



OLENDERSKIE
Smaki
— RESTAURACJA —

MENU



Rezerwacja stolików w restauracji – tel.: 664 129 467

*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.*

Coś na początek



Zdobywca III miejsca w konkursie
„Na Wielkanocnym stole”.

SEZONOWANY SCHAB PO OLENDERSKU – 45 zł

schab z masarni Tomasz Szwarz , musztarda francuska, miód lipowy, żurawina, chrzan, konfi-
tura 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 – 30 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

WĄTRÓBKA Z WIŚNIĄ JANA – 38 zł

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 – 48 zł

siekana i podwędzana wołowina w dymie wiśniowym, jajko przepiórcze, olenderskie maryna-
ty, masło z „Chlebowego zakątka”,
mikro zioła Aquapólko, pieczywo

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

TORTELLONE ZE SZPINAKIEM, WEGE – 42 zł

pierogi z naszej pracowni z mąki „Bio Bogaczyńscy”, młody szpinak, ser pleśniowy z „Chlebo-
wego Zakątka”, śmietanowy sos z białym winem, kawior,
oliwa ziołowa, mikro zioła Aquapólko

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

Drodzy Goście dla rezerwacji powyżej 10 osób doliczona jest opłata serwisowa w wysokości 10% od rachunku.

Zupy

ŻUREK W CHLEBIE – 39 zł

zakwas z naszej pracowni, boczek i biała kielbasa z masarni Tomasz Szwarz, jajko od kury zielononóżki

KREM Z PIECZONYCH BURAKÓW, bez glutenu / WEGE – 35 zł

buraki z gospodarstwa P. Pyszny, kozi ser M. Grądzki, olej lniany, pestki dyni

KREM Z DYNI, bez glutenu / WEGE – 35 zł

dynia piżmowa zapiekanka z mlekiem kokosowym oraz korzennymi przyprawami, prażone pestki dyni, olej rzepakowy Olenderskie Smaki, mikro zioła Aquapólko

Salaty

SAŁATKA Z KOZIM SEREM GRĄDZKIM, bez glutenu / WEGE – 39 zł

prażone orzechy włoskie, winogrona, kruche sałaty, miodowy sos winegret, mikro zioła Aquapólko, bułeczka naszego wypieku

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

SAŁATKA Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM – 38 zł

kruche sałaty, miodowy sos winegret, mikro zioła Aquapólko, bułeczka naszego wypieku

Polecane wino: ORANGE CUVÉE, Polska, białe, wytrawne, 125 ml (11,5% vol.) – 27 zł

SAŁATKA Z PIECZONYM CAMEMBERTEM Z SEROWARNI MERA VALLIS, WEGE – 39 zł

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

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

Dania Główne

KURCZAK ZAGRODOWY W MŁODYM LUBCZYKU, bez glutenu – 65 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

GRILLOWANA KARKÓWKA Z MASARNI TOMASZ SZWARC bez glutenu – 69 zł

pieczone ziemniaki od P. Wójcika, młode warzywa, jogurt z naszej pracowni, ogórek, dymka, czosnek niedźwiedzi

Polecane piwo: KOZEL JASNY Z BECZKI, 0,5l (4,6% vol.) – 17 zł



1 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.

POLICZKI WIEPRZOWE – 69 zł

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

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

Drodzy Goście dla rezerwacji powyżej 10 osób doliczona jest opłata serwisowa w wysokości 10% od rachunku.

GRILLOWANE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE Z MASARNI TOMASZ SZWARC, bez glutenu – 69 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 – 69 zł

maślane purée, zasmażana kapusta kiszona od Szymona Bednarka, mikro zioła Aquapólko

Polecane piwo: PNIEWSKI LAGER, Wielkopolska, piwo rzemieślnicze,
lager, 500 ml (6 % vol.) – 26 zł

SANDACZ Z KRAINY 100 JEZIOR – 72 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

Wegetariańskie

PIEROGI UKRAIŃSKIE (6 szt.), WEGE – 39 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 Z JARMUŻEM ORAZ RICOTTĄ OD GRAŻYNY SZŁAPKI WEGE – 55 zł

gnocchi z ziemniaków od P. Wójcika, młody jarmuż 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

Cos dobrego na mały apetyt dla naszych pociech

KREMOWA ZUPA POMIDOROWA, bez glutenu – 25 zł

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

KĄSKI Z KURCZAKA W MAŁE KUKURYDZIANEJ (120G), bez glutenu – 38 zł

z frytkami z naszej pracowni i sałatką

PIEROGI Z OWOCAMI LUB SEREM (8 SZT.) – 27 zł

z bitą śmietaną i konfiturą z truskawek wege

Desery

CIASTO DNIA, WEGE – 24 zł

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

RACUSZKI BABCI IWONY – 27 zł

karmel, żurawina, świeża mięta

LODY Z GORĄCYMI TRUSKAWKAMI bez glutenu – 24 Zł

Droscy Goście dla rezerwacji powyżej 10 osób doliczona jest opłata serwisowa w wysokości 10% od rachunku.

