

# OLANDŲA

SLOW FOOD · LOKALNIE · SEZONOWO

Gotujemy w rytmie natury, sezonowo, lokalnie  
i z szacunkiem do produktu. Tworzymy dania oparte  
na tym, co najlepsze tu i teraz,  
w towarzystwie starannie dobranych win.



SZEF KUCHNI

## Paweł Ludek

*"Dobry produkt  
nie potrzebuje wiele."*

# PRZYSTAWKI

## Sezonowany schab po olendersku

Zdobywca III miejsca w konkursie „Na Wielkanocnym stole”.

47 zł

schab z masarni Tomasza Szwarca, musztarda francuska, miód lipowy, żurawina, chrzan, konfitura z młodej marchwi, grzanki ziołowe, zioła z naszego ogrodu

Rekomendowane wino: WINO OLENDERSKIE

Hiszpania, białe, półwytrawne, 125 ml (12,5% vol) – 19 zł

## Gzik z podpłomykiem i wędzonym pstrągiem

Zdobywca I miejsca w konkursie

„Nasze Kulinarne dziedzictwo - Smaki Regionów”.

38 zł

gzik z „Chlebowego zakątka”, wędzona ryba z Jeziora Kuchennego, żel z ogórka, koperek, podpłomyk.

Rekomendowane wino: WINO OLENDERSKIE,

Hiszpania, białe, półwytrawne, 125 ml (12,5% vol) – 19 zł

## Sałatka z kurczakiem zagrodowym

49 zł

kruche sałaty, miodowy sos winegret, mikroziota Aquapólko, bułeczka naszego wypieku, opcjonalnie dostępny z sosem cezar.

Rekomendowane wino: ORANGE CUVÉE,

Polska, białe, wytrawne, 125 ml (11,5% vol.) – 29 zł

## Sałatka z pieczonym camembertem z serowni Mera Vallis

49 zł

kruche sałaty, kompresowana gruszka, prażone migdały, miodowy sos winegret, mikroziota Aquapólko, grzanki ziołowe

Rekomendowane wino: FRIZZANTE,

Włochy, białe musujące, wytrawne, 125 ml (12,5% vol) – 19 zł

## Wątróbka z wiśnią Jana

45 zł

plyndze z ziemniaków z gospodarstwa P. Pyszny, polskie jabłka z sadu

P. Rabskiego, kruche sałaty, wiśnia Jana, dzikie zioła

Rekomendowana nalewka: WIŚNIA JANA 40 ml (32% vol.) – 15 zł



# PRZYSTAWKI

## Tatar wołowy

55 zł

siekana i podwędzana wołowina z masarni Tomasza Szwarca w dymie wiśniowym, jajko przepiórcze, olenderskie marynaty, masło z „Chlebowego zakątka”, mikroziółta Aquapólko, pieczywo  
Rekomendowana wódka: DWÓR SIERAKÓW PIEPRZOWA 40 ml (40% vol.) – 22 zł

## Pierogi z ricottą od Grażyny Szłapki

43 zł

purée z groszku, czosnek niedźwiedzi, oliwa ziołowa, wiosenne kwiaty  
Rekomendowane wino: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC,  
Nowa Zelandia, białe, wytrawne, 125 ml (12,5% vol.) – 25 zł

# ZUPY

## Żurek w chlebie

42 zł

zakwas z naszej pracowni, boczek i biała kiełbasa z masarni Tomasza Szwarca, jajko od kury zielononóżki  
Rekomendowany cydr: CHYLICZKA STARY SAD 330 ml (7% vol.)- 22 zł

## Krem z pieczonych buraków



36 zł

buraki z gospodarstwa P. Pyszny, kozi ser od M. Grądzki, olej lniany, pestki dyni  
Polecane wino: ORANGE CUVÉE, Winnica Zielona,  
Polska, pomarańczowe, wytrawne, 125 ml (12,5% vol.)- 29 zł

## Krem z zielonego groszku z nutą mięty

36 zł

Młody groszek z gospodarstwa P. Kąckich, zioła z naszego ogrodu  
Rekomendowane Wino: ALBARINO MARIETA,  
Hiszpania, białe, półwytrawne, 125 ml (12% vol.)- 22 zł



# DANIA GŁÓWNE

## Kurczak zagrodowy w młodym lubczyku

75 zł

purée z ziemniaków od P. Wójcika, mikroziółta Aquapólko, glazurowane warzywa okopowe, chips z ziemniaka, sos śmietanowy,  
Rekomendowane wino: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC,  
Nowa Zelandia, białe, wytrawne, 125 ml (12,5% vol.) – 25 zł

## Grillowany na patelni pstrąg z Gospodarstwa Rolnego w Zielenicy

78 zł

młode ziemniaczki, pieczone warzywa, masło czosnkowe,  
Rekomendowane wino: PUSZCZYK Winnica Zielona,  
Polska, białe, wytrawne, 125 ml (13% vol.) - 25 zł

## Policzki wieprzowe

I miejsce w kategorii Najlepsza potrawa regionalna oraz Perła 2022 w konkursie „Nasze Kulinarne Dziedzictwo - Smaki Regionów” organizowanym przez Samorząd Województwa Wielkopolskiego oraz Sieć Dziedzictwa Kulinarne Wielkopolska.

