

PRZEKĄSKI

Czyli coś na pierwszy głód!

TALERZ ROZMAITOŚCI czyli:	18,00	20,00
skrzydełka z kurczaka camembert krążki cebulowe cytrynowo-pieprzowe pieczarki	(3szt.) (3szt.) (4szt.) (6szt.)	(6szt.) (4szt.) (6szt.)
GRILLOWANE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA		
PIKANTNE <small>NOWA RECEPTURA</small> serwowane z sosem bluecheese	14,00 (8 szt.)	16,00 (14 szt.)
BBQ	14,00 (8 szt.)	16,00 (14 szt.)
JERK	14,00 (8 szt.)	16,00 (14 szt.)
CAMEMBERT w złocistej panierce, podawany z żurawiną	10,00 (4 szt.)	13,00 (6 szt.)
HUMMUS autorski, z suszonymi pomidorami i pszennym plackiem		11,00
ZŁOCISTE KRĄŻKI CEBULOWE w cieście piwnym z sosem czosnkowym	8,00 (4 szt.)	10,00 (7 szt.)
CHLEB CZOSNKOWY złociście zgrillowany	7,00 (3 szt.)	8,00 (5 szt.)
GRILLOWANE KREWETKI TYGRYSIE serwowane na dzikim ryżu z ziołami	19,00 (4 szt.)	
ZUPA DNIA*	8,50	

SAŁATKI

SAŁATKA KOZIA świeży szpinak, sałata rzymska, ser kozi, świeży ogórek, suszone pomidory, czerwona cebula, grzanki, krem balsamiczny	14,00
SAŁATKA CEZARA sałata rzymska, prażony boczek, grana padano, grzanki, kremowy sos cezar	14,00
SAŁATKA LAZUR sałaty rzymska i lodowa, orzechy włoskie, błękитny ser lazur, gruszka, kremowy winegret	14,00

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 - 23,00)

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 ser cheddar, czerwona fasola, chilli, kukurydza, cebula, czerwona papryka, kwaśna śmietana	15,00	17,00
KOZIA ser kozi, świeży szpinak, maślane pieczarki, suszone pomidory, sos żurawinowo-musztardowy robiony na miejscu	15,00	17,00
ŁAGODNA ser gouda, pieczarki, cebula, oliwki, świeży pomidor, sos czosnkowy robiony na miejscu	15,00	17,00
SZPINAKOWA ser gouda, szpinak, pieczarki, cebula, sos czosnkowy robiony na miejscu	15,00	17,00
DODAJ DO SWOJEJ QUESADILLAS		
kurczaka	4,00	5,00
wołowinę	5,00	6,00



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



Z NASZEGO GRILLA

SKOMONUJ SWOJE DANIE W 3 KROKACH

KROK 1

SOCZYSTA PIERŚ Z KURCZAKA	20,00	
KRUCHA KARKÓWKA	20,00	
NAGI BURGER, CZYLI MIĘSO WOŁOWE serwowane z serem, bekonem, pieczarkami i cebulą	21,50	
WIDELEC BATTLE porcja mięsa lub vege/vegan kotlet (co miesiąc w nowej odstonie *)	23,00	
ŻEBERKA WIEPRZOWE serwowane w marynacie BBQ	22,00	31,00
WEGETARIAŃSKI KOTLET Z BATATÓW	20,00	
WEGAŃSKI KOTLET Z BURAKÓW	20,00	
ŁOSOŚ (150 g) serwowany z chillimayo	30,00	
GRILLOWANE KREWETKI TYGRYSIE (8 szt.) na ziołowym „dzikim” ryżu – to danie skomponowaliśmy specjalnie dla Ciebie, nie wybierasz już marynaty ani dodatków	34,00	
STEK TOP SIRLOIN (rostbef bez kości 200 g) stek z polskiej, dojrzewającej wołowiny, z masłem czosnkowym, w panierce z pieprzu, kremem balsamicznym lub w wersji miesiąca *	41,00	

DODAJ DO DANIA EXTRA PORCJĘ MIĘSA

pień z kurczaka, karkówka, żeberko lub mięso wołowe	13,00
łosoś (150 g) Krewetki (4 szt.)	24,00 16,00

