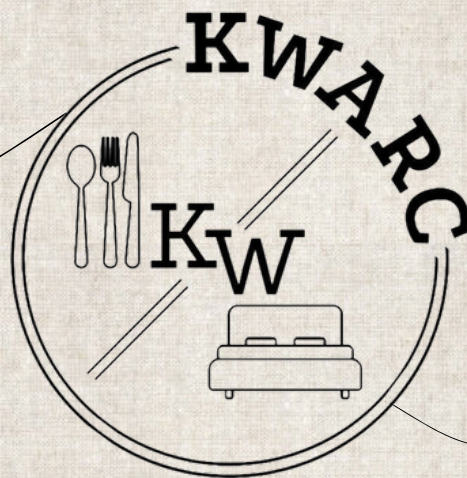


Menu



PRZYSTAWKA

1. Kasza po susiecku 22 zł

REGIONALNE

Zapiekana kasza gryczana z serem twarogowym i miętą,
podawana z zsiadłym mlekiem.

330 g

ZUPY

1. Rosół 23 zł

Troisty z domowym makaronem wyrabianym na miejscu.

330 ml

2. Forszmak Lubelski 28 zł

REGIONALNE

Regionalna zupa pomidorowo-paprykowa z ogórkiem
kiszonym, mięsem wieprzowym i wołowym.

330 ml



CZAS OCZEKIWANIA NA PRZYGOTOWANIE DAŃ MOŻE BYĆ
ZRÓŻNICOWANY, ZWYKLE WYNOŚI OD 20 DO 90 MINUT,
UZALEŻNIONY JEST OD ILOŚCI GOŚCI W RESTAURACJI.

DANIA MAĆZNE

1. Pierogi wschodnie

Nadziewane farszem ziemniaczano-twarogowym.

10 szt.

2. Pierogi z Lubelszczyzny REGIONALNE

Z kaszą gryczaną, twarogiem, masłem, cebulą i nutą mięty.

10 szt.

3. Pierogi z gęsina NASZA SPECJALNOŚĆ

Nadziewane farszem z gęsiny.

8 szt.

MAKARONY

1. Vege penne

Makaron z wędzonym tofu i brokułami w sosie oliwno-ziółowym, posypany granatem.

200 g / 500 g

2. Penne z kurczakiem

Makaron z kurczakiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie śmietanowym.

200 g / 500 g

3. Tagliatelle z krewetkami

Makaron z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki, podawany w sosie śmietanowym.

200 g / 500 g

1. Kurczak w płatkach 39 zł

Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych w zestawie z frytkami i mixem sałat.
180 g / 550 g

2. Kotlet schabowy z kością 44 zł

Schab w panierce z gotowanymi ziemniakami i mizerią.
200 g / 550 g

3. Kotlet de volaille 46 zł

Zawijana pierś drobiowa z masłem, ziołami i serem, podawana z purre ziemniaczanym i warzywami na parze.
250 g / 600 g

4. Polędwiczki w sosie kurkowym 44 zł

Wieprzowe polędwiczki w sosie kurkowym z opiekanymi ziemniakami i zestawem surówek.
180 g / 550 g

5. Golonka z pieca 10 zł 100 G

Z chrupiącą skórką podawana na bigosie.
ok. 500 g - 700 g

6. Żeberka w miodzie 44 zł

Wieprzowe żeberka zapiekane w piecu z sosem na bazie śliwki wędzonej i miodu, podawane z opiekanymi ziemniakami i warzywami na parze.
200 g / 600 g

7. Pstrąg w ziołach 10 zł 100 G

Delikatna ryba w aromatycznym sosie ziołowo - czosnkowym, pieczona w piecu opalanym drewnem, bez dodatków.
ok. 300 g - 400 g

8. Karkówka z pieca 45 zł

Z mięsa wieprzowego w sosie barbecue, podawana z opiekanymi talarkami ziemniaków i kapustą zasmażaną.
200 g / 550 g