78 zł

croquette ziemniaczane z ziemniaków od P. Wójcika, ciemny sos, glazurowane warzywa okopowe, chips z ziemniaka, konfitura z młodej marchwi, mikroziółta Aquapólko  
Rekomendowane wino: TOSCALEUS CHIANTI RISERVA,  
Włochy, czerwone, wytrawne, 125 ml (13,5% vol.) – 32 zł

## Grillowane polędwiczki wieprzowe z masarni Tomasza Szwarca

78 zł

pieczone ziemniaki od P. Wójcika, gzik, glazurowane warzywa okopowe, oliwa szczypiorkowa, ciemny sos, mikroziółta Aquapólko  
Rekomendowane wino: GARZON PINOT ROSE DE CORTE,  
Urugwaj, różowe, wytrawne, 125 ml (13% vol.) – 27 zł



# DANIA GŁÓWNE

Schab panierowany z kością z masarni  
Tomasza Szwarca 78 zł

maślane purée, mizeria na kwaśniej śmietanie z mleczarni z Wrześni, mikroziota Aquapólko

Rekomendowane piwo: BROWAR WĄSOWO KOWAL PILS (4,8% vol.)- 26 zł

Szarpana kaczka 75 zł

kaczka confit, chałka, konfitura z modrej kapusty, piklowana czerwona cebula  
ciemny sos z suszoną śliwką, mikroziota Aquapólko

Rekomendowane piwo: BROWAR WĄSOWO WĘGLARZ DOUBLE STOUT (6,5% vol.)- 26 zł

Sandacz Krainy 100 jezior 78 zł

purée z pasternaka, grillowana cytryna, glazurowane warzywa okopowe  
od P. Wójcika, mikroziota Aquapólko

Rekomendowane wino: CLÉEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE,  
Francja, białe, wytrawne, 125 ml (12,5% vol) – 32 zł

Pierogi ukraińskie (6szt.)  45 zł

podsmażane pierogi z naszej pracowni z mąki „Bio Bogaczyńscy”, młoda cebulka,  
chips z pasternaka, mikroziota Aquapólko

Polecane wino: CLÉEBOURG RIESLING GRANDE RÉSERVE,  
Francja, białe, wytrawne, 125 ml (12,5% vol) – 32 zł

Buraczane gnocchi z ricottą od Grażyny Szłapki  55 zł

gnocchi z ziemniaków od P. Wójcika, młody szpinak duszony ze śmietaną i serem  
dojrzewającym z Chlebowego Zakątka, chips z ziemniaka, konfitura z pieczonego  
buraka.

Polecane wino: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC,  
Nowa Zelandia, białe, wytrawne, 125 ml (12,5% vol.) – 25 zł



# DESERY

|                                                                                                                                            |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Nasze wypieki                                                                                                                              | 35zł |
| ciasto z naszej pracowni , owoce sezonowe, lody śmietankowe,<br>bita śmietana, mięta<br>(zapytaj naszą obsługę jakie ciasto dziś podajemy) |      |
| Racuszki babci Iwony                                                                                                                       | 38zł |
| karmel, żurawina, świeża mięta                                                                                                             |      |
| Lody z gorącymi truskawkami                               | 38zł |

# NAPOJE

|                           |       |                                                          |          |
|---------------------------|-------|----------------------------------------------------------|----------|
| Americano                 | 13 zł | Napoje 200ml                                             |          |
| Cappucino                 | 16 zł | pepsi, pepsi max, mirinda, 7up,<br>tonic, lipton ice tea | 14 zł    |
| Latte                     | 16 zł | Soki Toma 200ml                                          |          |
| Espresso                  | 11 zł | jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka                      | 14 zł    |
| Espresso Doppio           | 16 zł | Woda mineralna 330ml                                     |          |
| Tonic espresso            | 16 zł | gazowana, niegazowana                                    | 12 zł    |
| Flat White                | 22 zł | Cisowianka 700ml                                         |          |
| Herbata                   |       | gazowana, niegazowana                                    | 20,50 zł |
| czarna, zielona, owocowa  | 13 zł | Olenderska Lemoniada                                     |          |
| Herbata                   |       | 450 ml                                                   | 17 zł    |
| z konfiturą Olenderską    | 17 zł | Olenderska Lemoniada 1l                                  | 42 zł    |
| Herbata                   |       | Tonic polskiej produkcji                                 |          |
| z nalewką wiśnia Jana lub | 27 zł | lord of taste 250 ml                                     |          |
| dereniówka Jana           |       | indian, hibiscus, kwiat bzu                              | 15 zł    |



# PIWO / CYDR

## Piwo Olenderskie

5,6% vol | butelka 0,33l 14 zł

## Kozel jasny

4,6% vol | piwo beczkowe 0,5l 18 zł

## Lech Pils

5,5% vol | butelka 0,5l 16 zł

## Kozel jasny/ciemny

4,6% vol | butelka 0,5l 18 zł

## Książęce Lager/Pszeniczne

4,9% vol | butelka 0,5l 18 zł

## Browar Wąsowo

piwo rzemieślnicze, zapytaj  
obsługę o dostępne style piw,  
butelka 0,5l, 0,5%-6,4%vol. 26 zł

## Cydr Chyliczka

6,8%-8% vol, Cydr rzemieślniczy,  
butelka 0,33l 22 zł

## Peroni/Peroni 0%

piwo PREMIUM butelka 0,33l 15 zł

## Lech free

zapytaj obsługę o dostępne  
smaki, butelka 0,33l 13 zł

# AUTORSKIE KOKTAILE

## Kwaśny Humor

37zł

olenderska wiśniówka, amaretto lwóweckie, białko wegańskie

## Zielono mi

39zł

gin z leszna, ogórek, polski tonic z kwiatem bzu, sok z limonki, mięta

## Błękit nieba

39zł

gin z leszna infuzowany blue curaçao, sok z limonki, polski tonic z hibiscusem, rozmaryn

## Dereniowe Daiquiri

37zł

rum, likier dereniowy z Pniew, sok z limonki, syrop cukrowy

## Wakacje na wsi

37zł

wódka ziemniaczana olenderska, syrop waniliowy, purée z polskiej truskawki,  
bita śmietana

# AUTORSKIE MOKTAILE

## Zielono mi light

37zł

gin z leszna 0% , ogórek ,sok z limonki, polski tonic z kwiatem bzu, mięta

## Błękit nieba light

37zł

gin z leszna 0%, blue curacao, sok z limonki, limonka, polski tonic z hibiscusem, rozmaryn

