

# WITAMY W RESTAURACJI DWÓR ROZŁOGI



SZANOWNI GOŚCIE,  
WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYRZĄDZANE  
SĄ SPECJALNIE DLA WAS NA BIEŻĄCO,  
Z NAJWYŻSZEJ JAKOŚCI WYSELEKCJONOWANYCH  
PRODUKTÓW POCHODZĄCYCH OD NASZYCH  
SPRAWDZONYCH DOSTAWCÓW I PRODUCENTÓW.

CZAS OCZEKIWANIA WYNIKA  
Z PROCESU PRZYGOTOWANIA POTRAW  
I DBAŁOŚCI O ICH NAJWYŻSZE WALORY SMAKOWE.

*Jakość wymaga czasu*



ŻYCZĄC SMACZNEGO,  
ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ  
Z NASZĄ KARTĄ MENU ...



*Zabudowanie powstałe na podstawie opisu siedziby Kurciewiczów w powieści  
„Ogniem i mieczem” Henryka Sienkiewicza - przystosowane do celów użytkowych.*

Restauracja Dwór Rozłogi  
Zielonka k/Warszawy  
ul. Poniatowskiego 46  
tel. 22 799 72 10

Godziny otwarcia:  
Pon-Czw: 12-22/ Pt-Sob: 12-23/ Nd: 12-21

Znajdź nas w internecie  

Na życzenie dostępna tabela alergenów występujących w naszych potrawach.  
Ceny zawarte w karcie menu zawierają podatek VAT.

# PRZYSTAWKI

- ❖ BEFSZTYK Z WOŁOWINY SEZONOWEJ 43 ZŁ  
Z MARYNATAMI WŁASNEGO WYROBU, KRZEPKĄ MUSZTARDĄ, ŻÓŁTKIEM I BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ
- ❖ SMALEC WIEJSKI 25 ZŁ  
Z OGÓRKIEM KISZONYM I PIECZYWEM
- ❖ SAŁO UKRAIŃSKIE 18 ZŁ  
MARYNOWANE, PODANE Z CEBULKĄ, OLIWĄ Z CZOSNKIEM I PIECZYWEM
- ❖ CARPACCIO Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 54 ZŁ  
Z OLIWĄ TRUFLOWĄ I MARYNATAMI, RUKOLĄ I BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ
- ❖ ŚLEDŹ W BIAŁYM SOSIE  25 ZŁ  
Z CEBULKĄ, JABŁKIEM, OGÓRKIEM I PIECZYWEM
- ❖ KREWETKI KRÓLEWSKIE /7 SZT.   57 ZŁ  
SMAŻONE Z CZUSZKĄ, SKÓRĄ CYTRYNOWĄ I NATKĄ PIETRUSZKI, W SOSIE ŚMIETANOWO-WINNYM, PODANE Z MIKSEM SAŁAT ORAZ BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ
- ❖ PLACKI Z CUKINII /3 SZT.  32 ZŁ  
Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM, Z JOGURTEM GRECKIM
- ❖ SZPARAGI W SZYNCE PARMEŃSKIEJ 32 ZŁ  
NA ŚWIEŻYM SZPINAKU, Z PARMEZANEM, EMULSJĄ CYTRYNOWĄ I BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# SALATKI

- ❖ SAŁATKA Z GRILLOWANYM  
KURCZAKIEM 37 ZŁ  
MIX SAŁAT, OGÓREK, POMIDOR, PAPRYKA,  
PARMEZAN, SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY,  
BAGIETKA CZOSNKOWA
  
- ❖ SAŁATKA GRECKA  35 ZŁ  
MIX SAŁAT, OLIWKI, PAPRYKA, OGÓREK,  
SER FETA, OLIWA Z OLIVEK,  
BAGIETKA CZOSNKOWA
  
- ❖ SAŁATKA Z SEREM  
CAMEMBERT 39 ZŁ  
ZAPIEKANYM W SZYNCE PARMEŃSKIEJ,  
MIX SAŁAT, POMIDOR, OGÓREK,  
SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY,  
BAGIETKA CZOSNKOWA



\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# ZUPY

- ❖ ROSÓŁ TRADYCYJNY 17 ZŁ  
Z MAKARONEM DOMOWYM
  
- ❖ ROSÓŁ SZLACHECKI 19 ZŁ  
Z PIELMIENIAMI
  
- ❖ ŻUR TRADYCYJNY W CHLEBIE 28 ZŁ  
NA ZAKWASIE WŁASNEGO WYROBU,  
Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM, CHRZANEM  
I SUSZONYMI GRZYBAMI  
ŻUR BEZ CHLEBA /19 ZŁ
  