9. Pieczona Gęś 75 zł

NASZA SPECJALNOŚĆ

Noga z gęsi podawana z ziemniakami księżnej, karmelizowanymi mini marchewkami i gotowanymi buraczkami.
300 g / 650 g

10. Deska biesiadna 400 zł

Golonka z pieca, żeberko, karkówka z pieca, 4x boczek grillowany, polędwiczki w sosie kurkowym, 4x podudzia z kurczaka, 2x grillowana pierś z kurczaka, opiekane ziemniaki, frytki, warzywa na parze, zestaw surówek, pieczarki, chleb, musztarda, chrzan.

SALATKI

1. Sałatka z kurczakiem 39 zł

Mix sałat z grillowanym kurczakiem, awokado, czerwoną cebulą, serem sałatkowym, pomidorkami koktajlowymi, ogórkiem, kaparami, prażonymi pestkami: słonecznika, dyni i migdałów. Polana sosem winegret.

100 g / 420 g

2. Sałatka z sosem jogurtowym 39 zł

Mix sałat z kurczakiem w panierce, czerwoną cebulą, ogórkiem, papryką, pomidorkami koktajlowymi, kukurydzą, parmezanem i serem sałatkowym. Polana sosem jogurtowym.

100 g / 420 g

3. Sałatka z grillowanym serem 40 zł

Ser halloumi, rukola, roszponka, pomidorki koktajlowe, buraczki, pomarańcza, granat, awokado, prażone pestki. Polana sosem winegret i sosem balsamicznym.

100 g / 420 g

4. Sałatka z gruszką i Dor Blue 43 zł

Rukola, gruszka, pomidorki koktajlowe, ser pleśniowy - gorgonzola, pomarańcza, winogron, szynka parmeńska, orzechy włoskie, prażone pestki. Polana sosem winegret.

100 g / 420 g

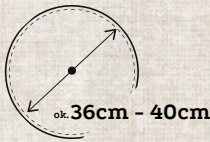
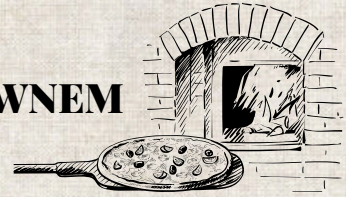
DODATKI DO DAŃ

1. Sos pomidorowy
 2. Ketchup
 3. Sos Czosnkowy
 4. Chrzan
 5. Musztarda
 6. Pieczywo 4 zł
- 2 zł

7. Ogórki kiszone 9 zł
8. Kasza gryczana 10 zł
9. Ziemniaki opiekane 13 zł
10. Frytki 15 zł
11. Zestaw surówek
12. Kapusta zasmażana 12 zł

Zawarte dania w karcie mogą zawierać alergeny: jaja, mleko, soja, gluten, skorupiaki, seler, ryby.

PIZZA Z PIECA OPALANEGO DREWNIEM



1. KWARC 33 zł

Masło czosnkowe, ser mozzarella, cebula karmelizowana, zioła.

2. Margherita 32 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella.

3. Tradycyjna 40 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, pieczarki, szynka, kukurydza.

4. Spinachi 41 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, suszone pomidory, cebula, szpinak, kurczak.

5. Salami 41 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, salami, oliwki, cebula.

6. Vege 42 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, ser feta, suszone pomidory, cukinia, rukola, pomidorki koktajlowe. Polana sosem winegret.

7. Rukola 43 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, szynka parmeńska, rukola, pomidorki koktajlowe, parmezan.

8. Bianco z pistacją 47 zł

Sos śmietanowy, ser mozzarella, tuńczyk, cebula, cukinia, suszone pomidory, oliwki, posypana mielonymi pistacjami.

9. Po męsku 46 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, salami, boczec, szynka, kielbasa, cebula, papryczka chilli.