## Tarninowe Daiquiri light

37zł

rum 0%, tarnina, sok z limonki, syrop cukrowy



## WÓDKI / NALEWKI

### Wódka Olenderska

infuzowana ziemniaczana  
40% vol. 40ml - 15zł | 500ml - 160zł

### Wiśnia Jana

32% vol. 40ml - 15zł | 500ml - 160zł

### Dereniówka Jana

22,2% vol. 40ml - 15zł | 500ml - 160zł

### Zestaw Olenderskich shotów

Wódka olenderska, wiśnia Jana,  
dereniówka Jana 3 x 40 ml - 41zł

### Ostoya

40% vol. 40ml - 15zł | 500ml - 160zł

### Wyborowa

40% vol. 40ml - 13zł | 500ml - 120zł

### Dwór Sieraków

superior | pieprzowa | śliwa z tarding  
40% vol. 40ml - 22zł | 700ml - 350zł

### Dwór Sieraków

Wódka palona Pułkownika Boruty  
52% vol. 40ml - 25zł | 700ml - 430zł

## GIN

### Jonston Polish Gin London Dry

40% vol. 40ml - 25zł | 700ml - 430zł

### Jonston Polish Gin Hibiscus Infused

40% vol. 40ml - 26zł | 700ml - 450zł

### Jonston Polish Gin Blue Curacao Infused

40% vol. 40ml - 29zł | 700ml - 480zł

## RUM

### Bumbu

35% vol. 40ml - 34zł | 700ml - 570zł

### Kraken Black Spiced

40% vol. 40ml - 29zł | 700ml - 500zł

### Don Papa Baroko

40% vol. 40ml - 38zł | 700ml - 620zł

## WHISK(E)Y

### Ballantines

40% vol. 40ml - 17zł | 700ml - 260zł

### Jack Daniels

40% vol. 40ml - 20zł | 700ml - 380zł

### Maker's Mark Bourbon

40% vol. 40ml - 22zł | 700ml - 430zł

### Jameson

40% vol. 40ml - 18zł | 700ml - 320zł

### Molly Malone

40% vol. 40ml - 45zł | 700ml - 750zł

### Fettercairn 12 YO

40% vol. 40ml - 38zł | 700ml - 590zł

### Finlaggan Eilean Mor

46% vol. 40ml - 38zł | 700ml - 590zł

### Dalmore 12 YO

40% vol. 40ml - 50zł | 700ml - 705zł

### Dalmore King Alexander III

40% vol. 40ml - 130zł | 700ml - 2000zł

### Paprocky Single Barrel

40% vol. 40ml - 28zł | 700ml - 460zł

## TEQUILA

### Olmea blanco

35% vol. 40ml - 24zł | 700ml - 400zł

### Olmea reposado

35% vol. 40ml - 27zł | 700ml - 440zł

## KONIAK

### Marlet V.S.O.P

40% vol. 40ml - 30zł | 500ml - 330zł





# ALERGENY I SKŁADNIKI

Jeśli masz alergię lub nietolerancję pokarmową poinformuj naszą obsługę.

Schab sezonowany A1, A4, A9

Gzik A1, A3, A4

Salatka z kurczakiem A1, A2, A3, A4, A8, A9

Salatka z camambertem A1, A2, A4, A5, A8, A9

Wątróbka A1, A2, A4, A8, A9

Tatar A1, A2, A4, A8, A9

Pierogi z ricottą A1, A2, A4, A9

Żurek A1, A2, A4, A6, A8, A9

Krem z buraków A1

Krem z groszku A1, A5

Kurczak A1, A9

Pstrąg A1, A2

Policzki wieprzowe A1, A2, A4, A9

Polędwiczki A1, A9

Schab panierowany A1, A2, A4, A8, A9

Szarpana kaczka A1, A2, A4, A9

Sandacz A1, A3, A4

Pierogi A1, A2, A4

Gniochi A1, A2, A4, A9

Pierogi dla dzieci A1, A2, A4

Kąski z kurczaka A2

Makaron dla dzieci A1, A2, A4

Racuszki A1, A2, A4

Ciasto dnia A1, A2, A4, A6

Lody z truskawkami A1, A2

Nasze dania przygotowujemy z produktów najwyższej jakości, od lokalnych dostawców. Ze względu na naturalny charakter naszych produktów dania mogą zawierać śladowe ilości alergenów.

A1 mleko

A2 jaja

A3 ryby

A4 gluten

A5 orzechy

A6 soja

A7 seler

A8 sezam

A9 gorczyca

A10 łubin



# PRZYGODY małego Olendra



**OLAND**  **A**



**ZUPA POMIDOROWA**

25 zł

pomidory z krainy 100 jezior,  
śmietanka z „Chlebowego Zakątka”, mikro zioła

**KĄSKI Z KURCZAKA**

32 zł

w mące kukurydzianej (120g),  
z frytkami z naszej pracowni i sałatką

**PIEROGI Z OWOCAMI LUB SEREM**

29 zł

(8 szt.) – z bitą śmietaną i konfiturą z truskawek

**MAKARON  
Z SOSEM POMIDOROWYM**

30 zł

**OLENDERSKA LEMONIADA**

17 zł

330 ml

**SOKI TOMA**

11 zł

200 ml | jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka

# OLANDŲA

SLOW FOOD · LOCAL · SEASONAL

We cook in harmony with nature, using seasonal, locally sourced ingredients and treating our ingredients with respect. We create dishes based on the very best of what's available here and now, paired with carefully selected wines



HEAD CHEF

---

## Paweł Ludek

*"A good product doesn't  
need much"*

# APPETIZERS

## Seasoned pork loin inspired by Olender tradition

Third place winner in the "On the Easter Table" contest.

