



KARTA MENU

Zapraszamy na wyjątkową ucztę, stworzoną przez naszego Mistrza Kuchni, Pawła Ludka. Wykorzystując lokalne skarby, stworzył on harmonię smaków, które przeniosą Cię w mistyczną podróż po krainie kulinarnej magii. Aby uczynić doświadczenie pełniejszym, proponujemy wyjątkowe wino, które doskonale podkreśli wyrafinowany charakter potraw.

W Olandii wierzymy, że jedzenie to coś więcej niż posiłek – to celebrowanie chwili i szacunek do darów ziemi. Nasza kuchnia wyrasta z filozofii Slow Food, która nakazuje nam zwolnić, by dostrzec to, co autentyczne. Wybieramy produkty dobre (smaczne i świeże), czyste (powstające w zgodzie z naturą) oraz sprawiedliwe (wspierające lokalnych wytwórców z Krainy Stu Jezior).

W naszej karcie królują składniki z własnego ogrodu, przetwory oraz produkty od zaprzyjaźnionych gospodarzy. Rezygnujemy z pośpiechu na rzecz tradycyjnych receptur i głębokiego smaku, którym warto się dzielić w gronie najbliższych.

Zapraszamy Państwa do stołu, gdzie czas płynie wolniej, a każdy kęs opowiada historię naszego regionu.

DRODZY GOŚCIE
DLA GRUP POWYŻEJ 10 OSÓB DOLICZANA JEST OPŁATA
SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10%

Coś na początek

**Zdobywca III miejsca w konkursie
„Na Wielkanocnym stole”.**

SEZONOWANY SCHAB PO OLENDERSKU – 47 zł

*schab z masarni Tomasz Szwarz, musztarda francuska, miód lipowy, żurawina, chrzan,
konfitura z młodej marchwi, grzanki ziołowe, zioła z naszego ogrodu*

Polecane wino: WINO OLENDERSKIE BIAŁE,
Hiszpania, półwytrawne, **125 ml (12,5% vol) – 17 zł**

**Zdobywca I miejsca w konkursie
„Nasze Kulinarne dziedzictwo – Smaki Regionów”**

GZIK Z PODPŁOMYKIEM I WĘDZONYM PSTRĄGIEM – 38 zł

*gzik z „Chlebowego zakątka”, wędzone ryby z Jeziora Kuchennego,
żel z ogórka, koperek, podplomyk*

Polecane wino: CLEEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE,
Francja, białe, wytrawne, **125 ml (12,5% vol) – 30 zł**

SAŁATKA Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM – 49 zł

*kruche sałaty, miodowy sos winegret, mikro zioła Aquapólko, bułeczka naszego wypieku,
opcjonalnie dostępny z sosem cezarskim*

Polecane wino: ORANGE CUVÉE,
Polska, białe, wytrawne, **125 ml (11,5% vol.) – 29 zł**

**SAŁATKA Z PIECZONYM CAMEMBERTEM Z SEROWARNI
MERA VALLIS, WEGE – 49 zł**

*kruche sałaty, kompresowana gruszka, prażone migdały, miodowy sos winegret, mikro
zioła Aquapólko, grzanki ziołowe*

Polecane wino: Frizzante Włochy, białe musujące, wytrawne
, **125 ml (12,5% vol) – 32 zł**

WĄTRÓBKA Z WIŚNIĄ JANA – 45

*plyndze z ziemniaków z gospodarstwa P. Pyszny, polskie jabłka z sadu
P. Rabskiego, kruche sałaty, wiśnia Jana, dzikie zioła*

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

TATAR WOŁOWY – 55 zł cena ?

siekana i podwędzana wołowina z masarni tomasza szwarca w dymie wiśniowym, jajko
przepiórcze, olenderskie marynaty, masło z „Chlebowego zakątka”,
mikro zioła Aquapólko, pieczywo

