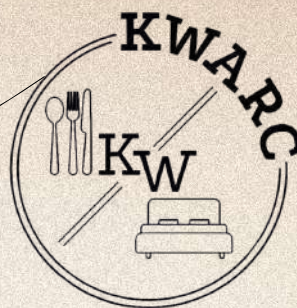


Menu



Droży Goście,

1. RACHUNEK DZIELIMY MAKSYMALNIE NA DWIE CZĘŚCI.
2. PROSIMY NIE ZMIENIAĆ STOLIKA PO ZŁOŻENIU ZAMÓWIENIA – UTRUDNIA TO PRAWIDŁOWE DOSTARCZANIE DAŃ.
3. OCZEKIWANIE NA DANIA WYNOŚI OD 20 DO 90 MINUT. NA CZAS REALIZACJI ZAMÓWIEŃ WPŁYWA BIEŻĄCE OBŁOŻENIE RESTAURACJI.

Dziękujemy za zrozumienie!

PRZYSTAWKA

- 1. Kasza po susiecku** 330 g 24 zł
REGIONALNE

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

ZUPY

- 1. Rosół** 330 ml 25 zł

Troisty z domowym makaronem wyrabianym na miejscu.

- 2. Forszmak Lubelski** 330 ml 33 zł
REGIONALNE

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

- 3. Żurek z grillowaną kielbasą** 330 ml 32 zł
NOWOŚĆ W NASZYM MENU

Aromatyczna, lekko kwaśna zupa o głębokim smaku. Serwowana z grillowaną, chrupiącą kielbasą, jajkiem na twardo, chrzanem oraz pajdą chleba.

DANIA MAŁCZNE

-  **1. Pierogi wschodnie** 10 szt. 39 zł
Nadziewane ziemniakami, twarogiem, masłem, cebulą.
-  **2. Pierogi z Lubelszczyzny** 10 szt. 39 zł
REGIONALNE
Nadziewane kaszą gryczaną, twarogiem, masłem, cebulą i nutą mięty.
- 3. Pierogi z gęsiną** 8 szt. 49 zł
NASZA SPECJALNOŚĆ
Nadziewane farszem z gęsiną.
-  **4. Kluski śląskie** 10 szt. 33 zł
Tradycyjne, delikatne kluski ziemniaczane, serwowane w aromatycznym sosie kurkowym.
- 5. Penne z kurczakiem** 200 g / 500 g 44 zł
Makaron z kurczakiem, suszonymi pomidorami i szpinakiem w sosie śmietanowym, posypyany parmezanem.
- 6. Tagliatelle z krewetkami** 200 g / 500 g 47 zł
Makaron z krewetkami, pomidorkami koktajlowymi i natką pietruszki, podawany w sosie śmietanowym.

DANIA GŁÓWNE

- 1. Kureczak w płatkach** 180 g / 550 g 42 zł
Pierś drobiowa w płatkach kukurydzianych z frytkami i zestawem surówek.
- 2. Kotlet schabowy z kością** 200 g / 550 g 47 zł
Schab w panierce z gotowanymi ziemniakami i mizerią.
- 3. Kotlet de volaille** 250 g / 600 g 49 zł
Zawijana pierś drobiowa z masłem i ziołami, podawana z gotowanymi ziemniakami i warzywami na parze.
- 4. Polędwiczki w sosie kurkowym** 180 g / 550 g 48 zł
Wieprzowe polędwiczki w sosie kurkowym z opiekаныmi ziemniakami i zestawem surówek.
- 5. Golonka z pieca** ok. 500 g - 700 g 12 zł
100 g
Z chrupiącą skórą podawana na bigosie.
- 6. Żeberka XXL w wędzonej śliwce** 600 g / 900 g 69 zł
NOWA ODSŁONA
Wieprzowe żeberka zapiekane w piecu z sosem na bazie wędzonej śliwki i miodu, podawane z opiekаныmi ziemniakami i warzywami na parze.
- 7. Pstrąg w ziołach** ok. 300 g - 400 g 12 zł
100 g
Delikatna ryba w aromatycznym sosie ziołowo - czosnkowym, pieczona w piecu opalonym drewnem, bez dodatków.
- 8. Karkówka z pieca** 200 g / 550 g 48 zł
Z mięsa wieprzowego w sosie barbecue, podawana z opiekаныmi ziemniakami i kapustą zasmażaną.
- 9. Pieczona Gęś** 300 g / 650 g 75 zł
NASZA SPECJALNOŚĆ
Noga z gęsi podawana z kluskami śląskimi, sosem własnym i gotowanymi buraczkami.