47 pln

pork loin from Tomasz Szwarc's butcher shop, French mustard, linden honey, cranberries, horseradish, young carrot jam, herb croutons, herbs from our garden

Recommended wine: OLENDERSKIE WINE

Spain, white, semi-dry, 125ml(12,5% vol.) - 19 PLN

## Cottage cheese with rye bread and smoked trout

First place winner in the

"Our Culinary Heritage - Flavours of the Regions" competition

38 pln

cucumber realish from "Chlebowy Zakątek", smoked fish from Kuchenne Lake, cucumber gel, dill, flatbread

Recommended wine: OLENDERSKIE WINE

Spain, white, semi-dry, 125ml(12,5% vol.) - 19 PLN

## Salad with farm-raised chicken

49 pln

tender lettuce, honey vinaigrette, Aquapólko, microgreens, house-baked roll, optionally available with Caesar dressing

recommended wine: ORANGE CUVÉE

Poland, white, dry, 125ml(11,5% vol.) - 29 PLN

## Salad with Roasted Camembert from the Mera Vallis Cheese Shop

49 pln

tender lettuce, compressed pear, toasted almonds, honey vinaigrette, Aquapólko microgreens, herb croutons

Recommended wine: FRIZZANTE

Italy, white sparkling, dry, 125ml(12,5% abv.) - 19 PLN

## Liver with Jan's Cherry

45 pln

potato dumplings from Mr Pyszny's farm, Polish apples from Mr Rabski's orchard, crisp lettuce, Jan's cherry, wild herbs

Recommended liquier: JAN'S CHERRY 40ml(32% abv.) - 15 PLN



# APPETIZERS

## Beef tartare

55 pln

chopped and smoked with cherry wood beef from Tomasz Szwarz's butcher shop,  
Quail egg, Dutch-style pickles, butter from "Chlebowy Zakątek",  
Aqapólko microgreens, bread  
Recommended vodka: DWÓR SIERAKÓW PEPPER 40 ml(40% abv) - 22 PLN

## Ricotta Dumplings by Grażyna Szłapka

43 pln

Pea purée, wild garlic, herb-infused olive oil, spring flowers  
Recommended wine: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC  
New Zealand, white, dry, 125ml(12,5% abv) - 25 PLN

# SOUPS

## Sour rye soup in bread

42 pln

sourdough from our bakery, bacon and white sausage from Tomasz Szwarz's  
butcher shop, an egg from a green-legged hen  
Recommended cider: CHYLICZKA STARY SAD 330 ml (7% abv.)- 22 PLN

## Roasted Beet Soup



36 pln

beets from Mr Pyszny's farm, goat cheese from Mr Grądzki, flaxseed oil,  
pumpkin seeds  
Recommended wine: ORANGE CUVÉE WINNICA ZIELONA  
Poland, orange wine, dry, 125 ml (12,5% abv.)- 29 PLN

## Cream of green peas with a hint of mint

36 pln

fresh peas from Mr Kącki's farm, herbs from our garden  
Recommended wine: ALBARINO MARIETA,  
Spain, white, semi-dry, 125 ml (12% abv.)- 22 PLN



# MAIN COURSES

## Free-range chicken with young lovage

75 pln

potato purée by Mr Wójcik, Aquapólko microgreens, glazed root vegetables, potato chips, cream sauce

Recommended wine: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC

New Zealand, white, dry, 125ml(12,5% abv) - 25 PLN

## Pan-seared trout from the Zielenica Farm

78 pln

young potatoes, roasted vegetables, garlic butter

Recommended wine: PUSZCZYK Winnica Zielona,

Poland, white, dry, 125 ml (13% abv.) - 25 PLN

## Pork cheeks

78 pln

First place in the "Best Regional Dish" category and the "Pearl 2022" award in the "Our Culinary Heritage - Flavours of the Regions" competition organized by the Greater Poland Province Government and the Greater Poland Culinary Heritage Network

potato croquettes made with potatoes from Mr Wójcik, dark sauce, glazed root vegetables, potato chips, young carrot jam, Aquapólko microgreens

Recommended wine: TOSCALEUS CHIANTI RISERVA,

Italy, red, dry, 125 ml (13,5% abv.) – 32 PLN

## Grilled pork tenderloins from Tomasz Szwarc's butcher shop

78 pln

roasted potatoes from Mr Wójcik's , cottage cheese, glazed root vegetables , chive oil, dark sauce, Aquapólko microgreens

Recommended wine: GARZON PINOT ROSE DE CORTE

Uruguay, rose, dry, 125 ml (13 % abv.) – 27 PLN



# MAIN COURSES

Schab panierowany z kością z masarni

Tomasza Szwarca

78 pln

butter-based puree, cucumber salad with sour cream from teh Września dairy,  
Aquapólko microgreens

Recommended beer: BROWAR WĄSOWO KOWAL PILS (4,8% abv.)- 26 PLN

Shredded duck

75 pln

duck confit, challah, red cabbage jam, pickled red onion

Recommended beer: BROWAR WĄSOWO WĘGLARZ DOUBLE STOUT (6,5% abv.)- 26 PLN

Zander from the Land of the 100 Lakes

78 pln

parsnip purée, grilled lemon, glazed root vegetables from Mr Wójcik's farm,  
Aquapólko microgreens

Recommended wine: CLEEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE,  
France, white, dry, 125 ml (12,5% abv.) – 32 PLN

Ukrainian Dumplings (6 pieces) 

45 pln

pan-fried dumplings from our workshop made with "Bio Bogaczyńscy" flour, spring  
onions, parsnip chips, Aquapólko microgreens

Recommended wine: CLEEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE,  
France, white, dry, 125 ml (12,5% abv.) – 32 PLN

Beetroot gnocchi with borecole and ricotta from

Grażyna Szłapka 

55 pln

Gnocchi made of P.Wójcik potato's, young borecole stewed with cream and mature  
cheese from "Chlebowy Zakątek", potato chips, baked beetroot jam

Recommended wine: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC,  
New Zealand, white, dry, 125 ml (12,5% abv.)– 25 PLN



# DESSERTS

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Our baked goods                                                                                                                        | 35pln |
| cake from our bakery, seasonal fruit, vanilla ice cream, whipped cream, mint<br>(ask our staff what kind of cake we are serving today) |       |
| Grandma Iwona's crumpets                                                                                                               | 38pln |
| caramel, cranberry, fresh mint                                                                                                         |       |
| Ice cream with warm strawberries                      | 38pln |