Polecana wódka: DWÓR SIERAKÓW PIEPRZOWA 40 ml (40% vol.) – 22 zł

Pierogi z ricottą od Grażyny Szłapki

purée z groszku, czosnek niedźwiedzi, oliwa ziołowa,
wiosenne kwiaty

43 zł

Polecane 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 kielbasa z masarni Tomasz Szwarz , jajko od
kury zielononóżki

Polecany cydr: Chyliczka Stary Sad 330 ml (7% vol.)- 22 zł

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW, bez glutenu / WEGE – 36 zł

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

Krem z zielonego groszku z nutą mięty

Młody groszek z gospodarstwa p. Kąckich, zioła z naszego ogrodu

36 zł

Polecane Wino: Albarino Marieta, Hiszpania, białe, półwytrawne
125 ml (12% vol.)- 22 zł

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK ZAGRODOWY W MŁODYM LUBCZYKU, bez glutenu – 75 zł

purée z ziemniaków od P. Wójcika, mikro zioła Aquapólko, glazurowane warzywa okopowe, chips z ziemniaka, sos śmietanowy,

Polecane 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,

Polecane wino: Puszczyk Winnica Zielona, Polska, białe, wytrawne
125 ml (13% vol.)- 25 zł

POLICZKI WIEPRZOWE – 78 zł

croquette ziemniaczane z ziemniaków od P. Wójcika , ciemny sos, glazurowane warzywa okopowe, chips z ziemniaka, konfitura z młodej marchwi i, mikro zioła Aquapólko

Polecane wino: TOSCALEUS CHIANTI RISERVA,
Włochy, czerwone, wytrawne, **125 ml (13,5% vol.) – 30 zł**

GRILLOWANE POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE Z MASARNI TOMASZ SZWARC, bez glutenu – 78 zł

pieczone ziemniaki, od P. Wójcika gzik, glazurowane warzywa okopowe, oliwa szczypiorkowa, ciemny sos, mikro zioła Aquapólko

Polecane wino: GARZON PINOT ROSE DE CORTE
Urugwaj, różowe, wytrawne, **125 ml (13% vol.) – 25 zł**

SCHAB PANIEROWANY Z KOŚCIĄ Z MASARNI TOMASZ SZWARC – 78 zł

maślane purée, mizeria na kwaśniej śmietanie z mleczarni z Wrześni
mikro zioła Aquapólko

Polecane piwo: Kowal Pils Browar Wąsowo (4,8% vol.)- 24 zł

Szarpana kaczka

kaczka confit, chałka, konfitura z modrej kapusty, piklowana czerwona cebula
ciemny sos z suszoną śliwką, mikroziola – **75 zł**

Polecane piwo: Węglarz Double Stout Browar Wąsowo (6,5% vol.)- 24 zł

SANDACZ Z KRAINY 100 JEZIOR – 78 zł

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

Polecane wino: CLÉEBOURG RIESLING GRANDE RESERVE,
Francja, białe, wytrawne, **125 ml (12,5% vol) – 30 zł**

PIEROGI UKRAIŃSKIE (6 szt.), WEGE – 45 zł

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

Polecane wino: CLÉEBOURG RIESLING GRANDE RÉSERVE,
Francja, białe, wytrawne, **125 ml (12,5% vol) – 30 zł**

BURACZANE GNOCCHI RICOTTA OD GRAŻYNY SZŁAPKI

gnocchi z ziemniaków od P. Wójcika, młody szpinak duszony ze śmietaną i serem
dojrzewającym z Chlebowego Zakątka, chips z ziemniaka,
konfitura z pieczonego buraka. WEGE – **55 zł**

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

DESERY

NASZE WYPIEKI – 35 zł

ciasto z naszej pracowni , owoce sezonowe, lody śmietankowe, bita śmietana, mięta
(zapytaj naszą obsługę jakie ciasto dziś podajemy)

RACUSZKI BABCI IWONY - 38 zł

karmel, żurawina, świeża mięta

LODY Z GORĄCYMI TRUSKAWKAMI bez glutenu - 35 ZŁ

NAPOJE GORĄCE

AMERICANO – 13 zł
AMERICANO Z MLEKIEM – 14 zł
CAPPUCCINO – 16 zł
LATTE – 16 zł
ESPRESSO – 11 zł
ESPRESSO DOPPIO – 16 zł
TONIC ESPRESSO – 22 zł
Flat White – 17

