



*Wichlacz*  
GRILLHOUSE  
1994

2024 **Menu**  
Wiosna/Lato

## PRZYSTAWKI



### **Marynowany ser feta 26 zł**

pomidorki cherry / sałaty / oliwki / prażone ziarna / kapary / winegret  
suszone pomidory / czosnek / malinowy sos balsamiczny

### **Foccacia z kurkami 26 zł**

koperkowy crème fraîche / karmelizowana cebula / szczypiorek / rukola

### **Krewetki smażone na maśle 49 zł**

krewetki Black Tiger / czosnek / imbir / pietruszka / pieczywo czosnkowe

### **Grillowane papryczki Padrón 26 zł**

wędzona oliwa / sól morską / pieprz cytrynowy

### **Sałaty z warzywami i ziołowym winegret 19 zł**

papryka / pomidorki cherry / ogórek

### **Chleb naszego wypieku 12 zł**

masło ziołowo-musztardowe

### **Tatar wołowy 49 zł**

wołowina / pikle / żótko / masło / chleb naszego wypieku

## ZUPY

**Zupa dnia** - zapytaj obsługę

**Chłodnik litewski** z jajkiem **28 zł**

**Zupa pomidorowa** z makaronem **22 zł**

**Flaczki z kalmara 32 zł**

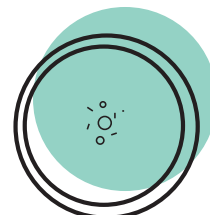
chleb naszego wypieku

**Żurek 28 zł**

domowy zakwas / biała kiełbasa / ziemniaki / chleb naszego wypieku

**Zupa rybna 30 zł**

łosoś / warzywa / chleb naszego wypieku



## SALATKI

### **Sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem 45 zł**

wędzony kurczak / pesto bazyliowe / sałata rzymska / maślane grzanki  
ser sezonowany / pomidorki cherry / sos cezarski

### **Sałatka ze smażonymi krewetkami 58 zł**

krewetki Black Tiger / sweet chilli / mix sałat / szczypiorek  
pesto bazyliowe / sos śmietanowo - koperkowy / pieczywo czosnkowe  
pomidorki cherry / cebula czerwona

# DANIA MIĘSNE

DODATKI DO DAŃ GŁÓWNYCH DOBIERAMY WEDLE UZNANIA.  
ZNAJDZIESZ JE NA KOLEJNEJ STRONIE.

## **Filet z kurczaka 32 zł**

sos czosnkowy / sos koktajlowy

## **Karkówka 34 zł**

sos czosnkowy / sos koktajlowy

## **Filet z jelenia 67 zł**

grillowany plaster boczku / konfitura gruszkowo korzenna

## **Stek siekany z sarny 40 zł**

sos czosnkowy / sos koktajlowy

## **Stek z polskiej polędwicy wołowej 125 zł**

sos pieprzowy

## **Stek siekany z dzika 38 zł**

sos czosnkowy / sos koktajlowy

## **Szaszłyk z polędwiczki wieprzowej 44 zł**

boczek / cebula / sos czosnkowy / sos koktajlowy

## **Połędwiczka wieprzowa 42 zł**

sos czosnkowy / sos koktajlowy

## **Połędwiczka wieprzowa w sosie śmietanowym 44 zł**

cebula / pieczarki / śmietana / czosnek / pietruszka

## **Żebro wieprzowe w sosie BBQ 69 zł**

## **Burger ze stekiem z dzika 49 zł**

stek z dzika / cheddar / bekon / pomidor / rukola / jalapeño / pikle klasyczna bułka maślana / domowy sos musztardowo-majonezowy

## **Burger wołowy 49 zł**

sezonowana wołowina / bekon / pomidor / sałata / pikle / cheddar klasyczna bułka maślana / domowy sos musztardowo-majonezowy



# DANIA RYBNE

## **Halibut z pieca 69 zł**

groszek z miętą / masło ziołowo-musztardowe

## **Filet z sandacza bastowany masłem 49 zł**

koper / cytryna / czosnek

## **Grillowana polędwica z czerwonego tuńczyka 72 zł**

masło ziołowo-musztardowe

## **Panierowany filet z dorsza 42 zł**

## **Łosoś z pieca 68 zł**

łyżka śmietany / warzywa (pomidory / kapusta pekińska / pieczarki / jabłko) / masło czosnkowe