# BEVERAGES

|                                         |        |                                                           |           |
|-----------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------|-----------|
| Americano                               | 13 pln | Drinks 200ml                                              |           |
| Cappucino                               | 16 pln | pepsi, pepsi max, mirinda, 7up,<br>tonic, lipton, ice tea | 14 pln    |
| Latte                                   | 16 pln | Toma juice 200ml                                          |           |
| Espresso                                | 11 pln | apple, orange, blackcurrant                               | 14 pln    |
| Espresso Doppio                         | 16 pln | Mineral water 300ml                                       |           |
| Tonic espresso                          | 16 pln | carbonated, non-carbonated                                | 12 pln    |
| Flat White                              | 22 pln | Cisowianka 700ml                                          |           |
| Tea                                     | 13 pln | carbonated, non-carbonated                                | 20,50 pln |
| black, green, fruity                    |        | Olender Lemonade                                          | 17 pln    |
| Tea                                     | 17 pln | 450 ml                                                    |           |
| with Olender jam                        |        | Olender Lemonade 1l                                       | 42 pln    |
| Tea                                     | 27 pln | Polish-made tonic water                                   |           |
| with Jan's cherry liqueur or<br>dogwood |        | Lord of Taste 250 ml                                      |           |
|                                         |        | indian, hibiscus, lilac blossom                           | 15 pln    |





# BEER / CIDER

## Olenderskie Beer

5,6% abv | 0,33l bottle 14 pln

## Kozel light

4,6% abv | draft beer 0,5l 18 pln

## Peroni/Peroni 0%

PREMIUM beer 0,33l bottle 15 pln

## Kozel light/dark

4,6% abv | 0,5l bottle 18 pln

## Książęce wheat/lager

4,9% abv | 0,5l bottle 18 pln

## Wąsowo Brewery

craft beer, ask the staff about the available beer styles, 0,5l bottle, 0,5%-6,4% abv 26 pln

## Chyliczka Cider

6,8%-8% abv, craft cider, 0,33l bottle 22 pln

## Lech Pils

5,5% vol | butelka 0,5l 16 pln

## Lech free

ask the staff about the available beer styles, 0,33l bottle, 0% abv 13 pln

# SIGNATURE COCKTAILS

## Sour Humor

37pln

olender cherry liqueur, Lwówek amaretto, vegan egg white

## I'm feeling green

39pln

gin from Leszno, cucumber, lime juice, Polish elderflower tonic, mint

## The blue of the sky

39pln

gin from Leszno infused with Blue Curaçao, lime juice, Polish hibiscus tonic, rosemary

## Dogwood Daiquiri

37pln

rum, dogwood liqueur from Pniewy, sugar syrup, lime juice

## Vacation in the countryside

37pln

olender potato vodka, vanilla syrup, strawberry purée, whipped cream

# SIGNATURE MOCKTAILS

## I'm felling green light

37pln

0% gin from Leszno, cucmber, lime juice, Polish elderflower tonic, mint

## The blue of the sky light

37pln

0% gin from Leszno, blue curaçao, lime juice, Polish elderflower tonic, rosemary

## Blackthorn Daiquiri light

37pln

0% rum, blackthorn syrup, sugar syrup, lime juice



## VODKAS / LIQUEURS

### Olender Vodka

infused potato  
40% abv 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Jan's Cherry Tree

32% abv 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Jan's Dogwood

22,2% abv 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Olender shot set

Olender Vodka, Jan's Cherry,  
Jan's Dogwood 3 x 40 ml - 41pln

### Ostoya

40% abv 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Wyborowa

40% abv 40ml - 13pln | 500ml - 120pln

### Dwór Sieraków

superior | pepper | plum with sloe  
40% abv 40ml - 22pln | 700ml - 350pln

### Dwór Sieraków

Colonel Boruta's Smoked Vodka  
52% abv 40ml - 25pln | 700ml - 430pln

## GIN

### Jonston Polish Gin London Dry

40% abv 40ml - 25pln | 700ml - 430pln

### Jonston Polish Gin Hibiscus Infused

40% abv 40ml - 26pln | 700ml - 450pln

### Jonston Polish Gin Blue Curacao Infused

40% abv 40ml - 29pln | 700ml - 480pln

## RUM

### Bumbu

35% abv 40ml - 34pln | 700ml - 570pln

### Kraken Black Spiced

40% abv 40ml - 29pln | 700ml - 500pln

### Don Papa Baroko

40% abv 40ml - 38pln | 700ml - 620pln

## WHISK(E)Y

### Ballantines

40% abv 40ml - 17pln | 700ml - 260pln

### Jack Daniels

40% abv 40ml - 20pln | 700ml - 380pln

### Maker's Mark Bourbon

40% abv 40ml - 22pln | 700ml - 430pln

### Jameson

40% abv 40ml - 18pln | 700ml - 320pln

### Molly Malone

40% abv 40ml - 45pln | 700ml - 750pln

### Fettercairn 12 YO

40% abv 40ml - 38pln | 700ml - 590pln

### Finlaggan Eilean Mor

46% abv 40ml - 38pln | 700ml - 590pln

### Dalmore 12 YO

40% abv 40ml - 50pln | 700ml - 705pln

### Dalmore King Alexander III

40% abv 40ml - 130pln | 700ml - 2000pln

### Paprocky Single Barrel

40% abv 40ml - 28pln | 700ml - 460pln

## TEQUILA

### Olmeca blanco

35% abv 40ml - 24pln | 700ml - 400pln

### Olmeca reposado

35% abv 40ml - 27pln | 700ml - 440pln

## COGNAC

### Marlet V.S.O.P

40% abv 40ml - 30pln | 500ml - 330pln



# ALLERGENS

If you have a food allergy or intolerance, please let our staff know.