HERBATA CZARNA | ZIELONA | OWOCOWA – 13 zł
HERBATA Z KONFITURĄ OLENDERSKĄ – 17 zł
HERBATA Z NALEWKĄ WIŚNIA JANA – 27 zł

NAPOJE ZIMNE

NAPOJE 200 ml | pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, tonic, lipton ice tea – 14 zł
SOKI TOMA 200 ml | jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka – 14 zł
WODA MINERALNA 330 ml | gazowana, niegazowana – 12 zł polska woda
CISOWIANKA 700 ml | gazowana, niegazowana – 20,50 zł polska woda
OLENDERSKA LEMONIADA 330 ml – 17 zł | 1l 42– zł
Tonic polskiej produkcji lord of taste 250 ml | indian, hibiscus, kwiat bzu- 15 zł

Autorskie Koktajle

Kwaśny Humor | olenderska wiśniówka, amaretto lwóweckie, cytryna, białko wegańskie – 37 zł
Zielono mi | gin z leszna, ogórek, cytryna, polski tonic z kwiatem bzu cointreau, limonka – 39 zł
Błękit nieba | gin z leszna infuzowany blue curacao, limonka, polski tonic z hibiscusem, rozmaryn- 39 zł
Dereniowe Daiquiri | rum, likier dereniowy z Pniew, cytryna, syrop cukrowy- 37 zł
Wakacje na wsi | wódka ziemniaczana olenderska, wanilia polska truskawka, bita śmietana- 37 zł

Autorskie Moktajle

Zielono mi light | gin z leszna 0% , ogórek cytryna, polski tonic z kwiatem bzu- 37 zł

Błękit nieba light | gin z leszna %, blue curacao, limonka, polski tonic z hibiscusem, rozmaryn- 37 zł

Tarninowe Daiquiri light | rum 0%, dereń, cytryna, syrop cukrowy- 37 zł

PIWO | CYDR

PIWO OLENDERSKIE | 5,6% vol | butelka 0,33l - 14 Zł

KOZEL JASNY | 4,6% vol | piwo beczkowe 0,5l - 18 zł

PERONI 0% | piwo PREMIUM butelka 0,33l - 15 zł

KOZEL JASNY | 4,6% vol | butelka 0,5l - 18 zł

Kozel Ciemny

BROWAR WĄSOWO

Piwo rzemieślnicze, zapytaj obsługę o dostępne style piw,
butelka 0,5l, 5,2%-6%vol. | -24 zł

Browar Wąsowo >0,5% vol

Piwo rzemieślnicze, zapytaj obsługę o dostępne style piw- 24 zł

CYDR CHYLICZKA | 7,2%-8% vol, Cydr rzemieślniczy, butelka 0,33l | - 22 zł

WÓDKI | NALEWKI

WÓDKA OLENDERSKA INFUZOWANA ZIEMNIACZANA

40% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 160 zł

WIŚNIA JANA 32% vol. 40 ml - 15 zł | 500 ml – 160 zł

DERENIÓWKA JANA 22,2% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 160 zł

