</i>
<i>Stek z polędwicy wołowej, puree masłane, kurki z patelni, młody szpinak, sos pieprzowy</i> <i>Beef tenderloin steak, butter puree, pan-fried chanterelles, young spinach, pepper sauce</i>	<i>114.00</i>

*Danie spod lady /Dish from under the counter*

*Wychodząc na przeciw Państwa prośbom Szef Kuchni proponuje co tydzień Dania spod lady.*

*Co to będzie? Zdradzić nie możemy, ale aby uchylić rąbek tajemnicy podpowiadamy, że będą to dania staropolskie, często zapomniane lub mało spotykane. Warto zapytać obsługi ;-)*

*D e s e r y*  
*Desserts*

<i>Malinowa chmurka- lody waniliowe podane z gorącymi malinami, bitą śmietaną i bezikami</i>	<i>28,00</i>
<i>Raspberry cloud, vanilla ice cream served with hot raspberries, whipped cream and meringues</i>	
<i>Śliwki pod kruszonką z migdałami i lodami waniliowymi</i>	<i>26,00</i>
<i>Plums with almond crumble and vanilla ice cream</i>	
<i>Weekendowe ciasto dnia P. Patrycji</i>	<i>26,00</i>
<i>Patrycja's weekend cake</i>	

*Życzymy Państwu smacznego, a zarazem informujemy, że dokładny wszelkich starań abyście Państwo byli zadowoleni. Dania przygotowujemy ze świeżych produktów i czas ich przygotowania to min 30 min.*



**GOŚCINIEC SUCHOLESKI**  
HOTEL & RESTAURANT  
★ ★ ★