OLIWA



SOS POMIDOROWY



SOS CZOSNKOWY



COŚ NA SŁODKO...



1. Lody gałkowe 8 zł gałka

Caffe Mocca Sośniccy

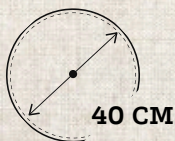
Gałka wybranego smaku lodów, podawana
w rożku waflowym.

2. Ciasto dnia 24 zł

Ciasto wypiekane codziennie na miejscu,
ozdobione owocami i polewą na słodko.

3. Deser lodowy 25 zł

Dwie gałki wybranych smaków lodów z owocami, bitą
śmietaną i polewą na słodko.



4. Naleśnik 32 zł

Z serkiem, nutellą, konfiturą,
owocami, bitą śmietaną i słodką polewą.

Zimne

1. Woda Kropla Beskidu / Delice
NIEGAZOWANA GAZOWANA



2. Kinley / Fanta / Sprite /
Coca-cola / Zero



3. Cappy
Multiwitamina /
Pomarańcza / Jabłko



4. Nektar owocowy



5. Roztoczański sok tłoczony
REGIONALNE



Gorące

Kawa z ekspresu kolbowego



Zabierz unikalną kawę paloną specjalnie dla naszej restauracji przez COFFIBO pod nazwą "Cafe Novum" do swojego domu!

Espresso 13 zł

Cappuccino 17 zł

Americano 15 zł

Cafe latte 18 zł

Flat white 16 zł

Latte macchiato 19 zł

Espresso doppio 16 zł

Mrożona 20 zł

Dodatki

Mleko 2 zł

Mleko bez laktozy 2 zł

Herbata

Czarna 12 zł

Owocowa 14 zł

Zielona 14 zł

Jesienno-zimowa 26 zł
OFERTA SEZONOWA



TAYLORS
of Harrogate - since 1856

1. Zwierzyniec Pils
REGIONALNE



2. Zwierzyniec Witbier
REGIONALNE



3. Perła 0 %



4. Zwierzyniec Ciemny Lekki
REGIONALNE



OFERTA DOSTĘPNA W WYBRANE DNI W SEZONIE LETNIM

PIWO BUTELKOWE

Alkoholowe

1. Zwierzyniec Pils
REGIONALNE 10 zł / 0,33 l

2. Lech Premium 12 zł / 0,5 l

Bezalkoholowe

1. Heineken 0,0 % 12 zł / 0,5 l

2. Lech Free / Limonka 12 zł / 0,5 l
10 zł / 0,33 l

WÓDKA



WŚCIEKŁY PIES

Shot na bazie wódki, syropu malinowego i kilku kropel tabasco.

1. Wyborowa 9 zł / 40 ml
70 zł / 0,5 l

2. Stock Prestige 10 zł / 40 ml
75 zł / 0,5 l

3. Roztocze
REGIONALNA 11 zł / 40 ml
80 zł / 0,5 l

4. Finlandia 12 zł / 40 ml
85 zł / 0,5 l

5. Ostoya 13 zł / 40 ml
100 zł / 0,5 l

6. Belvedere 23 zł / 40 ml
200 zł / 0,5 l

LIKIER



Jägermeister®



WHISKY/BURBON



1. Jim Bim 18 zł / 40 ml

2. Ballantine's 19 zł / 40 ml

3. WHISSIN
BEZALKOHOLOWA 19 zł / 40 ml

4. Jameson Irish 23 zł / 40 ml

5. Jack Daniel's 25 zł / 40 ml

6. Chivas Regal 27 zł / 40 ml

WINO Z ROZTOCZA

REGIONALNE



”W miejscu gdzie dziś znajduje się winnica kiedyś rósł ciemny gaj, po łacinie lukus. Słowo to zainspirowało założycieli siedliska do nazwania tego miejsca Łukową, a nas - ich potomków, do nadania takiej nazwy naszym winom.”