# DLA DZIECI

**Filet drobiowy panierowany 31 zł**  
frytki / mizeria

**Filet z dorsza panierowany 35 zł**  
frytki / mizeria



# DODATKI

**Warzywa sezonowe**  
zapytaj obsługę

**Ziemniaki pieczone 16 zł**  
masło czosnkowe / koper

**Pieczony batat 20 zł**

**Frytki 15 zł**

**Ryż jaśminowy 12 zł**

**Zestaw surówek 16 zł**

**Sałaty z warzywami i ziołowym winegret 19 zł**  
(papryka, pomidor cherry, ogórek)

**Smażone pieczarki 18 zł**  
masło czosnkowe

**Chleb naszego wypieku 9 zł**

**Pieczycwo czosnkowe 14 zł**

**Surówka z młodej kapusty z koperkiem 15 zł**

**Domowe ogórki małosolne 15 zł**

**Mizeria 15 zł**

**Sos czosnkowy / sos koktajlowy 6 zł**

**Sos pieprzowy 5 zł**

**Ketchup / majonez 3 zł**

# DESERY

**Zapytaj obsługę o dzisiejsze desery. - 26 zł**

# HOMEMADE

Lemoniada cytryna-mięta	0,33   21 zł
Lemoniada hibiskusowo - różana	0,33   21 zł
Sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mix)	0,25   22 zł
Woda niegazowana	0,5   7 zł / 1   13 zł
Woda gazowana (woda filtrowana, dystrybucja Grill House)	0,5   7 zł / 1   13 zł



# PIWO Z BECZKI

Żywiec	0,33   16 zł
Żywiec Białe	0,33   17 zł
Radler	0,33   16 zł
Żywiec	0,5   18 zł
Żywiec Białe	0,5   19 zł
Radler	0,5   18 zł

# NAPOJE ZIMNE

Coca-Cola	0,25   13 zł
Coca-Cola Zero	0,25   13 zł
Fanta	0,25   13 zł
Sprite	0,25   13 zł
Kinley Tonic	0,25   13 zł
Kinley Pink Berry Tonic	0,25   13 zł
Kropla Beskidu	0,33   13 zł
Kropla Beskidu Delice	0,33   13 zł
Fuzetea	0,25   13 zł
Sok owocowy Cappy pomarańcza / jabłko / multiwitamina	0,25   13 zł
Sok pomidorowy	0,25   13 zł
Fritz-kola	0,33   19 zł
Fritz-melon	0,33   19 zł
Fritz-rabarbar	0,33   19 zł
Apfelschorle	0,33   19 zł

# PIWO Z BUTELKI

Colberg Jasne	0,5   21 zł
Colberg Ciemne	0,5   21 zł
Piwo bezalkoholowe	0,33   16 zł
Piwo bezalkoholowe smakowe (zapytaj obsługę)	0,33   16 zł

# KAWA

Espresso	50 ml	12 zł
Kawa americano	200 ml	14 zł
Cappuccino	200 ml	16 zł
Flat white/biała	200 ml	17 zł
Latte	300 ml	18 zł
Mleko roślinne		2 zł

# HERBATA

Teapigs Czarna	300 ml	13 zł
Teapigs Earl Grey	300 ml	13 zł
Teapigs Zielona Mao Feng	300 ml	13 zł
Teapigs Owocowa Super Fruit	300 ml	13 zł
Teapigs Lemon & Ginger	300 ml	13 zł
Teapigs Mięta	300 ml	13 zł

# ALKOHOLE MOCNE

Luksusowa	40 ml	14 zł	0,7   170 zł	Tequila Olmeca Silver	40 ml	20 zł	
Finlandia	40 ml	18 zł	0,7   220 zł	Captain Morgan White	40 ml	18 zł	
Żołądkowa Gorzka	40 ml	12 zł	0,7   160 zł	Captain Morgan Black Spiced	40 ml	18 zł	
Żubrówka	40 ml	12 zł	0,7   160 zł	Gordon's Gin	40 ml	17 zł	
Jagermeister	40 ml	19 zł		Jack Daniel's	40 ml	24 zł	0,7   330 zł
Johnnie Walker Blonde	40 ml	20 zł	0,7   260 zł	Bulleit	40 ml	22 zł	0,7   300 zł