Seasoned pork loin A1, A4, A9

Cottage Cheese A1, A3, A4

Chicken Salad A1, A2, A3, A4, A8, A9

Camembert Salad A1, A2, A4, A5, A8, A9

Liver A1, A2, A4, A8, A9

Tatar A1, A2, A4, A8, A9

Ricotta Dumplings A1, A2, A4, A9

Sour rye soup A1, A2, A4, A6, A8, A9

Beet soup A1

Cream of green peas A1, A5

Chicken A1, A9

Trout A1, A2

Pork cheeks A1, A2, A4, A9

Tenderloins A1, A9

Breaded pork loin A1, A2, A4, A8, A9

Shredded duck A1, A2, A4, A9

Zander A1, A3, A4

Ukrainian dumplings A1, A2, A4

Gnocchi A1, A2, A4, A9

Dumplings for kids A1, A2, A4

Chicken bites A2

Pasta for kids A1, A2, A4

Crumpets A1, A2, A4

Cake of the day A1, A2, A4, A6

Ice cream with strawberries A1, A2

We prepare our dishes using the highest quality ingredients from local suppliers. Due to the natural nature of our ingredients, our dishes may contain trace amounts of allergenes

A1 milk

A2 eggs

A3 fish

A4 gluten

A5 nuts

A6 soy

A7 celery

A8 sesame

A9 mustard seeds

A10 lupin



# OLAND&A

SLOW FOOD · LOKAL · SAISONAL

Wir kochen im Rhythmus der Natur, saisonal, regional und mit Respekt vor den Zutaten. Wir kreieren Gerichte, die auf dem Besten basieren, was hier und jetzt verfügbar ist, begleitet von sorgfältig ausgewählten Weinen



KÜCHENCHEF

---

## Paweł Ludek

*"Ein gutes Produkt  
braucht nicht viel"*

# VORSPEISEN

## Gewürztes Schweinefleisch nach Olender-Art

3. Platz im Wettbewerb „Auf dem Ostertisch“

47 pln

Schweinekamm aus der Metzgerei von Tomasz Szwarz, französischer Senf, Lindenhonig, Preiselbeeren, Meerrettich, Konfiture aus jungen Karotten, Kräutercroutons, Kräuter aus unseren Garten

Empfohlener Wein: OLANDIA BLANCO SEMI SECO, Spanein, weiß, halbtrocken, 125ml (12,5% vol.) – 19 PLN

## Quark mit Fladenbrot und geräucherter Forelle

1. Platz im Wettbewerb

„Unser kulinarisches Erbe – Geschmäcker der Regionen“

38 pln

Quark von „Brot-Ecke“, geräucherter Fisch aus dem Kuchenne See, Gurkengelee, Dill, Fladenbrot

Empfohlener Wein: OLANDIA BLANCO SEMI SECO, Spanein, weiß, halbtrocken, 125ml (12,5% vol.) – 19 PLN

## Salat mit Freilandhähnchen

49 pln

Knackige Salat, Honig-vinaigrette, Aquapólko-Mikrokräuter, ein Brötchen aus unserer eigenen Bäckerei, optional mit Caesar-Dressing erhältlich

Empfohlener Wein: ORANGE CUVÉE, Polen, weiß, trocken, 125ml (11,5% vol) – 29 PLN

## Salat mit gebackenem Cambert der Käserei Mera Vallis



49 pln

Knackiger Salat, komprimierte Birne, geröstete Mandeln, Honig-vinaigrette, Aquapólko-Mikrokräuter, Kräutercroutons

Empfohlener Wein: FRIZZANTE Italien, weißer Sekt, trocken, 125ml(12,5% vol) - 19 PLN

## Leber mit Kirschen von Jan

45 pln

Kartoffelpüree vom Bauernhof von Herrn Pyszny, polnische Äpfel aus dem Obstgarten von Herrn Rabski, Knackiger Salat, Jan-Kirsche, Wildkräuter

Empfohlener Likör: JAN KIRSCHKE 40ml (32% vol) – 15 PLN



# VORSPEISEN

## Rindertatar

55 pln

geschnittenes und geräuchertes Rindfleisch aus der Metzgerei von Tomasz Szwarz , geräuchert mit Kirschholz, Wachtelei, olendische Marinaden, Butter von "Brot-Ecke", Mikrokräuter von Aquapólko, Brot  
Empfohlener Wodka: DWÓR SIERAKÓW PEPPER, 40ml (40% vol) – 22 PLN

## Ricotta-Teigtaschen von Grażyna Szłapka

43 pln

Erbsenpüree, Bärlauch, Kräuterolivenöl, Frühlingsblumen  
Empfohlener Wein: SAINT CLAIR SAUVIGNON BLANC,  
Neu Zeeland, weiß, trocken, 125 ml (12,5% vol.) – 25 PLN

# SUPPEN

## Sauerteigsuppe im Brot

42 pln

Sauerteig aus unserer Backstube, Speck und Weißwurst aus der Metzgerei von Tomasz Szwarz, Ei von einer Grünfuß-Henne  
Empfohlener Apfelwein: CHYLICZKA STARY SAD 330 ml (7% vol.)- 22 PLN

## Cremesuppe aus gerösteten Rüben



36 pln

Rote Bete vom Bauernhof von Herrn Pyszny, Ziegenkäse von Herrn Grądzki, Leinöl, Kürbiskerne  
Empfohlener Wein: ORANGE CUVÉE Winnica Zielona  
Polen, Orange, trocken, 125ml (12,5% vol) - 29 PLN

## Erbsencremesuppe mit einem Hauch von Minze

36 pln

Junge Erbsen vom Hof der Familie Kącki, Kräuter aus unserem Garten  
Empfohlener Wein: ALBARINO MARIETA  
Spanien, weiß, halbtrocken, 125ml (12% vol) - 22 PLN



# HAUPTGERICHTE

## Freilandhuhn mit jungem Liebstöckel 75 pln

Kartoffelpüree von Herrn Wójcik, Mikrokräuter von Aquapólko, glasierte Wurzelgemüse, Kartoffelchips, Sahnesauce  
Empfohlener Wein: SAINT CLAIR SAUVIGNION BLANC, Neuseeland, weiß, trocken, 125ml (12,5% vol.) – 25 PLN