SALATKI

1. Sałatka z kurczakiem 100 g / 420 g 39 zł

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

2. Sałatka z sosem jogurtowym 100 g / 420 g 39 zł

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

3. Sałatka z grillowanym serem 100 g / 420 g 40 zł

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

4. Sałatka z gruszką i Dor Blue 100 g / 420 g 43 zł

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

DODATKI

Sos czosnkowy / Sos pomidorowy / Ketchup 3 zł

Chrzan / Musztarda 3 zł

Pieczyno 6 zł

Ziemniaki opiekane / Frytki 17 zł

Kasza gryczana 12 zł

Ogórki kiszane 11 zł

Zestaw surówek / Kapusta zasmażana 14 zł

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

PIZZA

Z PIECA OPALANEGO DREWNEM



1. KWARC

Masło czosnkowe, ser mozzarella, cebula karmelizowana, ziola.

36 zł

2. Margherita

Sos pomidorowy, ser mozzarella.

35 zł

3. Tradycyjna

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

43 zł

4. Spinachi

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

44 zł

5. Salami

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

44 zł

6. Vege

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

45 zł

7. Rukola

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

46 zł

8. Bianco z pistacją

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

49 zł

9. Po męsku

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

48 zł

OLIWA Z OLIWEK
6 złSOS POMIDOROWY
3 złSOS CZOSNKOWY
3 zł

DESERY

1. Gałka lodów

Caffe Mocca Sośniczy

Rzemieślnicze lody, smaki dostępne w naszej witrynie.



9 zł

2. Fondant czekoladowy



Delikatne ciasto czekoladowe z płynnym wnętrzem, podawane z aksamitnym musem malinowym i świeżymi owocami.

28 zł

3. Strudel jabłkowy

Zawijane ciasto wypełnione soczystymi jabłkami, podawane z aromatycznym sosem waniliowym i owocami.



32 zł

4. Naleśnik XXL 40 cm



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

39 zł

NAPOJE

ZIMNE



9 zł 300 ml
16 zł 750 ml



10 zł
250 ml



10 zł
250 ml



19 zł
1000 ml

ROZTOCZAŃSKI SOK TŁOCZONY REGIONALNE



18 zł 350 ml
27 zł 750 ml

GORĄCE

Kawa z ekspresu kolbowego



Espresso	15 zł
Americano	17 zł
Flat white	18 zł
Espresso doppio	18 zł
Cafe latte	19 zł
Cappuccino	18 zł
Latte macchiato	20 zł
Mrożona z bitą śmietaną	23 zł
Mleko	3 zł

Herbata



Czarna	14 zł
Zielona	16 zł
Owocowa	16 zł
Zimowa OFERTA SEZONOWA	29 zł



PIWO LANE



Zwierzyniec Pils
REGIONALNE



11 zł 300 ml
13 zł 500 ml

Zwierzyniec Witbier
REGIONALNE



13 zł 300 ml
15 zł 500 ml

Zwierzyniec
REGIONALNE
Ciemny Lekki



11 zł 300 ml
13 zł 500 ml

Perła 0%
SEZON LETNI



11 zł 300 ml
13 zł 500 ml

Grzaniec z piwa
SEZON ZIMOWY



34 zł
500 ml

PIWO BUTELKOWE

Alkoholowe

1. Zwierzyniec Pils
REGIONALNE

11 zł
300 ml

2. Lech Premium

13 zł
500 ml

Bezalkoholowe

1. Heineken 0,0 %

13 zł
500 ml

2. Lech Free

13 zł
500 ml

WÓDKA

1. Juliusz Słowacki

11 zł 40 ml
85 zł 500 ml

2. Roztocze
REGIONALNA

13 zł 40 ml
90 zł 500 ml

3. Ostoya

17 zł 40 ml
105 zł 500 ml

4. Belvedere

24 zł 40 ml
200 zł 500 ml

LIKIER



Jägermeister



19 zł 40 ml
189 zł 500 ml

WŁOSKIE LANE PROSECCO

SEZON LETNI



25 zł LAMPKA
45 zł DWIE LAMPKI
75 zł KARAFKA

WHISKY/BURBON

1. Ballantine's

22 zł
40 ml

2. Jameson Irish

24 zł
40 ml

3. Jack Daniel's

27 zł
40 ml

4. Chivas Regal

29 zł
40 ml

Koktajle

ALKOHOLOWE

PORNSTAR MARTINI

39 zł



EGZOTYCZNY KOKTAJL NA BAZIE WÓDKI I PULPY Z MARAKUI, WYKONCZONY WEGAŃSKĄ PIANKĄ, SERWOWANY Z KIELISZKIEM PROSECCO, SŁODKO-KWAŚNY.

APEROL SPRITZ

38 zł



LEKKI, MUSUJĄCY APERITIF Z APEROLEM, PROSECCO I WODĄ GAZOWANĄ, ORZEŻWIAJĄCY, CYTRUSOWO-ZIOŁOWY.

