



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.

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,
konfitura z młodej marchwi, grzanki ziołowe, zioła z naszego ogrodu*

Polecane wino: WINO OLENDERSKIE BIAŁE,

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

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

GZIK Z PODPŁOMYKIEM I WĘDZONYM PSTRĄGIEM – 35 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) – 32 zł

WĄTRÓBKA Z WIŚNIĄ JANA – 41 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 – 55 zł

*siekana i podwędzana wołowina 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

TORTELLONE ZE SZPINAKIEM, WEGE – 42 zł

*pierogi z naszej pracowni z mąki „Bio Bogaczyńscy”, młody szpinak, ser pleśniowy z
„Chlebowego 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 GRUP POWYŻEJ 10 OSÓB DOLICZANA JEST OPŁATA

SERWISOWA W WYSOKOŚCI 10%

NIE MA MOŻLIWOŚCI ROZDZIELENIA RACHUNKU NA MNIEJSZE

ZUPY

ŻUREK W CHLEBIE – 39 zł

zakwas z naszej pracowni, boczek i biała kiełbasa 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

SAŁATY

SAŁATKA Z KOZIM SEREM GRĄDZKIM, bez glutenu / WEGE – 45 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) – 32 zł

SAŁATKA Z KURCZAKIEM ZAGRODOWYM – 45 zł

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

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

SAŁATKA Z PIECZONYM CAMEMBERTEM Z SEROWARNI

MERA VALLIS, WEGE – 45 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) – 32 zł

DANIA GŁÓWNE

KURCZAK ZAGRODOWY W MŁODYM LUBCZYKU, bez glutenu – 69 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 – 73 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.) – 18 zł**

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.

POLICZKI WIEPRZOWE – 75 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.) – 32 zł**

**GRILLOWANE POLĘDWICZKI WIEPRZOWE
Z MASARNI TOMASZ SZWARC, bez glutenu – 73 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.) – 27 zł**

SCHAB PANIEROWANY Z KOŚCIĄ Z MASARNI TOMASZ SZWARC – 73 zł
maślane purée, zasmażana kapusta kiszona od Szymona Bednarka,
mikro zioła Aquapólko
Polecane piwo: BROWAR WĄSOWO, Wielkopolska, piwo rzemieślnicze,
500 ml (0,5-6,8 % vol.) – 21 zł

SANDACZ Z KRAINY 100 JEZIOR – 76 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.) – 32 zł**

WEGETARIAŃSKIE

PIEROGI UKRAIŃSKIE (6 szt.), WEGE – 41 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) – 32 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**

COŚ 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 MAŁCE 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 – 28 zł