Napoje Gorące

KAWA | HERBATA | CZEKOLADA

KAWA CZARNA – 12 zł

KAWA BIAŁA – 13 zł

CAPPUCCINO – 15 zł

LATTE – 15 zł

LATTE SMAKOWE – 16 zł | zapytaj obsługę o dostępne smaki |

ESPRESSO – 10 zł

ESPRESSO DOPPIO – 18 zł

KAWA MROŻONA – 21 zł

GORĄCA CZEKOLADA – 16 zł

KAWA PO IRLANDZKU | Jameson, kawa, bita śmietana | – 26 zł

HERBATA CZARNA | ZIELONA | OWOCOWA – 12 zł

HERBATA Z KONFITURĄ OLENDERSKĄ – 16 zł

HERBATA Z NALEWKĄ WIŚNIA JANA – 26 zł

HERBATA Z NALEWKĄ Z DERENIA – 26 zł



Napoje

NAPOJE 200 ml | pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, tonic, lipton ice tea – 10 zł

NAPOJE 850 ml | pepsi, mirinda, 7up – 19,50 zł

SOKI TOMA 200 ml | jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka – 10 zł

WODA MINERALNA 330 ml | gazowana, niegazowana – 10 zł

CISOWIANKA 700 ml | gazowana, niegazowana – 19,50 zł

OLENDERSKA LEMONIADA 450 ml – 23 zł | 1l 40– zł

Wina

SERWOWANE W KIELISZKU 125 ml

FRIZZANTE | 11% vol, musujące, wytrawne, Włochy – 19 zł | 1l – 65 zł

OLANDIA BLANCO SEMI SECO | 11,5% vol, białe, półwytrawne, Hiszpania – 17 zł

GRAND TOKAJ MUSCAT BLANC | 11% vol, białe, półwytrawne, Węgry – 30 zł

LONG VALLEY RANCH CHARDONNAY | 13,5% vol, białe, wytrawne, USA – 25 zł

PUSZCZYK WINNICA ZIELONA | 13% vol, białe, wytrawne, Polska – 23 zł

RADOSNA DUSZA | 13,5% vol, białe, wytrawne, Polska – 23 zł

CLÉEBOURG RIESLING | 12,5% vol, białe, wytrawne, Francja – 30 zł

GARZON PINOT ROSE DE CORTE | 13% vol, różowe, wytrawne, Urugwaj – 25 zł

ORANGE CUVÉE WINNICA ZIELONA | 11,5% vol, białe, wytrawne, Polska – 27 zł

OLANDIA TINTO SEMI SECO | 13% vol, czerwone, półwytrawne, Hiszpania – 17 zł

PINOTICA WINNICA ZIELONA | 13% vol, czerwone, wytrawne, Polska – 27 zł

TOSCALEUS CHIANTI RISERVA | 13,5% vol, czerwone, wytrawne, Włochy – 30 zł

RAMON BILBAO CRIANZA | 14% vol, czerwone, wytrawne, Hiszpania – 22 zł

FONSECA BIN PORTO 27 | 20% vol, czerwone, słodkie, Portugalia – 35 zł

Drodzy Goście dla rezerwacji powyżej 10 osób doliczona jest opłata serwisowa w wysokości 10% od rachunku.

Drinki

OLENDER | nalewka wiśniowa, whisky, sok jabłkowy – 34 zł

MARGARITA TRUSKAWKOWA | tequila, purée z truskawek, mięta, cointreau, limonka – 36 zł

BLUE LAGOON | gin, blue curacao, 7 up - 29 zł

APERITIVO SPRITZ | Frizzante, Aperol, woda gazowana, pomarańcz – 28 zł

HUGO SPRITZ | Frizzante, limonka, mięta, syrop z bzu - 27 zł

MOJITO | rum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy – 29 zł

WHISKY SOUR | whisky, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białko, Angostura Bitter – 33 zł

WÓDKA SOUR | wódka ziemniaczana infuzowana, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białko – 33 zł