- ❖ BARSZCZ CZERWONY 24 ZŁ  
Z PUREE ZIEMNIACZANYM I OKRASĄ
  
- ❖ ZUPA KOZACKA  19 ZŁ  
POTRAWKA Z KURCZAKA NA BAZIE CURRY,  
TRAWY CYTRYNOWEJ I MLEKA KOKOSOWEGO,  
Z MAKARONEM RYŻOWYM



\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.  
\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# DANIA GŁÓWNE

- ❖ PANIEROWANA PIERŚ  
Z KURCZAKA PO KIJOWSKU 40 ZŁ  
NADZIEWANA SEREM I MASŁEM ZIOŁOWYM,  
Z BUKIETEM SURÓWEK, FRYTKAMI  
I DIPEM CZOSNKOWYM
  
- ❖ KISZONY SCHABOWY 44 ZŁ  
PO STAROPOLSKU, PODANY Z KAPUSTĄ  
ZASMAŻANĄ ORAZ PUREE ZIEMNIACZANYM
  
- ❖ GOLONKA Z PIECA 52 ZŁ  
W PIWIE, PODANA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,  
ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI, MUSZTARDĄ  
ORAZ CHRZANEM
  
- ❖ KACZKA 62 ZŁ  
MARYNOWANA Z SZARĄ RENETĄ I POMARAŃCZĄ,  
PODANA Z WINNYM JABŁUSZKIEM, BURACZKAMI  
ZASMAŻANYMI I DOMOWYMI KOPYTKAMI  
/PORCJA: PÓŁ KACZKI



\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.  
\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# DANIA GŁÓWNE

- ❖ **ŻEBERKA WIEPRZOWE** 61 ZŁ  
PIECZONE W MIODZIE Z NUTĄ SOSU BARBECUE,  
PODANE Z BURACZKAMI, KOPYTKAMI  
I ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI, SOS BARBECUE
  
- ❖ **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /200 G** 95 ZŁ  
GRILLOWANY POD MASŁEM ZIOŁOWYM,  
Z ZIEMNIAKAMI OPIEKANYMI ORAZ  
SZPARAGAMI
  
- ❖ **SZASZŁYK NA SZPADZIE** 57 ZŁ  
(POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, BOCZEK,  
PAPRYKA, CUKINIA, CEBUŁA)  
PODANY Z FRYTKAMI, SURÓWKĄ COLESŁAW  
ORAZ SOSAMI: BARBECUE, SEROWY I DIABELSKI
  
- ❖ **ŁOSOŚ W SOSIE ZIOŁOWYM** 🌿 69 ZŁ  
PODAWANY Z PLACKAMI ZIEMNIACZANYMI  
I SZPARAGAMI
  
- ❖ **ROLADA Z DORSZA I ŁOSOSIA** 🌿 58 ZŁ  
Z BLANSZOWANYM SZPINAKIEM,  
W SOSIE ZIOŁOWYM, PODANA Z PUREE  
ZIEMNIACZANYM ORAZ SAŁATKĄ WINEGRET



\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.  
\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# DANIA GŁÓWNE

## ❖ POLICZKI WOŁOWE 50 ZŁ

W SOSIE Z KONFITURY ZE ŚLIWEK  
CIEMNEGO PIWA I BULIONU DEMI GLACE,  
Z PUREE ZIEMNIACZNYM  
ORAZ BURACZKAMI ZASMAŻANYMI

## ❖ PESTO BURGER 39 ZŁ

(GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA, POMIDOR,  
RUKOLA, PESTO BAZYLIOWE, SOS CZOSNKOWY)  
PODANY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW

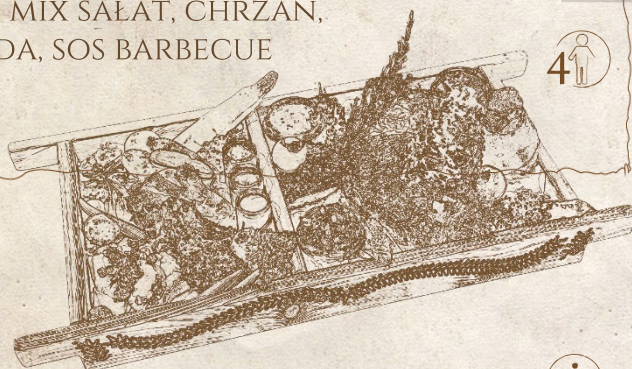
## ❖ DESKA ZAGŁOBY 325 ZŁ

PIECZONE MIĘSA: GOLONKA, KACZKA,  
ŻEBERKA WIEPRZOWE ORAZ KURCZAK PO  
KIJOWSKU, PIEROGI UKRAIŃSKIE, KARTACZE,  
KOPYTKA, ZIEMNIAKI OPIEKANE, BURACZKI  
ZASMAŻANE, KAPUSTA ZASMAŻANA, BUKIET  
SURÓWEK, MIX SAŁAT, CHRZAN,  
MUSZTARDA, SOS BARBECUE

Pon-Sob

4

ILOŚĆ  
OGRANICZONA



DESKA ZAGŁOBY  
DOSTĘPNA RÓWNIEŻ NA WYNOS

w naszym internetowym  
sklepie cateringowym  
catering.trylogia.pl



i

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# POTRAWY MĄCZNE

- ❖ PIEROGI UKRAIŃSKIE /6 SZT. 32 ZŁ  
Z MIELONEGO TWAROGU I GOTOWANYCH  
ZIEMNIAKÓW, NA BLANSZOWANYM SZPINAKU,  
Z OKRASĄ I JOGURTEM GRECKIM
  
- ❖ PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ /5 SZT. 34 ZŁ  
W SOSIE ORZECHOWYM
  
- ❖ PIELMIENIE /21 SZT. 30 ZŁ  
Z OCTEM, SZCZYPTĄ KOPRU  
I JOGURTEM GRECKIM
  
- ❖ KARTACZE /2 SZT. 33 ZŁ  
Z FARSZEM MIĘSNYM, OKRASĄ  
I OGÓRKIEM KISZONYM

*Potrawy mączne są przyrządzane  
przez nas na miejscu.*

*Ciasto niezmiennie od lat przygotowujemy  
według tradycyjnych polskich receptur.*



\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.  
\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.



# DESERY

- ❖ KARMELOWE NALEŚNIKI 21 ZŁ  
Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I CYNAMONEM
  
- ❖ ROLADA BEZOWA 23 ZŁ  
Z MUSEM TRUSKAWKOWYM
  
- ❖ PUCHAR LODOWY 19 ZŁ  
MIX SMAKÓW: WANILIA, TRUSKAWKA, PISTACJA,  
Z OWOCAMI SEZONOWYMI
  
- ❖ TIRAMISU 21 ZŁ
  
- ❖ CIASTO RICOTTA 27 ZŁ  
Z GRUSZKAMI W BISZKOPCIE ORZECHOWYM,  
Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM



\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# NAPOJE

## NAPOJE ZIMNE

- ❖ WODA MINERALNA  
NIEGAZOWANA 0,33 L/7 | 1 L/15 ZŁ  
GAZOWANA 0,33 L/7 | 0,7 L/12 ZŁ
- ❖ COCA-COLA ZERO 0,25 L/9 ZŁ  
COCA-COLA ORIGINAL TASTE  
FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC WATER
- ❖ SOKI CAPPY  
POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY 0,25 L/9 ZŁ | 1 L/20 ZŁ
- ❖ FUZE TEA LEMON/PEACH 0,25 L/9 ZŁ
- ❖ SOK POMIDOROWY 0,25 L/9 ZŁ
- ❖ SOK POMARAŃCZOWY ŚWIEŻO WYCISKANY 0,2 L/19 ZŁ
- ❖ LEMONIADA 0,4 L/16 | 1 L/29 ZŁ
- ❖ KWAS CHLEBOWY 0,2 L/12 ZŁ
- ❖ RED BULL 0,25 L/12 ZŁ
- ❖ KAWA MROŻONA 17 ZŁ

## NAPOJE GORAĆE

- ❖ HERBATA 12 ZŁ  
CZARNA, EARL GREY, ZIELONA, BIAŁA,  
MIĘTOWA, MALINOWA, OWOCE LEŚNE
- ❖ HERBATA ZIMOWA 16 ZŁ  
ROZGRZEWAJĄCA, Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW  
ORAZ PRZYPRAW KORZENNYCH
- ❖ KAWA CZARNA 11 ZŁ
- ❖ KAWA BIAŁA 12 ZŁ
- ❖ ESPRESSO 10 ZŁ
- ❖ ESPRESSO DOPPIO 13 ZŁ
- ❖ KAWA LATTE 14 ZŁ
- ❖ CAPPUCCINO 13 ZŁ
- ❖ KAWA SMAKOWA WANILIOWA, ORZECHOWA 15 ZŁ
- ❖ KAWA Z LIKIEREM BAILEY'S 17 ZŁ

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# ALKOHOLE

---

## PIWO

---

❖ KRÓLEWSKIE PIWO BECZKOWE	0,3 L/9   0,5 L/12 ZŁ
❖ ŻYWIEC	0,5 L/13 ZŁ
❖ ŻYWIEC FREE 0,0%	0,33 L/10 ZŁ
❖ BAVARIA WIT PSZENICZNE 0,0%	0,33 L/10 ZŁ
❖ BAVARIA GINGER&LIME 0,0%	0,33 L/10 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE BEZALKOHOLOWE 0,5%	0,5 L/14 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE DWORSKIE	0,5 L/14 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE CHMIELNE	0,5 L/14 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE MIODNE	0,5 L/15 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE PSZENNE	0,5 L/14 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE KOZŁAK	0,5 L/15 ZŁ
❖ IRLANDZKIE CIEMNE	0,5 L/14 ZŁ
❖ IRLANDZKIE ZIELONE	0,5 L/14 ZŁ

## NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

---

❖ PIWO GRZANE	0,5 L/17 ZŁ
❖ GRZANIEC GALICYJSKI	200 ML/15 ZŁ
❖ GRZANIEC GALICYJSKI 0%	200 ML/15 ZŁ
❖ HERBATA Z PRĄDEM Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW, PRZYPRAW KORZENNYCH ORAZ NALEWKI	25 ZŁ

## WÓDKA SMAKOWA

---

❖ ŻUBRÓWKA BISON GRASS	40 ML/9   0,5 L/95 ZŁ
❖ SOPLICA WIŚNIOWA	40 ML/8   0,5 L/85 ZŁ
❖ SOPLICA MALINOWA	40 ML/8   0,5 L/85 ZŁ

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# ALKOHOLE

---

## WÓDKA

---

- ❖ KONESER HOTEL TRYLOGIA 40 ML/10 | 0,5 L/115 ZŁ
- ❖ STUMBRAS 40 ML/10 | 0,5 L/110 ZŁ
- ❖ AMUNDSSEN 40 ML/10 | 0,5 L/115 ZŁ
- ❖ BELVEDERE 40 ML/18 | 0,7 L/270 ZŁ

## OKOWITA - PODOLE WIELKIE

---

/podawane w temperaturze pokojowej

- ❖ JĘCZMIEN 40 ML/17 | 0,7 L/270 ZŁ
- ❖ ZIEMNIAK 40 ML/17 | 0,7 L/270 ZŁ
- ❖ PSZENICA 40 ML/17 | 0,7 L/270 ZŁ
- ❖ ŻYTO 40 ML/17 | 0,7 L/270 ZŁ
- ❖ ZESTAW DEGUSTACYJNY NA DESCE 4 X 20 ML/39 ZŁ

## WHISKY, BOURBON

---

- ❖ JOHNNIE WALKER RED 40 ML/15 | 0,7 L/160 ZŁ
- ❖ JOHNNIE WALKER BLACK 40 ML/18 | 0,7 L/240 ZŁ
- ❖ JOHNNIE WALKER GOLD 40 ML/25 | 0,7 L/320 ZŁ
- ❖ BALLANTINE'S 40 ML/15 | 0,7 L/160 ZŁ
- ❖ JACK DANIEL'S 40 ML/18 | 0,7 L/240 ZŁ
- ❖ CHIVAS REGAL 40 ML/20 | 0,7 L/250 ZŁ
- ❖ DIMPLE GOLDEN SELECTION 40 ML/22 | 0,7 L/280 ZŁ
- ❖ GLENFIDDICH 40 ML/25 | 0,7 L/320 ZŁ
- ❖ AUCHENTOSHAN 40 ML/25 | 0,7 L/320 ZŁ

## COGNAC, BRANDY

---

- ❖ CAMUS 40 ML/20 | 0,7 L/300 ZŁ
- ❖ HENNESSY 40 ML/22 | 0,7 L/320 ZŁ
- ❖ ROMATE 40 ML/15 | 0,7 L/160 ZŁ

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# WINA

---

## BIAŁE

---

- ❖ TRYLOGIA - DZIKIE POLA 125 ML/15 | 0,75 L/80 ZŁ  
VTCYL - HISZPANIA | VERDEJO
- ❖ L'ARJOLLE BLANC 125 ML/17 | 0,75 L/90 ZŁ  
LANGWEDOCJA - FRANCJA | SAUVIGNON
- ❖ RIESLING KABINETT 125 ML/19 | 0,75 L/95 ZŁ  
PALATYNAT - NIEMCY | RIESLING
- ❖ ROSE D'ANJOU /WINO RÓŻOWE 125 ML/17 | 0,75 L/90 ZŁ  
DOLINA LOARY - FRANCJA | CABERNET