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

RACUSZKI BABCI IWONY – 30 zł

karmel, żurawina, świeża mięta

LODY Z GORĄCYMI TRUSKAWKAMI bez glutenu – 28 zł

NAPOJE GORĄCE KAWA | HERBATA | CZEKOLADA

KAWA CZARNA – 13 zł

KAWA BIAŁA – 14 zł

CAPPUCCINO – 16 zł

LATTE – 16 zł

LATTE SMAKOWE – 17 zł | zapytaj obsługę o dostępne smaki |

ESPRESSO – 11 zł

ESPRESSO DOPPIO – 19 zł

KAWA MROŻONA – 22 zł

GORĄCA CZEKOLADA – 17 zł

KAWA PO IRLANDZKU | Jameson, kawa, bita śmietana | – 27 zł

HERBATA CZARNA | ZIELONA | OWOCOWA – 13 zł

HERBATA Z KONFITURĄ OLENDERSKĄ – 17 zł

HERBATA Z NALEWKĄ WIŚNIA JANA – 27 zł

HERBATA Z NALEWKĄ Z DERENIA – 27 zł

NAPOJE

NAPOJE 200 ml | pepsi, pepsi max, mirinda, 7up, tonic, lipton ice tea – 11 zł

NAPOJE 850 ml | pepsi, mirinda, 7up – 21,50 zł

SOKI TOMA 200 ml | jabłko, pomarańcz, czarna porzeczka – 11 zł

WODA MINERALNA 330 ml | gazowana, niegazowana – 11 zł

CISOWIANKA 700 ml | gazowana, niegazowana – 20,50 zł

OLENDERSKA LEMONIADA 450 ml – 23 zł | 1l - 41 zł

WINA SERWOWANE W KIELISZKU 125 ml

FRIZZANTE | 11% vol, musujące, wytrawne, Włochy – 19 zł | 1l – 67 zł

OLANDIA BLANCO SEMI SECO | 11,5% vol, białe, półwytrawne, Hiszpania – 19 zł

GRAND TOKAJ MUSCAT BLANC | 11% vol, białe, półwytrawne, Węgry – 32 zł

LONG VALLEY RANCH CHARDONNAY | 13,5% vol, białe, wytrawne, USA – 27 zł

PUSZCZYK WINNICA ZIELONA | 13% vol, białe, wytrawne, Polska – 25 zł

RADOSNA DUSZA | 13,5% vol, białe, wytrawne, Polska – 25 zł

CLÉEBOURG RIESLING | 12,5% vol, białe, wytrawne, Francja – 32 zł

GARZON PINOT ROSE DE CORTE | 13% vol, różowe, wytrawne, Urugwaj – 27 zł

ORANGE CUVÉE WINNICA ZIELONA | 11,5% vol, białe, wytrawne, Polska – 29 zł

OLANDIA TINTO SEMI SECO | 13% vol, czerwone, półwytrawne, Hiszpania – 19 zł

PINOTICA WINNICA ZIELONA | 13% vol, czerwone, wytrawne, Polska – 29 zł

TOSCALEUS CHIANTI RISERVA | 13,5% vol, czerwone, wytrawne, Włochy – 32 zł

RAMON BILBAO CRIANZA | 14% vol, czerwone, wytrawne, Hiszpania – 24 zł

FONSECA BIN PORTO 27 | 20% vol, czerwone, słodkie, Portugalia – 37 zł

DRINKI

- OLENDER** | nalewka wiśniowa, whisky, sok jabłkowy – 36 zł
- MARGARITA TRUSKAWKOWA** | tequila, purée z truskawek, mięta, cointreau, limonka – 38 zł
- BLUE LAGOON** | gin, blue curacao, 7 up - 31 zł
- APERITIVO SPRITZ** | Frizzante, Aperol, woda gazowana, pomarańcz – 30 zł
- HUGO SPRITZ** | Frizzante, limonka, mięta, syrop z bzu - 29 zł
- MOJITO** | rum, woda gazowana, limonka, mięta, cukier trzcinowy – 31 zł
- WHISKY SOUR** | whisky, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białko, Angostura Bitter – 35 zł
- WÓDKA SOUR** | wódka ziemniaczana infuzowana, sok cytrynowy, syrop cukrowy, białko – 35 zł
- ESPRESSO MARTINI** | wódka, Kahlua, espresso – 33 zł
- COSMO GRANAT** | wódka, cointreau, sok z limonki, grenadyna – 30 zł

DRINKI BEZALKOHOLOWE

- ŻAR TROPIKÓW** | sok pomarańczowy, woda gazowana, grenadyna – 19 zł
- MOJITO LIGHT** | limonka, mięta, cukier trzcinowy, woda gazowana – 19 zł
- MARGARITA TRUSKAWKOWA LIGHT** | purée z truskawek, sok z pomarańczy, sok z cytryny, cukier trzcinowy, sok z limonki, mięta - 21 zł
- BLUE LAGOON LIGHT** | tonic, syrop blue curacao, cukier - 21 zł

SHOTY

- WŚCIEKŁY PIES** | wódka, tabasco, sok malinowy - 17 zł
- IMBIROWE UDERZENIE** | syrop imbirowy, sok z cytryny, wódka - 17 zł
- OLENDERSKI BŁĘKIT** | wódka olenderska, blue curacao, sok z cytryny - 17 zł
- GRUSZKA** | Dwór Sieraków Superior wódka, syrop gruszkowy I - 17 zł
- SHOT SPOD WIATRAKA** | Dwór Sieraków Superior wódka, grenadyna, blue curacao, sok z cytryny - 17 zł

Zamów 3 różne shoty i zapłać mniej – 46 zł

PIWO | CYDR

- PIWO OLENDERSKIE** | 5,6% vol | butelka 0,33l - 12 Zł
- KOZEL JASNY** | 4,6% vol | piwo beczkowe 0,5l/butelka 0,5l - 18 zł
- PERONI** | 5% vol | piwo PREMIUM butelka 0,33l - 15 zł
- PERONI 0%** | piwo PREMIUM butelka 0,33l - 15 zł
- LECH PILS** | 5,5% vol | butelka 0,5l - 16 zł
- KSIĄŻĘCE** | 4,6% vol | pszeniczne, czerwone | butelka 0,5l – 18 zł
- KOZEL JASNY** | 4,6% vol | butelka 0,5l - 18 zł

BROWAR WĄSOWO

Piwo rzemieślnicze, zapytaj obsługę o dostępne smaki,
butelka 0,5l, 0,5%-6,8%vol. | - 21 zł

BROWAR GZUB

Piwo rzemieślnicze, zapytaj obsługę o dostępne smaki, butelka 0,5l,
0,5%-6,8%vol. | - 27 zł

LECH FREE | butelka 0,33l | - 13 zł

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

WÓDKI | NALEWKI

WÓDKA OLENDERSKA INFUZOWANA ZIEMNIACZANA

40% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 98 zł

WIŚNIA JANA 32% vol. 40 ml - 15 zł | 500 ml – 93 zł

DERENIÓWKA JANA 22,2% vol. 40 ml – 15 zł | 500 ml – 88 zł

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

MŁODY ZIEMNIAK 40% vol. 40 ml – 23 zł | 500 ml – 222 zł

WYBOROWA 40% vol 40 ml – 13 zł | 500 ml – 81 zł

BOCIAN 40% vol. 40 ml – 14 zł | 500 ml – 86 zł

DWÓR SIERAKÓW SUPERIOR | PIEPRZOWA | ŚLIWA Z TARNINĄ

40% vol. 40 ml – 22 zł | 700 ml – 182 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 camembertem 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 | Gnocchi 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