Gęsina w 7 odsłonach
szef kuchni Paweł Ludek poleca

Coś na początek

Tatar z gęsi wg babci Iwonki 55zł
drobno siekany żołądek z gęsi owsianej, marynaty z naszej pracowni,
masło z „Chlebowego zakątka", oliwa lubczykowa,
kurki marynowane „Olenderskie smaki" chleb naszego wypieku

Pasztet na gęsinie z gospodarstwa Arka Tomke 45zł
konfitura z mirabelki z „Zagrody pod wiatrakiem", kruszonka z orzecha
laskowego, piklowana szalotka i chrupiący chleb na zakwasie

Karmelizowana gruszka w miodzie lipowym 45zł
Ser blue od Grażyny Szłapki, żurawina, dzikie maliny, orzechy włoskie, skwarki z gęsiny

Zupy

Czernina 35zł
z dyniowym kluseczkami od Walorczykowej z suszonymi owocami z naszego sadu

Bulion na gęsinie 35zł
z lubczykowymi kluseczkami na gęsinie od Arka Tomke
i warzywami okopowymi z gospodarstwa P. Kąckich

Dania Główne

Udko z gęsi owsianej confit od Arka Tomke 89 zł
kluski ziemniaczane, pieczony burak, konfitura z pigwy z „Zagrody pod Wiatrakiem",
piklowana cebula, sos z gęsi, dzikie zioła

Pierogi z szarpaną gęsią owsianą 58 zł
gruszki z naszego sadu, ciemny sos z czerwonym winem oraz suszoną
śliwką, purée z modrej kapusty, konfitura z mirabelki z „Zagrody pod
Wiatrakiem", dzikie zioła

Desery

Rogalik Olenderski 34 zł
z białym makiem i bakaliami

Dyniowe tiramisu 29 zł
Olenderska wariacja Danusi, z konfiturą z dyni
od Walorczykowej z korzennym akcentem



Olenderskie smaki

JESIEŃ W KRAINIE 100 JEZIOR
SZEF KUCHNI PAWEŁ LUDEK POLECA

Zupy

Krem z dyni 35zł
Dynia piżmowa od Walorczykowej, mleko kokosowe, olej lniany, prażone pestki dyni, dzikie zioła

żurek w chlebie 42zł
zakwas z naszej pracowni, boczek i biała kiełbasa z masarni Tomasza Szwarca, jajko od kury zielononóżki

Dania Główne

Schab panierowany z kością z masarni Tomasza Szwarca 78 zł
maślane puree, mizeria na kwaśnej śmietanie

Buraczane gnocchi z riccotą od Grażyny Szłapki 55 zł
gnocchi z ziemniaków od P. Wójcika, młody szpinak duszony ze śmietaną i serem dojrzewającym z Chlebowego Zakątka, konfitura z pieczonego ziemniaka

Sandacz krainy 100 jezior 78 zł
purée z pasternaka, grillowana cytryna, glazurowane warzywa okopowe od P. Wójcika, mikrozioła Aquapólko

kurczak zagrodowy 75zł
purée z ziemniaków od P. Wójcika, mikrozioła Aquapólko, glazurowane warzywa okopowe, chips z ziemniaka, sos śmietanowy



Olenderskie smaki