



*Wichtaczy*

GRILLHOUSE

1994

GRILL  
&  
CHILL

# MENU

JESIEŃ/ZIMA

## PRZYSTAWKI

---

**Tatar wołowy 200 g / 39 zł**

pikle / żółtko / oliwa lubczykowa / masło / domowy chleb

**Grillowana kraftowa kiełbasa z sarny i wołowiny (100 g) 250 g 36 zł**

zapiekana w sosie chrzanowym / smażone ziemniaki

**Krewetki smażone na maśle 150 g / 45 zł**

czosnek / imbir / grzanka

## ZUPY

---

**Zupa dnia - zapytaj obsługę 300 ml**

**Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml 18 zł**

**Zupa grzybowa 300 ml 24 zł**

lane kluski

**Flaczki z kalmara z domowym chlebem 300 ml 28 zł**

**Żurek na domowym zakwasie 300 ml 22 zł**

biała kiełbasa / ziemniaki / domowy chleb

**Zupa rybna z łososiem i warzywami 300 ml 26 zł**

domowy chleb

## SAŁATKI

---

**Sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem 400 g / 100 g 42 zł**

pomidorki cherry / wędzony kurczak / maślane grzanki / ser sezonowany

**Sałatka ze smażonymi krewetkami 400 g 6 szt. 54 zł**

sos śmietanowo - koperkowy / pomidor / cebula czerwona / szczypiorek / grzanka

## DANIA RYBNE

---

**Smażony filet z dorsza 200 g 45 zł**

**Filet z sandacza bastowany masłem 200 g / 180 g 52 zł**

koper / cytryna / czosnek

**Łosoś z pieca 350 g / 160 g 68 zł**

z łyżką śmietany i warzywami / masło czosnkowe

**Halibut z grilla 280 g 68 zł**

grozdek z miętą / masło musztardowe



# DANIA MIĘSNE

**Filet z kurczaka 160 g 32 zł**  
sos czosnkowy / sos koktajlowy

**Karkówka 160 g 32 zł**  
sos czosnkowy / sos koktajlowy

**Filet z jelenia 200 g 64 zł**  
boczek / chutney gruszkowy

**Stek siekany z sarny 160 g 36 zł**  
sos czosnkowy / sos koktajlowy

**Stek z polędwicy wołowej 200 g 125 zł**  
sos pieprzowy

**Stek siekany z dzika 160 g 36 zł**  
sos czosnkowy / sos koktajlowy

**Grillowany schab z dzika (250 g) 350 g 69 zł**  
musztarda / czerwony pieprz / czosnek / bocznik

**Stek siekany wieprzowy 160 g 36 zł**  
cebula karmelizowana z boczniakiem

**Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej 160 g 39 zł**  
boczek / cebula / sos czosnkowy / sos koktajlowy

**Polędwiczka wieprzowa 160 g 38 zł**  
sos czosnkowy / sos koktajlowy

**Polędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym 220 g 39 zł**  
cebula / pieczarki / śmietana / czosnek

**Żeberka w sosie BBQ 450 g 59 zł**

**Burger Cheese Steak 380 g 69 zł**  
polędwica wołowa / cebula / pieczarki / pomidor / rukola / sos serowy / jalapeno / pickle / klasyczna butka maślana / frytki

**Burger wołowy 380 g 59 zł**  
wołowina (200 g) / cheddar / bekon / pomidor / sałata / pickle / domowy sos / klasyczna butka maślana / frytki



mięso do burgera przygotowujemy sami  
z sezonowanych na sucho mięs (antrykot i rostbef)



## MENU DLA DZIECI

**Penne 180 g 21 zł**  
masło / ser sezonowany

**Filet drobiowy panierowany 250 g / 100 g 29 zł**  
frytki / surówka z marchewki

**Filet z dorsza panierowany 250 g / 100 g 29 zł**  
frytki / surówka z marchewki

## DODATKI

**Ziemniaki pieczone 250 g 13 zł**  
masło czosnkowe / koper

**Frytki 200 g 13 zł**

**Ryż jaśminowy 100 g 10 zł**

**Zestaw surówek 200 g 14 zł**

**Sałaty z warzywami 150 g 15 zł**  
ziołowy winegret

**Smażone pieczarki 100 g 16 zł**  
masło czosnkowe

**Pieczone batat 250 g 17 zł**

**Coleslaw 150 g 13 zł**

**Sałatka z pieczonych buraków 150 g 13 zł**

**Surówka z kapusty kiszonej 150 g 13 zł**

**Sos czosnkowy / sos koktajlowy / sos pieprzowy 30 g 5 zł**

# COŚ SŁODKIEGO

Zapytaj obsługę o dzisiejsze desery. - 25 zł

## HOMEMADE

Lemoniada cytryna-mięta	0,33 l 18 zł
Lemoniada hibiskusowo - różana	0,33 l 18 zł
Sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mix)	0,25 l 18 zł
Rozgrzewający napar imbirowy-pomarańczowy	0,3 l 17 zł
Herbata malinowa	0,3 l 16 zł
Woda niegazowana	0,5 l 7 zł / 1 l 13 zł
Woda gazowana <small>(woda filtrowana, dystrybucja Grill House)</small>	0,5 l 7 zł / 1 l 13 zł

## NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola	0,25 l 12 zł
Coca-Cola Zero	0,25 l 12 zł
Fanta	0,25 l 12 zł
Sprite	0,25 l 12 zł
Kinley Tonic	0,25 l 12 zł
Kropla Beskidu	0,33 l 12 zł
Kropla Beskidu Delice	0,33 l 12 zł
Fuzetea	0,25 l 12 zł
Sok owocowy Cappy	0,25 l 12 zł
Sok pomidorowy Cappy	0,25 l 12 zł
Fritz-kola	0,3 l 19 zł
Fritz-melon	0,3 l 19 zł
Fritz-rabarbar	0,3 l 19 zł
Apfelschorle	0,3 l 14 zł

## PIWO Z BECZKI

Żywiec	0,3 l 15 zł
Żywiec	0,5 l 17 zł
Żywiec Białe	0,5 l 18 zł
Żywiec Białe	0,3 l 16 zł
Alsterwasser	0,3 l 15 zł
Alsterwasser	0,5 l 17 zł

## PIWO Z BUTELKI

Colberg Jasne	0,5 l 20 zł
Colberg Ciemne	0,5 l 20 zł
Piwo bezalkoholowe	0,3 l 15 zł

## KAWA

Espresso	50 ml 12 zł
Americano	200 ml 14 zł
Flat White/biała	200 ml 17 zł
Cappuccino	180 ml 16 zł
Latte	300 ml 18 zł
Mleko roślinne	2 zł

## HERBATA

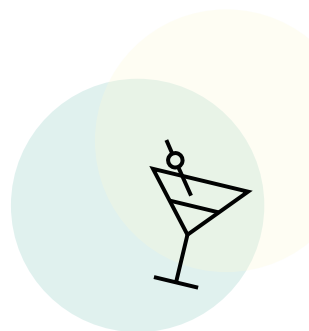
Teapigs 300 ml	13 zł
----------------	-------

Dostępne smaki:

Czarna, Earl Grey, Zielona Mao Feng,  
Owocowa Super Fruit, Lemon & Ginger, Mięta

## ALKOHOLE MOCNE

Wyborowa	40 ml 10 zł / 0,7 l 120 zł	Tequila Olmeca Silver	40 ml 18 zł
Finlandia	40 ml 12 zł / 0,7 l 150 zł	Captain Morgan White	40 ml 15 zł
Żołądkowa Gorzka	40 ml 10 zł / 0,7 l 120 zł	Captain Morgan Black Spiced	40 ml 20 zł
Żubrówka	40 ml 10 zł / 0,7 l 120 zł	Gordon's Gin	40 ml 16 zł
Jagermeister	40 ml 15 zł	Jack Daniel's	40 ml 19 zł 0,7 l 290 zł
Johnnie Walker Blonde	40 ml 16 zł / 0,7 l 220 zł	Bulleit	40 ml 22 zł



# Wichłacz

GRILLHOUSE

1994

COCKTAILS & WINE

SPRING / SUMMER 2023

---

## COŚ ORZEŹWIAJĄCEGO

---

### Cucumbo 26 zł

gin/cytryna/cukier/ogórek

### Letni imbirek 28 zł

bourbon/jabłko/imbir/cytryna/cukier/mięta

### Oranż 26 zł

rum infuzowany skórką pomarańczy/cytryna  
cukier/mięta

## COŚ SŁODKIEGO

---

### Hibi Bibi 27 zł

gin/hibiskus/woda różana/cytryna/białko/prosecco

### Gin Ruby 29 zł

gin/aperol/syrop bezowy/grejpfrut/cytryna/białko

### Sweet Martini 27 zł

martini bianco/cytryna/cukier/woda różana

## COŚ MOCNIEJSZEGO

---

### A'la Negroni 29 zł

gin/campari/martini rosso/cytryna/cukier  
pomarańcza/angostura/białko

### Old Cuban 28 zł

spiced rum/cytryna/cukier/mięta/angostura/prosecco

### Dark and Stormy 29 zł

spiced rum/cytryna/cukier/angostura/ginger beer

### Anonim 29 zł

whiskey/cytryna/cukier/cointreau/ginger beer

## KLASYKI:

---

### Cuba Libre 28 zł

spiced rum/angostura/limonka/cola

### Aperol Spritz 29 zł

aperol/prosecco/woda gazowana/pomarańcza

### Mohito 27 zł

biały rum/woda gazowana/limonka  
mięta/cukier brązowy

### Hugo Spritz 29 zł

prosecco/syrop bezowy/woda gazowana/  
cytryna/limonka/pomarańcza

### Gin Tonic 26 zł

gin/tonic/cytryna

### Wódka Sour 26 zł

wódka/cytryna/cukier/angostura/białko

### Gin Sour 27 zł

gin/cytryna/cukier/angostura/białko

### Whiskey Sour 28 zł

whiskey/cytryna/cukier/angostura/białko

## WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

---

125ml 0,7L

### PROSECCO SPUMANTE RIONDO

26 zł / 155 zł

Włochy, Veneto / Glera

Aromaty dojrzałej gruszki i zielonego jabłka.

