

PRZEKAŚKI

Czyli coś na pierwszy gład!

TALERZ ROZMAITOŚCI czyli:	■ 19,00	■ 21,00
skrzydełka z kurczaka	(3szt.)	(6szt.)
camembert	(3szt.)	(4szt.)
krążki cebulowe	(4szt.)	(6szt.)
cytrynowo-pieprzowe pieczarki		
GRILLOWANE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA		
PIKANTNE <small>NOVA RECEPTURA</small>	15,00	17,00
serwowane z sosem bluecheese	(8 szt.)	(14 szt.)
BBQ	15,00	17,00
	(8 szt.)	(14 szt.)
JERK	15,00	17,00
	(8 szt.)	(14 szt.)
CAMEMBERT	11,00	13,00
w złocistej panierce, podawany z żurawiną	(4 szt.)	(6 szt.)
HUMMUS		12,00
autorski, z suszonymi pomidorami i pszennym plackiem		
ZŁOCISTE KRĄŻKI CEBULOWE	8,00	11,00
w cieście piwnym z sosem czosnkowym	(4 szt.)	(7 szt.)
CHLEB CZOSNKOWY	8,00	9,00
złociście zgrillowany	(3 szt.)	(5 szt.)
GRILLOWANE KREWETKI TYGRYSIE	20,00	
serwowane na dzikim ryżu z ziołami	(4 szt.)	
ZUPA DNIA*	9,00	

SAŁATKI

SAŁATKA KOZIA	17,00
świeży szpinak, sałata rzymska, ser kozi, świeży ogórek, suszone pomidory, czerwona cebula, grzanki, krem balsamiczny	
SAŁATKA CEZARA	16,00
sałata rzymska, prażony boczek, grana padano, grzanki, kremowy sos cezar	
SAŁATKA LAZUR	16,00
sałaty rzymska i lodowa, orzechy włoskie, błękитny ser lazur, gruszka, kremowy winegret	

DODAJ DO SWOJEJ SAŁATKI

KURCZAKA (170 g - 8,00)
KREWETKI TYGRYSIE (4 szt. - 16,00)
NAGI BURGER (180 g - 12,00)
VEGE/VEGAN KOTLET (200 g - 12,00)
ŁOSOŚ (150 g - 24,00)

wybierz marynatę: BBQ, peri peri, włoskie zioła, jerk
wszystkie sosy/dressingi robimy na miejscu

VEGE QUESADILLAS

TORTILLE ZAPIEKANE Z SEREM, SERWOWANE ZE ŚWIEŻĄ SAŁATĄ

MEKSYKAŃSKA	■ 16,00	■ 18,00
ser cheddar, czerwona fasola, chilli, kukurydza, cebula, czerwona papryka, kwaśna śmietana		
KOZIA	16,00	18,00
ser kozi, świeży szpinak, maślane pieczarki, suszone pomidory, sos żurawinowo-musztardowy robiony na miejscu		
ŁAGODNA	16,00	18,00
ser gouda, pieczarki, cebula, oliwki, świeży pomidor, sos czosnkowy robiony na miejscu		
SZPINAKOWA	16,00	18,00
ser gouda, szpinak, pieczarki, cebula, sos czosnkowy robiony na miejscu		
DODAJ DO SWOJEJ QUESADILLAS		
kurczaka	4,00	5,00
wołowinę	5,00	6,00



UPRZEJMIIE INFORMUJEMY, ŻE NIE DZIELIMY
RACHUNKÓW PRZY GRUPACH POWYŻEJ 8 OSÓB.
LISTA ALERGENÓW DOSTĘPNA U OBSŁUGI.



Z NASZEGO GRILLA

SKOMPONUJ SWOJE DANIE W 3 KROKACH

KROK 1

SOCZYSTA PIERŚ Z KURCZAKA	21,00	
KRUCHA KARKÓWKA	21,00	
NAGI BURGER, CZYLI MIĘSO WOŁOWE	22,50	
serwowane z serem, bekonem, pieczarkami i cebulą		
WIDELEC BATTLE	24,00	
porcja mięsa lub vege/vegan kotlet (co miesiąc w nowej odsłonie*)		
ŻEBERKA WIEPRZOWE	■ 23,00	■ 32,00
serwowane w marynacie BBQ		
WEGETARIAŃSKI KOTLET Z BATATÓW	21,00	
WEGAŃSKI KOTLET Z BURAKÓW	21,00	
ŁOSOŚ (150 g)	32,00	
serwowany z chillimayo		
GRILLOWANE KREWETKI TYGRYSIE (8 szt.)	35,00	
na ziołowym „dzikim” ryżu - to danie skomponowaliśmy specjalnie dla Ciebie, nie wybierasz już marynaty ani dodatków		
STEK TOP SIRLOIN	42,00	
(rostbef bez kości 200 g) stek z polskiej, dojrzewającej wołowiny, z masłem czosnkowym, w panierce z pieprzu, kremem balsamicznym lub w wersji miesiąca*		
DODAJ DO DANIA EXTRA PORCJĘ MIĘSA		
pień z kurczaka, karkówka, żeberko lub mięso wołowe	13,00	
Łosoś (150 g)	24,00	
Krewetki (4 szt.)	16,00	

KROK 2

wybierz 1 marynatę
W CENIE DANIA

BBQ	sekretna receptura Szefa kuchni
PERI-PERI	piekielnie ostro, tylko dla odważnych
WŁOSKIE ZIOŁA	pesto
JERK	pikantna jamajska mieszanka ziół