## In der Pfanne gebratene Forelle vom Bauernhof in Zielenica 78 pln

neue Kartoffeln, gebackenes Gemüse, Knoblauchbutter  
Empfohlener Wein: PUSZCZYK Winnica Zielona Polen, weiß, trocken, 125ml (13% vol) - 25 PLN

## Schweinebacken 78 pln

1. Platz in der Kategorie "Bestes regionales Gericht" sowie die Auszeichnung "Perle 2022" im Wettbewerb „Unser kulinarisches Erbe - Aromen der Regionen“, der von der Selbstverwaltung der Woiwodschaft Großpolen und dem Netzwerk Kulinarisches Erbe Großpolen organisiert wurde

Kartoffelkroketten aus Kartoffeln von Herrn Wójcik, dunkle Soße, glasierte Wurzelgemüse, Kartoffelchips, Konfitüre aus jungen Karotten, Mikrokräuter von Aquapólko  
Empfohlen Wein: TOSCALEUS CHIANTI RISERVA, Italien, rot, trocken, 125ml (13% vol) – 32 PLN

## Gegrilltes Schweinfiletes aus der Metzgerei von Tomasz Szwarc 78 pln

Ofenkartoffeln von Herrn Wójcik, Quark, glasierte Wurzelgemüse, Schnittlauchöl, dunkle Soße, Mikrokräuter von Aquapólko  
Empfohlen Wein: GARZON PINOR ROSE DE CORTE. Uruguay, rosé, trocken, 125ml (13% vol) – 27 PLN



# HAUPTGERICHTE

## Paniertes Schweinkotelett mit Knochen aus der Metzgerei von Tomasz Szwarc 78 pln

Kartoffelpüree mit Butter, Gurkensalat mit saurer Sahne aus der Molkerei in Września, Mikrokräuter von Aquapólko

Empfohlen Bier: KOWAL PILS WAŚOWO BRAUEREI (4,7% vol) - 26 PLN

## Geschmorte Ente 75 pln

Entenconfit, Challa, Rotkohlkonfitüre, eingelegte rote Zwiebeln, dunkle Soße mit getrockneten Pflaumen, Mikrokräuter von Aquapólko

Empfohlen Bier: WĘGLARZ DOUBLE STOUT WAŚOWO BRAUEREI (6,5% vol) - 26 PLN

## Der Zander aus dem Land der 100 Seen 78 pln

Pastinakenpüree, gegrillte Zitrone, glasierte Wurzelgemüse von Herrn Wójcik, Mikrokräuter von Aquapólko

Empfohlen Wein: CLÉEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE, Frankreich, weiß, trocken, 125ml (12,5% vol) – 32 PLN

## Ukrainische Teigtaschen (6 Stück) 45 pln

Gebratene Teigtaschenl aus unserer Werkstatt aus "Bio-Bogaczyńscy" Mehl, junge Zweibel, Pastinakenchips, Mikrokräuter von Aquapólko

Empfohlen Wein: CLÉEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE, Frankreich, weiß, trocken, 125ml (12,5% vol) – 32 PLN

## Rote-Bete-Gnocchi mit Ricotta von Grażyna Szłapka 55 pln

Kartoffelgnocchi von Herrn Wójcik, junger Spinat in Sahne und gereiftem Käse von "Brot-Ecke" geschmort, Kartoffelchips, Konfitüre aus gerösteten Rüben

Empfohlen Wein: SAINT CLAIR SAUVIGNION BLANC, Neuseeland, weiß, trocken, 125ml (12,5% vol.) – 25 PLN





# DESSERTS

|                                                                                                                                                 |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Unsere Backwaren                                                                                                                                | 35pln |
| Kuchen aus unserer Konditorei, Obst der Saison, Sahneeis, Schlagsahne, Minze<br>)Fragen Sie unser Personal, welchen Kuchen wir heute servieren) |       |
| Oma Iwonas Pfannkuchen                                                                                                                          | 38pln |
| Karamell, Preiselbeere, frische Minze                                                                                                           |       |
| Eis mit heißen Erdbeeren                                       | 38pln |

# GETRÄNKE

|                          |        |                                                       |           |
|--------------------------|--------|-------------------------------------------------------|-----------|
| Americano                | 13 pln | Getränke 200ml                                        |           |
| Cappucino                | 16 pln | pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, tonic, lipton ice tea | 14 pln    |
| Latte                    | 16 pln | Toma Säfte 200ml                                      |           |
| Espresso                 | 11 pln | Apfel, Orange, schwarze Johannisbeere                 | 14 pln    |
| Espresso Doppio          | 16 pln | Mineralwasser 300ml                                   |           |
| Tonic espresso           | 16 pln | mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure                     | 12 pln    |
| Flat White               | 22 pln | Cisowianka 700ml                                      |           |
| Tee                      |        | mit Kohlensäure, ohne Kohlensäure                     | 20,50 pln |
| schwarz, grün, fruchtig  | 13 pln | Olender Limonade                                      | 17 pln    |
| Tee                      |        | 450 ml                                                |           |
| mit Olender Konfitüre    | 17 pln | Olender Limonade 1l                                   | 42 pln    |
| Tee                      |        | Tonic aus polnischer Produktion                       |           |
| mit Jans Kirsche oder    |        | Lord of Taste 250 ml                                  |           |
| Jans Kornelkirsche Likör | 27 pln | Indian, Hibiskus, Fliederblüte                        | 15 pln    |



# BIER / APFELWEIN

## Olenderskie Bier

5,6% vol | 0,33l Flasche 14 pln

## Heller Bock

4,6% vol | Fassbier 0,5l 18 pln

## Lech Pils

5,5% vol | 0,5l Flasche 16 pln

## Heller/Dunkel Bock

4,6% vol | 0,5l Flasche 18 pln

## Książęce Weizen/Aktie

4,9% vol | 0,5l Flasche 18 pln

## Wąsowo Brauerei

Craft-Bier, fragen Sie das Personal nach den verfügbaren Biersorten  
0,5l Flasche, 0,5%-6,4% vol 26 pln

