



Wichtaczy

GRILLHOUSE

1994

GRILL
&
CHILL

MENU

JESIEŃ/ZIMA

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy 200 g / 100 g 39 zł

pikle / żółtko / oliwa lubczykowa / masło / domowy chleb

Grillowany camembert 250 g / 120 g 36 zł

duszone grzyby z rozmarynem / karmelizowane orzechy włoskie / rukola
malinowy sos balsamiczny / grzanki

Krewetki smażone na maśle 150 g / 6 szt. 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. 49 zł

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

DANIA RYBNE

Smażony filet z dorsza 200 g 42 zł

Filet z sandacza bastowany masłem 200 g / 180 g 49 zł

koper / cytryna / czosnek

Łosoś z pieca 350 g / 160 g 68 zł

z łyżką śmietany i warzywami / masło czosnkowe



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

Wolno pieczone ossobuco wołowe 450 g / 69 zł
sos pieczeniowy na bazie pieczonych warzyw

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 / pikle / klasyczna bułka maślana / frytki

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

czyli pokrojone w grube plastry gładze wołowe z kością w aromatycznym sosie



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 kiszzonej 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

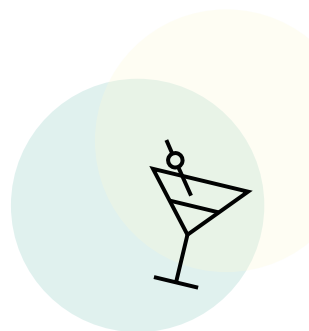
Teapigs 300 ml	13 zł
----------------	-------

Dostępne smaki:

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

ALKOHOLE MOCNE

Luksusowa	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 (róźowe / 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.