W zestawie taniej (zamów 3x 40 ml Olenderskie Smaki) – 41 zł

Ostoya 40% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 160 zł

WYBOROWA 40% vol 40 ml – 13 zł | 500 ml – 120 zł

DWÓR SIERAKÓW SUPERIOR | PIEPRZOWA | ŚLIWA Z TARNINĄ

40% vol. 40 ml – 22 zł | 700 ml – 350 zł

DWÓR SIERAKÓW WÓDKA PALONA PUŁKOWNIKA BORUTY

52% vol. 40 ml – 25 zł | 700 ml – 430 zł

KONIAK

MARTEL V.S.O.P 40% vol. 40 ml – 30 zł | 700 ml - 330 zł

WHISKY | WHISKEY | BOURBON | SINGLE MALT WHISKY

BALLANTINES 40% vol. 40 ml – 17 zł | 700 ml – 260 zł

JACK DANIELS 40% vol. 40 ml – 20 zł | 700 ml – 380 zł

MAKER'S MARK BOURBON 45% vol. 40 ml – 22 zł | 700 ml – 430 zł

JAMESON 40% vol. 40 ml – 18 zł | 700 ml – 320 zł

MOLLY MALONE 40% vol. 40 ml – 45 zł | 700 ml – 750 zł

FETTERCAIRN 12 YO 40% vol. 40 ml – 47 zł | 700 ml – 790 zł

FINLAGGAN EILEAN MOR 46% vol. 40 ml – 38 zł | 700 ml – 590zł

DALMORE 12 YO 40% vol. 40 ml – 50 zł | 700 ml – 705 zł

DALMORE KING ALEXANDER III 40% vol. 40 ml – 130 zł | 700 ml – 2000 zł

Paprocky Single Barrel 40% vol. 40 ml – 28 zł | 700 ml – 460 zł

Gin

Jonston Polish Gin London Dry 40% vol. 40 ml- 25 zł | 700 ml- 430 zł

Jonston Polish Gin Hibiscus Infused 40% vol. 40ml- 26 zł | 700 ml- 450 zł

Jonston Polish Gin Blue Curacao Infused 40% vol. 40 ml- 29 zł | 700 ml- 480 zł

Rum

Bumbu 35% vol. 40 ml- 34 zł | 700 ml- 570 zł

Kraken Black Spiced 40% vol. 40ml- 29 zł | 700 ml- 500 zł

Don Papa Baroko 40 % vol. 40 ml- 38 zł | 700 ml- 620 zł

Tequila

Olmecca blanco 35% vol. 40 ml- 24 zł | 700 ml- 400 zł

Olmecca reposado 35% vol. 40 ml- 27 zł | 700 ml- 440 zł

Zamiast tej litanii QR Code, który przekierowuje na stronę z alergenami dań i koktajli plus info o gramaturze. Pan Damian jeśli da radę jeśli nie to zostawiamy litanię :)

Informacja o alergenach:

Schab A1, A4, A9 | Gzik A1, A3, 14 | Wątróbka A1, A2, A9, A4, A8 | Tatar A2, A8, A9 | Tortelone A1, A2, A4, A9 | Żurek A1, A2, A4, A8, A9 | Krem z buraków A1 | Krem dyni A1, A8 | Sałatka z kozim serem A1, A2, A4, A8, A9 | Sałatka z kurczakiem A1, A2, A4, A8, A9 | Sałatka z camambertem A1, A4, A8, A9 | Kurczak A1, A9 | Karkówka A1, A9 | Policzki A1, A4, A9 | Schab A1, A2, A4, A8, A9 | Sandacz A1, A3, A4, A8, A9 | Pierogi A1, A2, A4, A9 | GNIOCCHI A1, A2, A4, A9 | Kremowa zupa A1, A7 | Kąski A1, A2, A8, A9 | Pierogi A1, A2, A4 | Racuszki A1, A2, A4 | Ciasto dnia A1, A2, A4, A6 | Lody z truskawkami A1, A2

Informacja o alergenach

Pragniemy Państwa poinformować, że nasze dania przygotowane są z produktów najwyższej jakości, pochodzących od lokalnych dostawców. Jednocześnie ze względu na naturalne pochodzenie część z nich zawiera śladowe ilości alergenów. Informacje o nich znajdziecie Państwo wg poniższej legendy:

Mleko krowie – A1

Jaja – A2

Ryby – A3

Zboża zawierające gluten (pszenica, owies, jęczmień, żyto) – A4

Orzechy drzewne (laskowe, włoskie, nerkowca, makadamia, pekan, pistacjowe, brazylijskie, migdały), orzeszki ziemne – A5

Soja – A6

Seler – A7

Sezam – A8

Gorczyca – A9

Łubin – A10

PRZYGODY małego Olendra



OLENDŃA



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