



Wichtaczy

BISTRO - BAR

2019

Cześć!

Wichtacz Bistro-Bar to połączenie nowoczesnego bistro i koktajl baru. Opierając się na filozofii gościnności, zależy nam na tym, aby każdy z naszych Gości czuł się u nas tak dobrze, jak we własnym domu. Wierzymy, że jedzenie powinno być czymś więcej niż tylko odżywianiem – cenimy wspólnie spędzony czas i możliwość celebrowania każdej chwili.

Kuchnia Bistro ma charakter klasyczny i nowoczesny zarazem. Bazujemy na sezonowych oraz lokalnych produktach, które pozwalają nam tworzyć niezapomniane połączenia smakowe. Posiadamy starannie wyselekcjonowane pozycje koktajli klasycznych oraz sporo własnych, autorskich wariacji. Proste, zbalansowane i sezonowe kompozycje gwarantują niezapomniane doznania. Wieczorem nasz bar budzi się w pełni do życia, a dźwięk shakerów roznosi się po całej restauracji.

**LET'S
BISTRO!**

MENU

JESIEŃ / ZIMA

PRZYSTAWKI

Owoce morza w cieście piwnym 39 zł

krążki z kalmara 4 szt / krewetki 3 szt / rukola / chilli-mayo / sos tatarski

Smażone krewetki Black Tiger 6 szt (100 g) 48 zł

czosnek / imbir / chilli / masło / pieczywo czosnkowe

Tatar wołowy (100 g) 42 zł

pikle (50 g) / oliwa lubczykowa / piklowane kurki / masło / domowy chleb (50 g)

Mix serów panierowanych 300 g 42 zł

ziołowy camembert / dojrzewająca gołda z czarnuszką / frytki z hallumi
rukola / sos żurawinowy / chilli dżem



ZUPY

Zupa pomidorowa z makaronem 300 ml 18 zł

Żurek z wędzoną kiełbasą i boczkiem 300 ml 24 zł

puree ziemniaczane z cebulą

Flaki z kalmara 300 ml 28 zł

domowy chleb

Zupa grzybowa ze świeżych grzybów 300 ml 24 zł

domowe lane kluski z parmezanem



SALATKI

Sałatka Cezar z wędzonym kurczakiem (80 g) 350 g 42 zł

sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / grzanki czosnkowe
sos cezarski z anchois / zielone pesto / ser Grana Padano

Sałatka bałkańska 350 g 39 zł

mix sałat / papryka / ogórek / pomidorki cherry / oliwki
cebula czerwona / kapary / ser Feta / winegret

Sałatka z krewetkami 350 g (6 szt) 54 zł

mix sałat / pomidorki cherry / cebula czerwona / prażynka ryżowa
marynowane krewetki / winegret



BURGERY

Burger wołowy (400 g) 59 zł

180 g wołowiny Black Angus / cheddar / bekon / sałata / sos musztardowo-majonezowy /
pikle / cebula / maślana bułka / chipsy ziemniaczane z czosnkiem i parmezanem (150 g)

Pizza Burger 69 zł

180 g wołowina Black Angus / rukola / pikle / boczek / pomidorki cherry
ser cheddar / sos pomidorowy / chorizo / pesto bazyliowe / chipsy ziemniaczane z parmezanem i czosnkiem

Pulled Pork (400 g) 59 zł

200 g długo pieczonej szarpanej wieprzowiny / sos serowy / pikle / sos chilli - mayo /
bułka maślana / chipsy ziemniaczane z czosnkiem i parmezanem (150 g)

DANIA GŁÓWNE

Kotlet schabowy (250 g) z grzybami w śmietanie 59 zł
podpiekane ziemniaki z pesto (200 g)

Kotlet de volaille (160 g) z masłem i pietruszką 59 zł
pure ziemniaczane z cebulą (200 g) / pieczona marchew z groszkiem (150 g)

Stek z polskiej polędwicy wołowej (200 g) 139 zł
chipsy ziemniaczane z parmezanem i czosnkiem (150 g)
warzywa z patelni (cukinia, papryka, cebula, pieczarka, groszek cukrowy, seler naciowy, kolorowa marchew, zioła, chilli) / masło ziołowe