ESPRESSO MARTINI | wódka, Kahlua, espresso – 31 zł

COSMO GRANAT | wódka, cointreau, sok z limonki, grenadyna – 28 zł

Drinki Bezałkoholowe

ŻAR TROPIKÓW | sok pomarańczowy, woda gazowana, grenadyna – 18 zł

MOJITO LIGHT | limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana – 18 zł

MARGARITA TRUSKAWKOWA LIGHT | purée z truskawek, sok z pomarańczy, sok z cytryny, cukier trzcinowy, sok z limonki, mięta - 20 zł

BLUE LAGOON LIGHT | tonic, syrop blue curacao, cukier - 20 zł

Shoty

WŚCIEKŁY PIES | wódka, tabasco, sok malinowy - 16 zł

IMBIROWE UDERZENIE | syrop imbirowy, sok z cytryny, wódka - 16 zł

OLENDERSKI BŁĘKIT | wódka olenderska, blue curacao, sok z cytryny - 16 zł

GRUSZKA | Dwór Sieraków Superior wódka, syrop gruszkowy I - 16 zł

SHOT SPOD WIATRAKA | Dwór Sieraków Superior wódka, grenadyna, blue curacao, sok z cytryny - 16 zł

Zamów 3 różne shoty i zapłać mniej – 43 zł

Piwo / Cydr

PIWO OLENDERSKIE | 5,6% vol | butelka 0,33l - 11 zł

KOZEL JASNY | 4,6% vol | piwo beczkowe 0,5l - 17 zł

PERONI | 5% vol | piwo PREMIUM butelka 0,33l - 14 zł

PERONI 0% | piwo PREMIUM butelka 0,33l - 14 zł

LECH PILS | 5,5% vol | butelka 0,5l - 15 zł

KOZEL JASNY | 4,6% vol | butelka 0,5l - 17 zł

PNIEWSKIE

Piwo rzemieśnicze, zapytaj obsługę o dostępne smaki, butelka 0,5l, 5,2%-6%vol. | - 26 zł

BROWAR GZUB

Piwo rzemieśnicze, zapytaj obsługę o dostępne smaki, butelka 0,5l, 0,5%-6,8%vol. | - 26 zł

LECH FREE | butelka 0,33l | - 12 zł

CYDR CHYLICZKA | 7,2%-8% vol, Cydr rzemieśniczy, butelka 0,33l | - 17 zł

Drodzy Goście dla rezerwacji powyżej 10 osób doliczona jest opłata serwisowa w wysokości 10% od rachunku.

Wódki / Nalewki

WÓDKA OLENDERSKA INFUZOWANA ZIEMNIACZANA

40% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 97 zł

WIŚNIA JANA 32% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 92 zł

DERENIÓWKA JANA 22,2% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 87 zł

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

MŁODY ZIEMNIAK 40% vol. 40 ml – 23 zł | 500 ml – 221 zł

WYBOROWA 40% vol. 40 ml – 13 zł | 500 ml – 80 zł

BOCIAN 40% vol. 40 ml – 14 zł | 500 ml – 85 zł

DWÓR SIERAKÓW SUPERIOR | PIEPRZOWA | ŚLIWA Z TARNINĄ

40% vol. 40 ml – 22 zł | 700 ml – 181 zł

DWÓR SIERAKÓW WÓDKA PALONA PUŁKOWNIKA BORUTY

52% vol. 40 ml – 40 zł | 700 ml – 500 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 – 135 zł

JACK DANIELS 40% vol. 40 ml – 20 zł | 700 ml – 205 zł

MAKER'S MARK BOURBON 45% vol. 40 ml – 20 zł | 700 ml – 260 zł

JAMESON 40% vol. 40 ml – 18 zł | 700 ml – 165 zł

MOLLY MALONE 40% vol. 40 ml – 45 zł | 700 ml – 565 zł

FETTERCAIRN 12 YO 40% vol. 40 ml – 47 zł | 700 ml – 615 zł

FINLAGGAN EILEAN MOR 46% vol. 40 ml – 38 zł | 700 ml – 455 zł

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

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



Drodzy Goście dla rezerwacji powyżej 10 osób doliczona jest opłata serwisowa w wysokości 10% od rachunku.



@Olandiaprusim



olandia_prusim



olandia.pl



olenderskiesmaki



olenderskie_smaki



olenderskiesmaki.pl

Drodzy Goście, jeśli zamówione dania nie spełniły państwa oczekiwań, bardzo prosimy o wyrażenie swojej opinii wysyłając do nas maila na adres restauracja@olandia.pl