1. Półwytrawne BIAŁE



Niezwykle intensywne aromaty skórki dojrzałej cytryny oraz muszkatu.

2. Półwytrawne RÓŻOWE



Wino różowe półwytrawne o aromatach malin i truskawek z delikatnymi nutami maślano-śmietanowymi.

3. Półwytrawne BIAŁE



Intensywne aromaty dojrzałej gruszki i melona.

4. Półsłodkie BIAŁE



Intensywny aromat mirabelki, agrestu i ziół.

5. Wytrawne BIAŁE



Wino białe wytrawne z odmiany Johanniter o owocowym charakterze z nutami ziołowymi i odświeżającej kwasowości. Doskonale do dań rybnych.

6. Wytrawne CZERWONE



Czerwone wino leżakujące 9 m-cy w beczkach dębowych. Wyczuwalne aromaty czarnej porzeczki, jeżyny, śliwki i wiśni, podbite nutami dymnymi.

7. Grzaniec OFERTA SEZONOWA



8. Włoskie Lane Prosecco BIAŁE MUSUJĄCE



OFERTA DOSTĘPNA W WYBRANE DNI W SEZONIE LETNIM

KOKTAJLE ALKOHOLOWE



30 zł

BACARDI MOJITO

Koktajl alkoholowy na bazie białego rumu "Bacardi" o orzeźwiającym słodko-miętowym smaku.



29 zł

BLUE LAGOON

Błękitny koktajl alkoholowy na bazie wódki, likieru i Sprite'a.



30 zł

APEROL SPRITZ

Koktajl alkoholowy na bazie Prosecco i Aperolu z dodatkiem pomarańczy.



28 zł

BOMBAY TONIC

Drink alkoholowy na bazie ginu "Bombay Sapphire" i toniku.



31 zł

HUGO SPRITZ

Koktajl alkoholowy na bazie Prosecco, syropu z kwiatu z czarnego bzu, z limonka i mięta.



27 zł

CUBA LIBRE

Koktajl alkoholowy na bazie białego rumu "Bacardi" i Coca-Coli.



29 zł

MARTINI FIERO

Koktajl alkoholowy na bazie "Martini Fiero" i toniku.



65 zł

MARTINI PROSECCO



65 zł

MARTINI ROSÉ



330 zł

SZAMPAN MOËT & CHANDON

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE



29 zł

MARTINI FLOREALE

Kwiatowe Martini bezalkoholowe, podawane z tonikiem.



29 zł

MARTINI VIBRANTE

Cytrusowe Martini bezalkoholowe, podawane z tonikiem.



27 zł

MOJITO FREE

Koktajl bezalkoholowy o orzeźwiającym słodko-miętowym smaku.

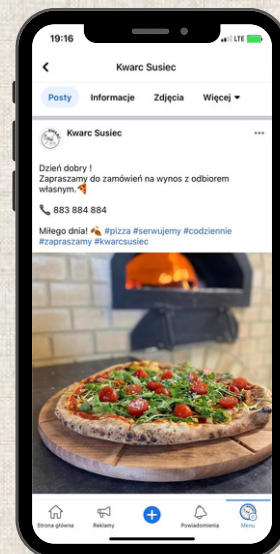
Social media



ZESKANUJ NASZ KOD QR.

POLUB NASZ PROFIL, ABY BYĆ Z NAMI NA BIEŻĄCO.

BĘDZIE NAM BARDZO MIŁO!



ZESKANUJ NASZ KOD QR.

ZAOBSERWUJ NASZ PROFIL, ABY BYĆ Z NAMI NA BIEŻĄCO.

UPAMIĘTNIJ SWÓJ POBYT OZNACZAJĄC @kwarc_susiec W SWOJEJ RELACJI.

MY UDOSTĘPNIMY TO NA SWOICH SOCIAL MEDIACH!

Pokoje Hotelowe



Poznaj naszą klimatyczną przestrzeń Pokoi Hotelowych!