Pierś z kaczki sous vide (200 g) 74 zł
podpiekane ziemniaki z pesto (200 g) / glazurowany burak (100 g) / jarmuż

Wolno pieczone żeberka w sosie BBQ (350 g) 75 zł
frytki stekowe (150 g) / coleslaw (150 g)

Pieczone kurczak kukurydziany 450 g 69 zł
podpiekane ziemniaki z pesto (200 g) / pieczone warzywa okopowe z ziołami (200 g)

Pieczone dzwonek z łososia (280 g) 81 zł
zielone szparagi w śmietanie z czosnkiem (150 g) / puree ziemniaczane z cebulą (150 g)

Fish&Chips (250 g) 59 zł
frytki stekowe (150 g) / coleslaw (150 g) / sos tatarski (30 g)

Kluski śląskie (300 g) w sosie grzybowym (150 g) 46 zł
szalotka / czosnek / grzyby / śmietana / Grana Padano / natka pietruszki / marynowane kurki

Pielmieni z cielęciną (9 szt) 300 g 36 zł
masło pieprzowe / natka pietruszki

Vege pieczony batat 450 g 46 zł
ser kozi / batat / sałaty / burak / czerwona porzeczka
marynowana dynia / zielone pesto / prażone ziarna

Kluski leniwe (220 g) z bułką tartą 32 zł
konfitura malinowa (40 g) / owoce sezonowe (40 g)

DANIA DZIECIĘCE

Panierowany filec z kurczaka (80 g) 29 zł
frytki stekowe (80 g) / sałaty z winegret (100 g)

Kluski leniwe (220 g) z bułką tartą 32 zł
konfitura malinowa (40 g) / owoce sezonowe (40 g)

DODATKI

Frytki stekowe	150 g 14 zł	Pieczone warzywa okopowe z ziołami	200 g 15 zł
Chipsy ziemniaczane z czosnkiem i parmezanem	150 g 17 zł	Coleslaw	150 g 13 zł
Puree ziemniaczane z cebulą	200 g 13 zł	Sałata z warzywami i sosem winegret	150 g 15 zł
Podpiekane ziemniaki z pesto	150 g 15 zł	Grzyby w śmietanie	150 g 13 zł
		Domowy chleb	5 zł

O wykaz alergenów i składników zapytaj obsługę.
Niniejsza oferta nie stanowi oferty handlowej w rozumieniu przepisów prawa cywilnego, ma ona charakter informacyjny



DESER DNIA

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ

HOMEMADE

Lemoniada cytryna-mięta	0,3 18 zł
Lemoniada hibiskus-róża	0,3 18 zł
Sok świeżo wyciskany (pomarańcza / grejpfrut / mix)	0,25 20 zł
Herbata z konfiturą malinową	0,3 16 zł
Herbata z konfiturą śliwkową	0,3 16 zł
Grzane wino	0,25 18 zł
Grzane Aperol	0,25 22 zł

NAPOJE ZIMNE

Woda filtrowana, dystrybucja Wichłacz Bistro-Bar

Woda niegazowana	0,5 7 zł / 1 13 zł
Woda gazowana	0,5 7 zł / 1 13 zł
Coca-Cola	0,25 12 zł
Coca-Cola Zero	0,25 12 zł
Fanta	0,25 12 zł
Sprite	0,25 12 zł
Kinley Tonic	0,25 12 zł
Sok owocowy Cappy	0,25 12 zł
Thomas Henry	0,2 17 zł
(zapytaj o smaki)	

ENJOY

PIWO Z BECZKI

Żywiec	0,5 17 zł
Żywiec	0,3 15 zł
Żywiec Białe	0,4 17 zł
Radler	0,5 17 zł

PIWO Z BUTELKI

Colberg Jasne	0,5 20 zł
Colberg Ciemne	0,5 20 zł
Żywiec bezalkoholowe	0,33 15 zł

KAWA

Espresso 50 ml	12 zł
Americano 200 ml	14 zł
Flat White 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