WHISKY SOUR

35 zł



KLASYCZNY KOKTAJL Z WHISKY, CYTRYNĄ I SYROPEM CUKROWYM, WYKONCZONY WEGAŃSKĄ PIANKĄ, AKSAMITNY, SŁODKO-KWAŚNY Z CHARAKTEREM.

MOJITO BACARDI

35 zł



ORZEŻWIAJĄCE POŁĄCZENIE BIAŁEGO RUMU BACARDI, LIMONKI, MIĘTY, CUKRU I WODY GAZOWANEJ. KLASYK W KARAIBSKIM STYLU – ŚWIEŻY, LEKKI I PEŁEN AROMATU.

HUGO SPRITZ

37 zł



LEKKI, ORZEŻWIAJĄCY KOKTAJL Z PROSECCO, SYROPEM Z KWIATÓW BZU, LIMONKĄ I MIĘTĄ – ŚWIEŻY I PEŁEN AROMATU.

BOMBAY TONIC

38 zł



POŁĄCZENIE AROMATYCZNEGO GINU BOMBAY SAPPHIRE I ORZEŻWIAJĄCEGO TONIKU. LEKKI, ORZEŻWIAJĄCY I PEŁEN CHARAKTERU.

LONG ISLAND

45 zł



MOCNY KOKTAJL Z MIESZANKĄ WÓDKI, TEQUILI, RUMU, GINU I TRIPLE SEC, Z DODATKIEM SOKU CYTRYNOWEGO I COLI. ORZEŻWIAJĄCY, PEŁEN ENERGII, Z WYRAŹNYM CHARAKTEREM.

CUBA LIBRE

29 zł



KLASYCZNY KOKTAJL Z RUMEM, COLĄ I LIMONKĄ, PROSTY, ORZEŻWIAJĄCY I PEŁEN KUBAŃSKIEGO DUCHA.

BEZALKOHOLOWE

VIBRANTE SOUR

36 zł



BEZALKOHOLOWY CYTRUSOWY WERMUT, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY I WEGAŃSKĄ PIANKĄ. ORZEŻWIAJĄCY, LEKKO WYTRAWNY I ELEGANCKI.

MOJITO FREE

34 zł



LIMONKA, MIĘTA, CUKIER I WODA GAZOWANA. ŚWIEŻY, LEKKI I IDEALNIE ORZEŻWIAJĄCY.

MARTINI FLOREALE

35 zł



BEZALKOHOLOWY, LEKKO KWIATOWY WERMUT Z TONIKIEM. DELIKATNY, ELEGANCKI I ORZEŻWIAJĄCY.

WINA Z ROZTOCZA

REGIONALNE



Półwytrawne BIAŁE



33 zł 150 ml
110 zł 750 ml

Niezwykle intensywne aromaty
skórki dojrzałej cytryny
oraz muszkatu.

Półwytrawne RÓŻOWE



33 zł 150 ml
110 zł 750 ml

aromaty malin i truskawek
z delikatnymi nutami
maślano-śmietanowymi.

Półwytrawne BIAŁE



33 zł 150 ml
110 zł 750 ml

Intensywne aromaty
dojrzałej gruszki i melona.

Półsłodkie BIAŁE



33 zł 150 ml
110 zł 750 ml

Intensywny aromat
mirabelki, agrestu i ziół.

Wytrawne BIAŁE



33 zł 150 ml
110 zł 750 ml

Owocowy charakter z nutami
ziolowymi i orzeźwiającej
kwasowości.

Wytrawne CZERWONE



35 zł 150 ml
120 zł 750 ml

Wyczuwalne aromaty czarnej
porzeczki, jeżyn, śliwki i wiśni,
podbite nutami dymnymi.

Grzane Wino CZERWONE



35 zł
500 ml

Aromatyczny, rozgrzewający napój
na bazie czerwonego wina z
dodatkiem korzennych przypraw

SZAMPAN

FRANCE 1763
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE



330 zł
750 ml

Social media



FACEBOOK
Kwarc Susiec



ZESKANUJ KOD QR

POLUB NASZ PROFIL, ABY BYĆ Z NAMI NA BIEŻĄCO

BĘDZIE NAM BARDZO MIŁO!



INSTAGRAM
kwarc_susiec



ZESKANUJ NASZ KOD QR.

ZAOBSERWUJ NASZ PROFIL, ABY BYĆ Z NAMI NA BIERZĄCO.

UPAMIĘTNIJ SWÓJ POBYT OZNACZAJĄC @kwarc_susiec W SWOJEJ RELACJI



POKOJE HOTELOWE



Poznaj naszą klimatyczną przestrzeń Pokoi Hotelowych!



KWARC
Restauracja & Pokoje Hotelowe



883 884 884