## Chyliczka-Apfelwein

6,8%-8% vol, handwerklich hergestellter  
Apfelwein, 0,33l Flasche 22 pln

## Peroni/Peroni 0%

PREMIUM-bier 0,33l Flasche 15 pln

## Lech free

fragen Sie das Personal nach  
den verfügbaren Biersorten,  
0,33l Flasche, 0% vol 13 pln

# EIGENE COCKTAILS

## Sarkastischer Humor

37pln

niederländischer Kirschlikör, Lwóweckie Amaretto, veganes Eiweiß

## Mir ist grün

39pln

Gin aus Leszno, Gurke, Limettensaft, polnisches Tonic mit Fliederblüten, Minze

## Das Blau des Himmels

39pln

Gin aus Leszno aufgegossen mit Blue Curaçao, Limettensaft, polnisches Tonic mit Hibiskus, Rosmarin

## Dornbeer-Daiquiri

37pln

Rum, Kornelkirschenlikör aus Pniewy, Limettensaft, Zuckersirup

## Urlaub auf dem Land

37pln

Olender-Kartoffelwodka, Vanillesirup, Erdbeerpüree, Schlagsahne

# EIGENE MOCKTAILS

## Mir ist grün light

37pln

0% Gin aus Leszno, Gurke, Limettensaft, polnisches Tonic mit Fliederblüten, Minze

## Das Blau des Himmels light

37pln

0% Gin aus Leszno aufgegossen mit Blue Curaçao, Limettensaft, polnisches Tonic mit  
Hibiskus, Rosmarin

## Dornbeer-Daiquiri light

37pln

0% Rum, Schlehen, Limettensaft, Zuckersirup



## WODKAS / LIKÖR

### Olender Wodka

mit Kartoffelwasser  
40% vol 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Jans Kirsche

32% vol 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Jans Kornelkirsche

22,2% vol 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Dutch set

Olender Wodka, Jans Kirsche,  
Jans Kornelkirshce 3 x 40 ml - 41pln

### Ostoya

40% vol 40ml - 15pln | 500ml - 160pln

### Wyborowa

40% vol 40ml - 13pln | 500ml - 120pln

### Gutshof Sieraków

superior | Pfeffer | Schlehe  
40% vol 40ml - 22pln | 700ml - 350pln

### Gutshof Sieraków

gebrannter wodka  
des Orbisten Boruta  
52% vol 40ml - 25pln | 700ml - 430pln

## GIN

### Jonston Polnisch Gin London Dry

40% vol 40ml - 25pln | 700ml - 430pln

### Jonston Polnisch Gin Hibiscus Infundiert

40% vol 40ml - 26pln | 700ml - 450pln

### Jonston Polnisch Gin Blue Curacao Infundiert

40% vol 40ml - 29pln | 700ml - 480pln

## RUM

### Bumbu

35% vol 40ml - 34pln | 700ml - 570pln

### Kraken Black Spiced

40% vol 40ml - 29pln | 700ml - 500pln

### Don Papa Baroko

40% vol 40ml - 38pln | 700ml - 620pln

## WHISK(E)Y

### Ballantines

40% vol 40ml - 17pln | 700ml - 260pln

### Jack Daniels

40% vol 40ml - 20pln | 700ml - 380pln

### Maker's Mark Bourbon

40% vol 40ml - 22pln | 700ml - 430pln

### Jameson

40% vol 40ml - 18pln | 700ml - 320pln

### Molly Malone

40% vol 40ml - 45pln | 700ml - 750pln

### Fettercairn 12 YO

40% vol 40ml - 38pln | 700ml - 590pln

### Finlaggan Eilean Mor

46% vol 40ml - 38pln | 700ml - 590pln

### Dalmore 12 YO

40% vol 40ml - 50pln | 700ml - 705pln

### Dalmore King Alexander III

40% vol 40ml - 130pln | 700ml - 2000pln

### Paprocky Single Barrel

40% vol 40ml - 28pln | 700ml - 460pln

## TEQUILA

### Olmecca blanco

35% vol 40ml - 24pln | 700ml - 400pln

### Olmecca reposado

35% vol 40ml - 27pln | 700ml - 440pln

## COGNAC

### Marlet V.S.O.P

40% vol 40ml - 30pln | 500ml - 330pln



# ALLERGENE UND ZUTATEN

Wenn Sie an einer Allergie oder einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, informieren Sie bitte unser Personal

Gereifter Schweinrücken A1, A4, A9

Quark A1, A3, A4

Hühnchensalat A1, A2, A3, A4, A8, A9

Salat mit Camembert A1, A2, A4, A5, A8, A9

Leber A1, A2, A4, A8, A9

Tatar A1, A2, A4, A8, A9

Teigtaschen mit Ricotta A1, A2, A4, A9

Sauerteigsuppe A1, A2, A4, A6, A8, A9

Rote-Bete-Creme A1

Erbsencremesuppe A1, A5

Hähnchen A1, A9

Forelle A1, A2

Schweinebacken A1, A2, A4, A9

Kalbsfilets A1, A9

Paniertes Schweinekotelett A1, A2, A4, A8, A9

Geschmorte Ente A1, A2, A4, A9

Zander A1, A3, A4

Ukrainische Teigtaschen A1, A2, A4

Gnocchi A1, A2, A4, A9

Teigtaschen für Kinder A1, A2, A4

Hähnchenstückchen A2

Nudeln für Kinder A1, A2, A4

Pfannkuchen A1, A2, A4

Tagesgebäck A1, A2, A4, A6

Erdbeereis A1, A2

Unsere Gerichte werden aus Produkten höchster Qualität von Lokalen Lieferanten zubereitet. Aufgrund der natürlichen Beschaffenheit unserer Produkte können die Gerichte Spuren von Allergenen enthalten

A1 Milch

A2 Eier

A3 Fisch

A4 Gluten

A5 Nüsse

A6 Soja

A7 Sellerie

A8 Sesam

A9 Senf

A10 Lupinen