Aromas of ripe pear and green apple.

Aromen von reifen Birnen und grünen Apfel.

### CASA BURTI SPUMANTE

18 zł / 110 zł

Włochy, Veneto / Glera

Aromaty gruszki, brzoskwini i cytrusów.

Aromas of pear, peach and citrus fruits.

Aromen von Birnen, Pfirsich und Zitrusfrüchte.

GRILL & CHILL

## WINA BIAŁE | RÓŻOWE WHITE WINES | ROSE WINES

 125ml  0,7L

### VINHO VERDE OBRA ROSE (rózowe / rose / roséwein) 21 zł / 127 zł

Minho, Portugalia / Borracal Espadeiro  
Aromaty truskawek, świeżych malin i słodkich czereśni.  
Aromas of strawberries, fresh raspberries and sweet cherries.  
Aromen von Erdbeeren, frischen Himbeeren und Süßkirschen.

### Cuvée (wytrawne / dry / trocken) 38 zł / 190 zł

Polska, Winnica Pałacu Rajkowo  
Aromaty: kwiat róży, liczi, cytrusy  
Aromas: rose, lychee, citrus fruits  
Aromen: Rose, Litchi, Zitrusfrüchte

### SOLARIS (wytrawne / dry / trocken) 38 zł / 190 zł

Polska, Winnica Pałacu Rajkowo  
Aromaty: cytrusy, jabłka, brzoskwinie  
Aromas: citrus fruits, apples, peach  
Aromen: Zitrusfrüchte, Äpfel, Pfirsich

### AIREN BODEGAS CELAYA (półśłodkie / semi sweet / halbsüß) 21 zł / 125 zł

Hiszpania, Albacete / Airén  
Aromaty: ananas, słodka morela i nuty miodu  
Aromas: aineapple, apricot and notes of honey  
Aromen: Ananas, Aprikosen und Honig Noten

### SAUVIGNON BLANC CHEVAL NOIR (wytrawne / dry / trocken) 23 zł / 139 zł

Francja, AOC Loire Valley / Sauvignon Blanc  
Aromaty: agrest, limonka i świeże zioła  
Aromas: gooseberry, lime and fresh herbs  
Aromen: Stachelbeere, Limette und Aromen von frischen Kräutern

### CHARDONNAY DELLE VENEZIE (wytrawne / dry / trocken) 22 zł / 129 zł

Włochy, IGT Veneto / Chardonnay  
Aromaty: kwiatowe i dojrzałe owoce  
Aromas: floral notes with aromas of ripe fruit  
Aromen: Blumige Noten mit Aromen von reifen Früchten



### ALBARIÑO BOAL (wytrawne / dry / trocken) 25 zł / 148 zł

Hiszpania, Galicia / Albariño  
Aromaty: dojrzałe cytrusy, akcent wanilii i lekka mineralność w ustach  
Aromas: ripe citrus, a touch of vanilla and a slight minerality in the mouth  
Aromen: Reife Zitrusfrüchte, ein Hauch Vanille und eine leichte Mineralität im Mund

### RIESLING SELBACH OSTER (półwytrawne / semi-dry / halbtrocken) 28 zł / 168 zł

Niemcy, QbA Mosel / Riesling  
Aromaty: cytryna, limonka i zielone jabłko  
Aromas: lemon, lime, and green apple  
Aromen: Zitrone, Limette und grüner Apfel

## WINA CZERWONE | RED WINES

 125ml  0,7L

### TEMPRANILLO BODEGAS (półśłodkie / semi-sweet / halbsüß) 21 zł / 125 zł

Hiszpania, Albacete / Tempranillo  
Słodkie czereśnie, morwa i przyprawy.  
Sweet cherries, mulberry and spices.  
Süßkirschen, Maulbeere und Gewürze.

### Merlot delle Venezie (wytrawne / dry / trocken) 20 zł / 120 zł

Włochy, Veneto / Merlot  
Nuty waniliowe, dojrzałe czerwone owoce.  
Vanilla notes, ripe red fruit.  
Vanillenoten, reife rote Früchte.

### Dornfelder Selbach Oster (wytrawne / dry / trocken) 25 zł / 148 zł

Niemcy, QbA Mosel / Dornfelder  
Wiśnie, śliwki i aromaty kawy.  
Cherries, plums and coffee aromas.  
Aromen von Kirschen, Pflaumen und Kaffee.

### Primitivo Ionis (wytrawne / dry / trocken) 27 zł / 162 zł

Włochy, IGP Puglia / Primitivo  
Dzikie jagody, nuty waniliowe i lukrecja.  
Wild berries, vanilla notes and licorice.  
Waldbeeren, Vanillenoten und Lakritze.