# KOKTAJLE

## CUBA LIBRE 29 zł

spiced rum / limonka / cola

## APEROL SPRITZ 30 zł

aperol / prosecco / woda gazowana / pomarańcza

## MOHITO 29 zł

biały rum / woda gazowana / limonka  
mięta / cukier brązowy

## HUGO SPRITZ 30 zł

prosecco / syrop z bzu / woda gazowana  
cytryna / limonka / pomarańcza

## GIN TONIC 27 zł

gin / tonic / cytryna

## WÓDKA SOUR 27 zł

wódka / cytryna / cukier / angostura / białko

## GIN SOUR 28 zł

gin / cytryna / cukier / angostura / białko

## WHISKEY SOUR 29 zł

whiskey / cytryna / cukier / angostura / białko

## HIBI BIBI 30 zł

gin / hibiskus / woda różana / cytryna  
białko / prosecco

## SWEET MARTINI 30 zł

martini bianco / cytryna / cukier  
woda różana

## NEGRONI 32 zł

gin / campari / martini rosso

## OLD CUBAN 30 zł

spiced rum / cytryna / cukier / mięta  
angostura / prosecco

## MARAKUJA SOUR 29 zł

wódka / cytryna / białko / syrop cukrowy / marakuja

## PINK GIN & TONIC 28 zł

gin / hibiskus-róża / Kinley Pink Berry Tonic

## JAGER SPRITZ 29 zł

Jagermeister / prosecco / syrop cukrowy  
cytryna / woda gazowana

## PORNSTAR MARTINI 32 zł

wódka / wanilia / cytryna / marakuja  
prosecco / syrop cukrowy

0%

## PASSION 19 zł

marakuja / cytryna / cukier / woda gazowana

## A'LA HUGO 19 zł

syrop z bzu / woda gazowana / sprite

## GIN&TONIC 0% 19 zł

gin bezalkoholowy / tonic

## CHARDONNAY BIO 750 ml 120 zł

Francja / Chardonnay  
Aromaty: dojrzałe białe owoce

## SPARKLING BIO 750 ml 120 zł

Francja / Chardonnay  
Lekkie aromaty, świeżość i lekka słodycz

# WINA MUSUJĄCE

 125ml  0,7L

## PROSECCO SPUMANTE RIONDO

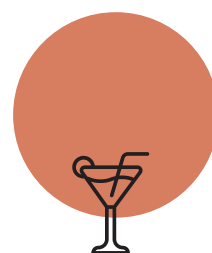
Włochy, Veneto / Glera  
Aromaty: dojrzała gruszka i zielone jabłko

26 zł / 160 zł

## CASA BURTI SPUMANTE

Włochy, Veneto / Glera  
Aromaty: gruszka, brzoskwinia i cytrusy

20 zł / 120 zł



# WINA BIAŁE | RÓŻOWE



## VINHO VERDE OBRA ROSE

25 zł / 150 zł

Minho, Portugalia / Borraçal Espadeiro

Aromaty: truskawki, świeże maliny i słodkie czereśnie-wytrawne

## CUVÉE

31 zł / 190 zł

Polska, Winnica Pałacu Rajkowo

Aromaty: kwiat róży, liczi, cytrusy-wytrawne

## SOLARIS

31 zł / 190 zł

Polska, Winnica Pałacu Rajkowo

Aromaty: cytrusy, jabłka, brzoskwinie-wytrawne

## PETIT GRIS LOVE

28 zł / 170 zł

IGP Val de Loire, Francja

Aromaty: słodkie owoce, nuty moreli i dojrzałych winogron-półwytrawne

## PINOT GRIGIO VENETO

26 zł / 160 zł

IGT Veneto, Włochy / Pinot Grigio

Aromaty: owoce tropikalne i białe kwiaty-wytrawne

## AIREN BODEGAS CELAYA

25 zł / 150 zł

Hiszpania, Albacete / Airén

Aromaty: ananas, słodka morela i nuty miodu-półsłodkie

## SAUVIGNON BLANC CHEVAL NOIR

26 zł / 160 zł

Francja, AOC Loire Valley / Sauvignon Blanc

Aromaty: agrest, limonka i świeże zioła-wytrawne

## CHARDONNAY DELLE VENEZIE

26 zł / 160 zł

Włochy, IGT Veneto / Chardonnay

Aromaty: kwiatowe i dojrzałe owoce-wytrawne

## ALBARIÑO BOAL

30 zł / 180 zł

Hiszpania, Galicia / Albariño

Aromaty: dojrzałe cytrusy, akcent wanilii-wytrawne

## RIESLING SELBACH OSTER

30 zł / 180 zł

Niemcy, QbA Mosel / Riesling

Aromaty: cytryna, limonka i zielone jabłko-półwytrawne

# WINA CZERWONE

## MERLOT DELLE VENEZIE

25 zł / 150 zł

Włochy, Veneto / Merlot

Aromaty: wanilia, dojrzałe czerwone owoce-wytrawne

## DORNFELDER SELBACH OSTER

30 zł / 180 zł

Niemcy, QbA Mosel / Dornfelder

Aromaty: wiśnie, śliwki i aromaty kawy-wytrawne

## PRIMITIVO IONIS

30 zł / 180 zł

Włochy, IGP Puglia / Primitivo

Aromaty: dzikie jagody, nuty waniliowe i lukrecja-wytrawne

## GARNACHA - SYRAH ALMARINA

26 zł / 160 zł

DO Almansa, Hiszpania / Garnacha, Syrah

Aromaty: czerwone wiśnie, owoce leśne z nutami lukrecji-wytrawne



**GRILL  
&  
CHILL**