KROK 3

wybierz 2 dodatki
W CENIE DANIA

FRYTKI
PIECZONY ZIEMNIAK
„DZIKI” RYŻ Z ZIOŁAMI
„DZIKI” RYŻ PIKANTNIE PODSMAŻANY
MAŚLANA KUKURYDZA
COLESŁAW
MIX SAŁAT
ŚWIEŻA MARCHEWKA Z SEZEMEM
SZPINAK KREMOWO-CZOSNKOWY

BURGERY

WOŁOWINA / KURCZAK / VEGE / VEGAN
(burgery wołowe serwujemy średnio wysmażone)

WYBIERZ 1 DODATEK
W CENIE DANIA:
FRYTKI, PIECZONY ZIEMNIAK,
„DZIKI” RYŻ Z ZIOŁAMI,
„DZIKI” RYŻ PIKANTNIE PODSMAŻANY

WIDELEC BATTLE 24,00
czyli kulinarne podróż, co miesiąc burger
w nowej odsłonie*

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

WYPASIONY 22,00
świeży szpinak, suszone pomidory,
prażone pestki dyni, sos czosnkowy robiony na miejscu

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

POPIEPRZONY 22,00
w panierce z pieprzu, świeży szpinak,
suszone pomidory, prażone pestki dyni,
sos czosnkowy robiony na miejscu

WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

MEKSYKAŃSKI 22,50
ser cheddar, sałata, pomidor, meksykańskie
warzywa z pikantnym miksem przypraw,
sos chillimayo, kwaśna śmietana

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

TRADYCYJNY 21,50
ser cheddar, sałata, pomidor, korniszon, czerwona
cebula, ketchup, musztarda

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

BBQ 22,50
ser cheddar, sałata, pomidor, korniszon,
grillowane pieczarki z cebulą,
bekon (w wersji z wołowiną lub kurczakiem),
domowa marynata BBQ i sos Whiskey BBQ

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN



DESERY

TARTELETKI	8,00
codziennie świeże, domowe wypieki*	
LODY WANILIOWE	8,00
podawane z gorącym sosem czekoladowym	
PUDDING Z CHIA*	8,00
nasiona chia na mleczku kokosowym	
SHAKE	(0,33 l) 8,00
waniliowy, czekoladowy, masło orzechowe, oreo	

DODATKI

SZPINAK	■ 8,00	■ 10,00
kremowo-czosnkowy		
PIECZARKI	8,00	10,00
cytrynowo-pieprzowe		
MIX SAŁAT		8,00
COLESŁAW	6,00	8,00
MAŚLANA KUKURYDZA	5,00	7,00
PIECZONY ZIEMNIAK		6,00
z kwaśną śmietaną		
„DZIKI” RYŻ Z ZIOŁAMI	7,00	8,00
„DZIKI” RYŻ PIKANTNIE PODSMAŻANY	7,00	8,00
FRYTKI Z BATATA	10,00	11,00
FRYTKI	7,00	8,00
ŚWIEŻO STARTA MARCHEWKA	6,00	8,00
z sezamem		
MASŁO CZOSNKOWE		2,00
NASZE AUTORSKIE SOSY		3,00
czosnkowy, BBQ, sweetchilli i kwaśna śmietana, chilli, bluecheese, chillimayo, habanero, Whiskey BBQ, jerk, peri peri		
majonez, musztarda		2,00

NAPOJE CIEPŁE

KAWA	(0,2 l)	6,00
ESPRESSO	(50 ml)	6,00
LATTE	(0,35 l)	8,00
CAPPUCCINO	(0,4 l)	8,00
HERBATA	(0,3 l) 7,00 / (0,5 l) 10,00	
Earl Grey, Ceylon, zielona jaśminowa, zielona Sencha, mango i truskawka, rooibos pomarańczowa, masala chai, owoce leśne, mięta pieprzowa		

NAPOJE ZIMNE

ŚWIEŻE SOKI	(0,33 l)	9,00
owoce sezonowe*		
WODA GAZOWANA	(0,5 l)	4,00
WODA NIEGAZOWANA	(0,33 l) 4,00 / (1,4 l) 7,00	
DOMOWA MROŻONA HERBATA	(0,33 l) 5,00 / (1,4 l) 11,00	
czarna, zielona jaśminowa, hibiskus		
COCA-COLA, COLA ZERO	(0,33 l)	5,00
ON LEMON	(0,33 l)	8,00
naturalna lemoniada, różne smaki*		
CLUB MATE	(0,5 l)	9,00
napój na bazie yerba mate		
MIO MATE	(0,5 l)	9,00
bananowe, imbirowe		
SOK TŁOCZONY <small>eco</small>	(0,33 l)	5,00
jabłkowy, jabłkowo-malinowy		
PODPIWEK	(0,5 l)	8,00
KAWA MROŻONA	(0,33 l)	8,00

WINA

WINO BIAŁE	(125 ml)	12,00
GEWURZTRAMINER		
francuskie, wytrawne		
WINO CZERWONE	(125 ml)	12,00
INFINITY PRIMITIVO PUGLIA		
wino włoskie, delikatne wytrawne		
BUTELKA WINA	(750 ml)	65,00



PIWA BECZKOWE

(osobne menu)

* O NASZE SPECJALNOŚCI ZAPYTAJ KELNERKĘ LUB
SPRAWDŹ TABLICĘ
 DANIA WEGETARIAŃSKIE
 DANIA WEGAŃSKIE