KROK 2

wybierz 1 marynatę
W CENIE DANIA

BBQ sekretna receptura Szefa kuchni
PERI-PERI piekielnie ostra, 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 23,00
czyli kulinarne podróże, co miesiąc burger
w nowej odstonie *

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

WYPASIONY 20,50
świeży szpinak, suszone pomidory,
prażone pestki dyni, sos czosnkowy robiony na miejscu

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

POPIEPRZONY 20,50
w panierce z pieprzu, świeży szpinak,
suszone pomidory, prażone pestki dyni,
sos czosnkowy robiony na miejscu

WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

MEKSYKAŃSKI 21,50
ser cheddar, sałata, pomidor, meksykańskie
warzywa z pikantnym miksem przypraw,
sos chillimayo, kwaśna śmietana

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

TRADYCYJNY 20,50
ser cheddar, sałata, pomidor, korniszon, czerwona
cebula, ketchup, musztarda

KURCZAK | WOŁOWINA | VEGE | VEGAN

BBQ 21,50
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

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

DODATKI

SZPINAK kremowo-czosnkowy	8,00	10,00
PIECZARKI cytrynowo-pieprzowe	8,00	10,00
MIX SAŁAT		8,00
COLESŁAW	6,00	8,00
MAŚLANA KUKURYDZA	5,00	7,00
PIECZONY ZIEMNIAK z kwaśną śmietaną		6,00
„DZIKI” RYŻ Z ZIOŁAMI	7,00	8,00
„DZIKI” RYŻ PIKANTNIE PODSMAŻANY	7,00	8,00
FRYTKI	7,00	8,00
ZIEMNIACZANE ŁÓDECZKI serwowane z kwaśną śmietaną i sosem sweetchilli	8,00	9,00
ŚWIEŻO STARTA MARCHEWKA z sezamem	6,00	8,00
MASŁO CZOSNKOWE		2,00
NASZE AUTORSKIE SOSY czosnkowy, BBQ, sweetchilli i kwaśna śmietana, chilli, bluecheese, chillimayo, habanero, Whiskey BBQ, jerk, peri peri		3,00
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 i ALKOHOLE

ŚWIEŻE SOKI owoce sezonowe *	(0,33 l)	9,00
WODA GAZOWANA	(0,5 l)	4,00
WODA NIEGAZOWANA	(0,33 l) 3,00 / (1,4 l) 7,00	
DOMOWA MROŻONA HERBATA czarna, zielona jaśminowa, hibiskus	(0,33 l) 5,00 / (1,4 l) 11,00	
COCA-COLA, COLA ZERO,	(0,33 l)	5,00
ON LEMON naturalna lemoniada, różne smaki *	(0,33 l)	8,00
CLUB MATE napój na bazie yerba mate	(0,5 l)	9,00
MIO MATE bananowe, imbirowe	(0,5 l)	9,00
SOK TŁOCZONY eco jabłkowy, jabłkowo-malinowy	(0,33 l)	4,50
PODPIWEK	(0,5 l)	7,00
KAWA MROŻONA	(0,33 l)	8,00
WINO BIAŁE GEWURZTRAMINER francuskie, wytrawne	(125 ml)	12,00
WINO CZERWONE INFINITY PRIMITIVO PUGLIA wino włoskie, delikatne wytrawne	(125 ml)	12,00
BUTELKA WINA	(750 ml)	65,00
PIWO Jasne	(0,5 l)	7,00
Miodowe	(0,5 l)	8,00
Pszeniczne	(0,5 l)	8,00
Lech	(0,5 l)	7,00
Cornelius grejpfrutowy	(0,4 l)	7,00
Żywiec	(0,33 l)	4,00

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

Odwiedziliśmy różne zakątki świata,
zbierając zapachy, przepisy
i doświadczenia.
Zostawiliśmy dla siebie wspomnienia,
a dla Was pomieszaliśmy smaki
z naszych podróży...

W Widelcu codziennie mielimy
i przygotowujemy mięso
do grillowania.
Wszystkie sosy, marynaty i dodatki,
które wzbogacają smak – robimy sami.

W tym tkwi nasz sekret.

Smacznego!

Znajdź nas:

