Witajcie w Restauracji Dwór Rozłogi

MIEJSCE, GDZIE TRADYCJA
SPOTYKA SIĘ Z HISTORIĄ.

ZAPRASZAMY WAS DO SMAKOWANIA
POLSKIEJ KUCHNI W NAJLEPSZYM WYDANIU.

KAŻDE DANIE TWORZYMY Z NAJWYŻSZĄ
STARANNOŚCIĄ, BYŚCIE MOGLI CIESZYĆ SIĘ
NIE TYLKO POSIŁKIEM, LECZ PRAWDZIWĄ
JAKOŚCIĄ I NIEZAPOMNIANYM SMAKIEM.



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

RESTAURACJA
DWÓR ROZŁOGI

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

GODZINY OTWARCIA:
Poniedziałek-Czwartek: 12:00-22:00
Piątek-Sobota: 12:00-23:30
Niedziela: 12:00-21:00

/ostatnie zamówienia posiłków:
Poniedziałek-Sobota: 21:30 / Niedziela: 20:30

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

Przystawki

- **TATAR WOŁOWY** — 52 zł
  Z marynatami własnego wyrobu, krzepką musztardą, żółtkiem i bagietką czosnkową

- **SMALEC WIEJSKI** — 28 zł
  Z ogórkiem kiszonym i pieczywem

- **SAŁO UKRAIŃSKIE** — 19 zł
  Marynowane, podane z cebulką, oliwą z czosnkiem i pieczywem

- **CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ** — 57 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. — 59 zł
  Smażone z czuszką, skórą cytrynową i natką pietruszki, w sosie śmietanowo-winnym, podane z miksem sałat oraz bagietką czosnkową

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Sałatki

- **Sałatka Cezar** 43 zł
  z grillowanym kurczakiem, sałata rzymska, pomidory koktajlowe, parmezan, grzanki, sos cezar

- **Sałatka grecka** 39 zł
  mix sałat, oliwki, papryka, ogórek, ser feta, oliwa z oliwek, bagietka czosnkowa

- **Sałatka z serem camembert** 41 zł
  zapiekanym w szynce parmeńskiej, mix sałat, pomidor, ogórek, sos musztardowo-miodowy, bagietka czosnkowa

Zupy

- **Rosół tradycyjny** 19 zł
  z makaronem domowym

- **Rosół szlachecki** 22 zł
  z pielmieniami

- **Żur tradycyjny w chlebie** 34 zł
  na zakwasie własnego wyrobu, z białą kiełbasą, jajkiem, chrzanem i suszonymi grzybami
  Żur bez chleba / 22 zł

- **Zupa rybna** 32 zł
  z dorszem, łososiem, krewetkami, mlekiem kokosowym i pastą curry

- **Barszcz czerwony** 25 zł
  z puree ziemniaczanym i okrasą

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

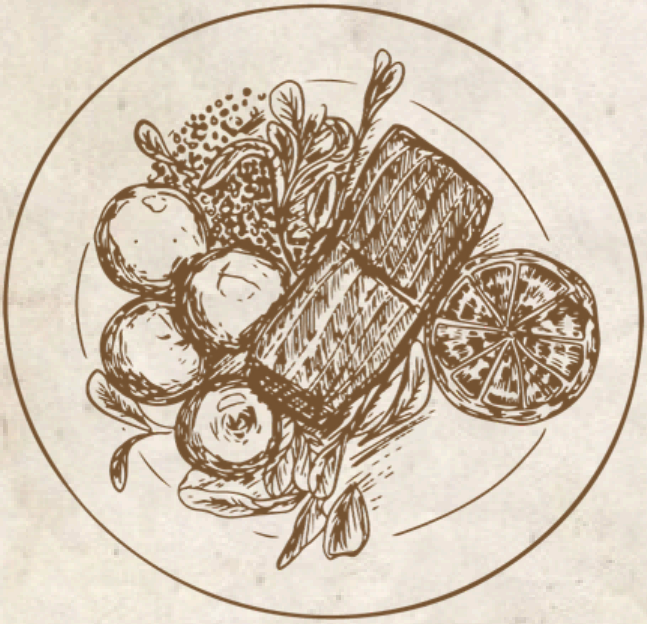
Dania główne

- **PANIEROWANA PIERŚ Z KURCZAKA PO KIJOWSKU** — 44 zł
  NADZIEWANA SEREM I MASŁEM ZIOŁOWYM, Z BUKIETEM SURÓWEK, FRYTKAMI I DIPEM CZOSNKOWYM

- **PLACKI KOZACKIE** /3 SZT. — 60 zł
  Pon-Pt
  Z PIKANTNYM GULASZEM WOŁOWYM, JOGURTEM GRECKIM I BUKIETEM SURÓWEK

- **GOLONKA Z PIECA** — 64 zł
  W PIWIE, PODANA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ, ZIEMNIAKAMI Z WODY, MUSZTARDĄ ORAZ CHRZANEM

- **KACZKA** — 66 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 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Dania główne

- **Żeberka wieprzowe** — 65 zł
  pieczone w miodzie z nutą sosu barbecue, podane z buraczkami, kopytkami i ziemniakami z wody, sos barbecue

- **Stek z polędwicy wołowej** /200 g — 115 zł
  grillowany pod masłem ziołowym, z ziemniakami z wody oraz warzywami grillowanymi

- **Szaszłyk na szpadzie** — 59 zł
  (polędwiczka wieprzowa, boczek, papryka, cukinia, cebula) podany z frytkami, surówką colesław oraz sosami: barbecue, serowy i diabelski

- **Policzki wołowe** — 63 zł
  w sosie z konfitury ze śliwek, ciemnego piwa i bulionu demi glace, z puree ziemniaczanym oraz buraczkami zasmażanymi

- **Filet z łososia** — 68 zł
  w sosie ziołowym, podany z ziemniakami z wody i warzywami grillowanymi

- **Pstrąg w papilocie** — 58 zł
  faszerowany masłem ziołowym, podany z frytkami i miksem sałat z sosem winegret

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Dania główne

- **POLĘDWICZKA WIEPRZOWA** — 59 zł
  SOUS VIDE, W SOSIE BOROWIKOWYM,
  PODANA Z KOPYTKAMI I MIKSEM SAŁAT
  Z SOSEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM

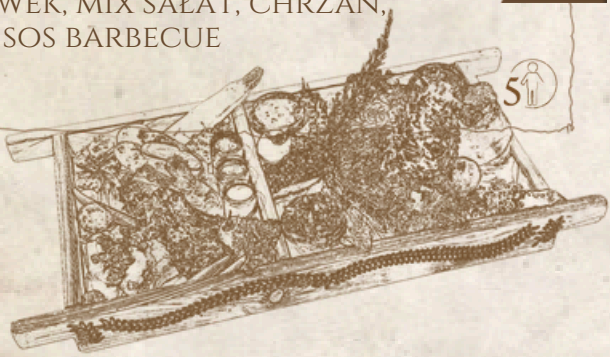
- **PESTO BURGER** — 42 zł
  (GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA, POMIDOR,
  RUKOLA, PESTO BAZYLIOWE, SOS CZOSNKOWY)
  PODANY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW

- **WEGE BURGER** — 44 zł
  (KOTLET Z GROCHU, POMIDOR, RUKOLA,
  PESTO BAZYLIOWE, SOS CZOSNKOWY)
  PODANY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW

- **DESKA ZAGŁOBY** — 335 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

5



ILOŚĆ
OGRANICZONA

DESKA ZAGŁOBY
DOSTĘPNA RÓWNIEŻ NA WYNOS

w naszym internetowym
sklepie cateringowym
catering.trylogia.pl

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Potrawy mączne

- **PIEROGI UKRAIŃSKIE** /6 SZT. — 37 ZŁ
  Z MIELONEGO TWAROGU I GOTOWANYCH ZIEMNIAKÓW, NA BLANSZOWANYM SZPINAKU, Z OKRASĄ I JOGURTEM GRECKIM

- **PIELMIENIE** /21 SZT. — 39 ZŁ
  Z OCTEM, SZCZYPTĄ KOPRU I JOGURTEM GRECKIM

- **KARTACZE** /2 SZT. — 38 ZŁ
  Z FARSZEM MIĘSNYM, OKRASĄ, I OGÓRKIEM KISZONYM

- **PIEROGI Z SZARPANYM ŻEBERKIEM** /6 SZT. — 42 ZŁ
  W SOSIE WIŚNIOWYM Z JACK DANIEL'S

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 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Desery

- **TIRAMISU** — 26 zł
  Z MASCARPONE, NASĄCZONE ALKOHOLEM AMARETTO

- **ROLADA BEZOWA** — 29 zł
  Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

- **SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY** — 33 zł
  Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM

- **PUCHAR LODOWY** — 25 zł
  MIX SMAKÓW: WANILIA, TRUSKAWKA, PISTACJA, OWOCE SEZONOWE

- **CRÈME BRÛLÉE** — 28 zł
  Z KARMELEM Z MIODU PITNEGO



* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Napoje

Napoje zimne

- Lemoniada — 0,4 l/18 | 1 l/32 zł
  cytrynowo-pomarańczowa / arbuzowa
- Mango kids koktajl o smaku mango — 0,25 l/14 zł
- Kawa mrożona — 19 zł
- Kwas chlebowy — 0,2 l/14 zł
- Woda mineralna
  niegazowana — 0,33 l/10 | 1 l/18 zł
  gazowana — 0,33 l/10 | 0,7 l/15 zł
- Sok cappy pomarańczowy — 0,25 l/12 | 1 l/30 zł
- Sok cappy jabłkowy — 0,25 l/12 | 1 l/27 zł
- Sok pomidorowy — 0,25 l/12 zł
- Coca-cola zero — 0,25 l/12 zł
  coca-cola original taste
  fanta, sprite, kinley tonic water
- Red bull — 0,25 l/15 zł

Napoje gorące

- Herbata — 13 zł
  czarna / earl grey / zielona / biała
  miętowa / malinowa / owoce leśne
- Herbata zimowa /polecamy/ — 19 zł
  rozgrzewająca, z dodatkiem owoców, syropów
  oraz przypraw korzennych
- Kawa czarna — 12 zł
- Kawa biała — 13 zł
- Espresso — 11 zł
- Espresso doppio — 14 zł
- Kawa latte — 15 zł
- Cappuccino — 14 zł
- Kawa smakowa waniliowa / orzechowa — 16 zł
- Kawa z likierem Bailey's — 18 zł

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Alkohole

Piwo

Książęce lager beczkowe 5,0%	0,5 l/16 zł
Książęce lager beczkowe 5,0%	0,3 l/13 zł
Książęce ipa	0,5 l/18 zł
Książęce złote pszeniczne	0,5 l/17 zł
Kozel ležák	0,5 l/17 zł
Kozel černý	0,5 l/17 zł
Staropolskie dworskie	0,5 l/17 zł
Staropolskie chmielne	0,5 l/17 zł
Staropolskie miodne	0,5 l/18 zł
Staropolskie dyniowe	0,5 l/18 zł

Piwo bezalkoholowe

Kozel	0,5 l/18 zł
Książęce złote pszeniczne	0,5 l/17 zł
Lech free limonka z miętą	0,5 l/17 zł
Lech free wiśnia i śliwka	0,5 l/17 zł

Napoje rozgrzewające

Piwo grzane	0,5 l/20 zł
Grzaniec miodowy	200 ml/19 zł
Grzaniec galicyjski 0%	200 ml/15 zł
Herbata z prądem z dodatkiem owoców, syropów, przypraw korzennych oraz nalewki	25 zł
Miód pitny dwójniak	120 ml/19 zł

Wódka smakowa

Żubrówka bison grass	40 ml/11 | 0,5 l/110 zł
Soplica wiśniowa	40 ml/10 | 0,5 l/100 zł
Soplica malinowa	40 ml/10 | 0,5 l/100 zł

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Alkohole

WÓDKA

KONESER HOTEL TRYLOGIA	40 ML/14 | 0,5 L/155 ZŁ
STUMBRAS	40 ML/13 | 0,5 L/145 ZŁ
OSTOYA	40 ML/14 | 0,5 L/150 ZŁ
BELVEDERE	40 ML/19 | 0,7 L/300 ZŁ

OKOWITA - PODOLE WIELKIE

/podawane w temperaturze pokojowej

JĘCZMIEŃ	40 ML/18 | 0,7 L/275 ZŁ
ZIEMNIAK	40 ML/18 | 0,7 L/275 ZŁ
PSZENICA	40 ML/18 | 0,7 L/275 ZŁ
ŻYTO	40 ML/18 | 0,7 L/275 ZŁ
ZESTAW DEGUSTACYJNY NA DESCE	4 X 20 ML/39 ZŁ

WHISKY, BOURBON

JOHNNIE WALKER RED	40 ML/16 | 0,7 L/170 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/16 | 0,7 L/170 ZŁ
JACK DANIEL 'S	40 ML/18 | 0,7 L/250 ZŁ
CHIVAS REGAL	40 ML/20 | 0,7 L/250 ZŁ
DIMPLE GOLDEN SELECTION	40 ML/22 | 0,7 L/280 ZŁ

TRYLOGIA SMAKU

GLENFIDDICH 12 YO	40 ML/25 | 0,7 L/320 ZŁ
GLENFIDDICH 15 YO	40 ML/35 | 0,7 L/490 ZŁ
GLENFIDDICH 18 YO	40 ML/45 | 0,7 L/660 ZŁ
ZESTAW DEGUSTACYJNY NA DESCE	3 X 20 ML/59 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 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Wina

BIAŁE

- TRYLOGIA - DZIKIE POLA — 125 ML/16 | 0,75 L/95 ZŁ
  VTCYL - HISZPANIA | VERDEJO
- L'ARJOLLE BLANC — 125 ML/18 | 0,75 L/105 ZŁ
  LANGWEDOCJA - FRANCJA | SAUVIGNON
- RIESLING KABINETT — 125 ML/19 | 0,75 L/110 ZŁ
  PALATYNAT - NIEMCY | RIESLING
- ROSE D'ANJOU /WINO RÓŻOWE — 125 ML/18 | 0,75 L/105 ZŁ
  DOLINA LOARY - FRANCJA | CABERNET

CZERWONE

- TRYLOGIA - DZIKIE POLA — 125 ML/16 | 0,75 L/95 ZŁ
  VTCYL - HISZPANIA | TEMPRANILLO
- L'ARJOLLE ROUGE — 125 ML/18 | 0,75 L/105 ZŁ
  LANGWEDOCJA - FRANCJA | MERLOT CARBERNET SAUVIGNON
- FACE TO FACE — 125 ML/17 | 0,75 L/100 ZŁ
  KASTYLIA I LEÓN - HISZPANIA | TEMPRANILLO

DESEROWE /CZERWONE, BIAŁE

- MARQUES DEL TIRON TINTO — 125 ML/16 | 0,75 L/95 ZŁ
  GALICJA - HISZPANIA | TEMPRANILLO
- MARQUES DEL TIRON BLANCO — 125 ML/16 | 0,75 L/95 ZŁ
  GALICJA - HISZPANIA | MACABEO, VERDEJO, VIURA

MUSUJĄCE

- CAVA SEGURA VIUDAS RESERVA /WYTRAWNE — 0,75 L/95 ZŁ
  PENEDES - HISZPANIA | MACABEO/PARELLADA
- MONTE LA REINA FRIZZANTE — 0,75 L/100 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 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Koktajle bezalkoholowe



SZLACHECKA POKUSA ZERO /słodko-kwaśny — 29 zł

/ znany jako Pornstar Martini

PUREE Z MARAKUI, SYROP CUKROWY, SYROP WANILIOWY, SOK Z LIMONKI, PROSECCO 0%, BIAŁKO JAJA KURZEGO



SZLACHECKI OGRÓD ZERO /słodko-kwaśny — 32 zł

/ znany jako Summer Gin

OWOCE SEZONOWE, GIN ZERO, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY, BIAŁKO JAJA KURZEGO



ZIELONY STEP ZERO /orzeźwiający — 26 zł

/ znany jako Mojito

CUKIER TRZCINOWY, LIMONKA, WODA GAZOWANA, MIĘTA



KOZACKI RÓG ZERO /gorzko-kwaśny — 25 zł

/ znany jako Aperol Sour

APEROL 0%, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY, BIAŁKO JAJA KURZEGO



TATARSKI BICZ ZERO /gorzki — 28 zł

/ znany jako Aperol Spritz

PROSECCO 0%, APEROL 0%, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA



TATARSKI OBUCH ZERO /orzeźwiający — 27 zł

/ znany jako Hugo Spritz

PROSECCO 0%, SYROP Z CZARNEGO BZU, WODA GAZOWANA, LIMONKA, MIĘTA



TATARSKI ŁUK ZERO /słodki — 29 zł

/ znany jako Mango Spritz

PROSECCO 0%, PUREE Z MANGO, SOK Z CYTRYNY, WODA GAZOWANA



* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

Koktajle alkoholowe



DZIKIE POLA *wytrawny* — 35 zł

/ znany jako Long island

GIN, TEQUILA, WÓDKA, RUM, TRIPLE SEC,
SYROP CUKROWY, COCA-COLA



SZLACHECKA POKUSA */słodko-kwaśny* — 38 zł

/ znany jako Pornstar Martini

WÓDKA WANILIOWA, PUREE Z MARAKUI, SYROP CUKROWY,
SOK Z LIMONKI, PROSECCO, BIAŁKO JAJA KURZEGO



SZLACHECKI OGRÓD */słodko-kwaśny* — 36 zł

/ znany jako Summer Gin

OWOCE SEZONOWE, GIN, SOK Z CYTRYNY,
SYROP CUKROWY, BIAŁKO JAJA KURZEGO



ZIELONY STEP */orzeźwiający* — 29 zł

/ znany jako Mojito

RUM, CUKIER TRZCINOWY, LIMONKA, WODA GAZ., MIĘTA



KMICIC */wytrawny* — 35 zł

/ znany jako Punisher Exotic

WHISKY, WÓDKA, JAGERMEISTER, PUREE Z MARAKUI,
GRENADYNA



ELKSIR TUHAJ-BEJA */orzeźwiający* — 37 zł

/ znany jako Melon Fizz

LIKIER MIDORI, RUM, SOK Z CYTRYNY, SYROP WANILIOWY,
SPRITE, BIAŁKO JAJA KURZEGO



KOZACKA SICZ */kwaśny* — 26 zł

/ znany jako Whisky Sour

WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKR., BIAŁKO JAJA KURZEGO



TATARSKI BICZ */gorzki* — 32 zł

/ znany jako Aperol Spritz

PROSECCO, APEROL, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA



TATARSKI OBUCH */orzeźwiający* — 30 zł

/ znany jako Hugo Spritz

PROSECCO, SYROP Z CZARNEGO BZU,
WODA GAZOWANA, LIMONKA, MIĘTA



TATARSKI ŁUK */słodki* — 36 zł

/ znany jako Mango Spritz

PROSECCO, PUREE Z MANGO, SOK Z CYTRYNY,
WODA GAZOWANA

* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.