## CZERWONE

---

- ❖ TRYLOGIA - DZIKIE POLA 125 ML/15 | 0,75 L/80 ZŁ  
VTCYL - HISZPANIA | TEMPRANILLO
- ❖ L'ARJOLLE ROUGE 125 ML/17 | 0,75 L/90 ZŁ  
LANGWEDOCJA - FRANCJA | MERLOT  
CARBENET SAUVIGNON
- ❖ FACE TO FACE 125 ML/16 | 0,75 L/85 ZŁ  
KASTYLIA I LEÓN - HISZPANIA | TEMPRANILLO

## DESEROWE /CZERWONE, BIAŁE

---

- ❖ MARQUES DEL TIRON TINTO 125 ML/15 | 0,75 L/80 ZŁ  
GALICJA - HISZPANIA | TEMPRANILLO
- ❖ MARQUES DEL TIRON BLANCO 125 ML/15 | 0,75 L/80 ZŁ  
GALICJA - HISZPANIA | MACABEO,  
VERDEJO, VIURA

## MUSUJĄCE

---

- ❖ CAVA SEGURA VIUDAS RESERVA/PÓLSŁODKIE 0,75 L/80 ZŁ  
PENEDES - HISZPANIA | MACABEO/PARELLADA
- ❖ MONTE LA REINA FRIZZANTE 0,75 L/85 ZŁ  
KASTYLIA I LEÓN - HISZPANIA | VERDEJO
- ❖ MIONETTO PROSECCO 200 ML/25 ZŁ  
TREVISO DOC - WŁOCHY | GLERA
- ❖ SANGRIA 200 ML/19 ZŁ  
ORZEŹWIAJĄCY NAPÓJ Z CZERWONEGO WINA  
Z DODATKIEM WODY GAZOWANEJ I OWOCÓW

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# KOKTAJLE ALKOHOLOWE



GNIEW BOHUNA /znany jako *Wściekły pies* 12 ZŁ/40 ML  
WÓDKA, TABASCO, SOK MALINOWY



DZIKIE POLA /znany jako *Long island* 34 ZŁ  
GIN, TEQUILA, WÓDKA, RUM, TRIPLE SEC,  
SYROP CUKROWY, COCA-COLA



HETMAN /znany jako *Cosmopolitan* 25 ZŁ  
WÓDKA, TRIPLE SEC, SOK ŻURAWINOWY, LIMONKA



ZERWIKAPTUR /znany jako *Margarita truskawkowa* 29 ZŁ  
TEQUILA, TRIPLE SEC, SOK Z CYTRYNY, TRUSKAWKI



SZABLA HUSARSKA /znany jako *Malibu Sunrise* 27 ZŁ  
WÓDKA, MALIBU, SOK POMARAŃCZOWY,  
BLUE CURACAO, GRENADINE



ZIELONY STEP /znany jako *Mojito* 28 ZŁ  
RUM, SYROP CUKROWY, LIMONKA,  
WODA GAZOWANA, MIĘTA



POTOP /znany jako *Blue Lagoon* 25 ZŁ  
WÓDKA, BLUE CURACAO, SPRITE



ZEMSTA KMICICA 27 ZŁ  
ŻUBRÓWKA, BOLS LYCHEE, SOK JABŁKOWY, POMARAŃCZA



KOZACKI RÓG /znany jako *Vodka Sour* 24 ZŁ  
WÓDKA, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY



KOZACKA SICZ /znany jako *Whisky Sour* 25 ZŁ  
WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY



TATARSKI BICZ /znany jako *Aperol Spritz* 31 ZŁ  
PROSECCO, APEROL, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA



TATARSKI OBUCH /znany jako *Hugo Spritz* 29 ZŁ  
PROSECCO, SYROP Z CZARNEGO BZU,  
WODA GAZOWANA, LIMONKA, MIĘTA



TATARSKI ŁUK /znany jako *Mango Spritz* 35 ZŁ  
PROSECCO, MANGO, SOK Z CYTRYNY,  
WODA GAZOWANA, LIMONKA

\* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 os. doliczamy 10% serwisu.

\* W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.