

WITAMY W RESTAURACJI DWÓR ROZŁOGI



SZANOWNI GOŚCIE,
WSZYSTKIE NASZE DANIA PRZYRZĄDZANE
SĄ SPECJALNIE DLA WAS NA BIEŻĄCO,
Z WYSOKIEJ JAKOŚCI 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

ZAPRASZAMY DO ZAPOZNANIA SIĘ
Z NASZĄ KARTĄ MENU ...



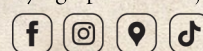
*Zabudowanie powstałe na podstawie opisu siedziby Kurciewiczów w powieści
„Ogniem i mieczem” Henryka Sienkiewicza – przystosowane do celów użytkowych.*



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

www.trylogia.pl/restauracja



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

PRZYSTAWKI

- ❖ TATAR WOŁOWY 46 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 56 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
- ❖ SZPARAGI W SZYNCE PARMEŃSKIEJ 34 ZŁ
NA ŚWIEŻYM SZPINAKU, Z PARMEZANEM,
EMULSJĄ CYTRYNOWĄ I 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 nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

SAŁATKI

❖ SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

38 ZŁ

MIX SAŁAT, OGÓREK, POMIDOR, PAPRYKA,
PARMEZAN, SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY,
BAGIETKA CZOSNKOWA

❖ SAŁATKA GRECKA

37 ZŁ

MIX SAŁAT, OLIWKI, PAPRYKA, OGÓREK,
SER FETA, OLIWA Z OLIVEK,
BAGIETKA CZOSNKOWA

❖ SAŁATKA Z SEREM CAMEMBERT

39 ZŁ

ZAPIEKANYM W SZYNCE PARMIEŃSKIEJ,
MIX SAŁAT, POMIDOR, OGÓREK,
SOS MUSZTARDOWO-MIODOWY,
BAGIETKA CZOSNKOWA



* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% 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

❖ KAPUŚNIAK Z MŁODEJ KAPUSTY 23 zł
ZIEMNIAKI, BOCZEK, KOPER, POMIDORY



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

DANIA GŁÓWNE

- ❖ PANIEROWANA PIERŚ
Z KURCZAKA PO KIJOWSKU 42 ZŁ

NADZIEWANA SEREM I MASŁEM ZIOŁOWYM,
Z BUKIETEM SURÓWEK, FRYTKAMI
I DIPEM CZOSNKOWYM

- ❖ PLACEK HUSARSKI  68 ZŁ

Z PIKANTNYM GULASZEM WOŁOWYM,
JOGURTEM GRECKIM I BUKIETEM SURÓWEK

Pon-Pt

- ❖ GOLONKA Z PIECA 56 ZŁ

W PIWIE, PODANA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,
ZIEMNIAKAMI Z WODY, MUSZTARDĄ
ORAZ CHRZANEM

- ❖ KACZKA 64 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 nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

DANIA GŁÓWNE

- ❖ **ŻEBERKA WIEPRZOWE** 62 ZŁ
PIECZONE W MIODZIE Z NUTĄ SOSU BARBECUE,
PODANE Z BURACZKAMI, KOPYTKAMI
I ZIEMNIAKAMI Z WODY, SOS BARBECUE

- ❖ **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** /200 G 99 ZŁ
GRILLOWANY POD MASŁEM ZIOŁOWYM,
Z ZIEMNIAKAMI Z WODY ORAZ SZPARAGAMI

- ❖ **SZASZŁYK NA SZPADZIE** 57 ZŁ
(POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, BOCZEK,
PAPRYKA, CUKINIA, CEBULA)
PODANY Z FRYTKAMI, SURÓWKĄ COLESŁAW
ORAZ SOSAMI: BARBECUE, SEROWY I DIABELSKI

- ❖ **POLICZKI WOŁOWE** 58 ZŁ
W SOSIE Z KONFITURY ZE ŚLIWEK,
CIEMNEGO PIWA I BULIONU DEMI GLACE,
Z PUREE ZIEMNIACZANYM
ORAZ BURACZKAMI ZASMAŻANYMI

- ❖ **DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM**  45 ZŁ
ZAKROPIONY SOSEM CYTRYNOWYM,
PODANY Z PRAŻONYM RYŻEM Z WARZEWAMI
ORAZ SZPARAGAMI

- ❖ **PSTRĄG W PAPILOCIE**  56 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 nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

DANIA GŁÓWNE

❖ KARKÓWKA

46 ZŁ

DUSZONA W SOSIE MYŚLIWSKIM,
PODANA Z KOPYTKAMI, OGÓRKIEM KISZONYM
I JOGURTEM GRECKIM

❖ BIODERKA Z KURCZAKA

45 ZŁ

ZAWINIĘTE W BEKON, W SOSIE TYMIANKOWYM,
Z ZIEMNIAKAMI Z WODY, MIKSEM SAŁAT
Z SOSEM WINEGRET

❖ DESKA ZAGŁOBY

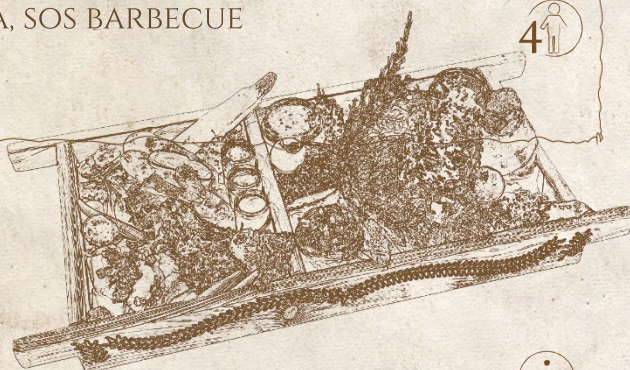
325 ZŁ

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

POTRAWY MĄCZNE

- ❖ PIEROGI UKRAIŃSKIE /6 SZT. 33 ZŁ
Z MIELONEGO TWAROGU I GOTOWANYCH
ZIEMNIAKÓW, NA BLANSZOWANYM SZPINAKU,
Z OKRASĄ I JOGURTEM GRECKIM
- ❖ PIELMIENIE /21 SZT. 30 ZŁ
Z OCTEM, SZCZYPTĄ KOPRU
I JOGURTEM GRECKIM
- ❖ KARTACZE /2 SZT. 34 ZŁ
Z FARSZEM MIĘSNYM, OKRASĄ,
I OGÓRKIEM KISZONYM
- ❖ PIEROGI Z GORGONZOLĄ
I SZPINAKIEM /6 SZT. 35 ZŁ
W SOSIE SEROWYM

*Potrawy mączne są przyrządzane
przez nas na miejscu.*

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



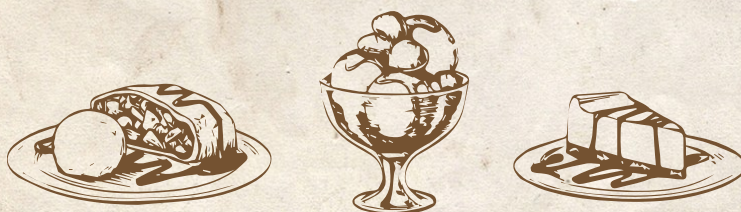
* Przy podłączeniu do rachunku hotelowego, a także przy stoliku od 5 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

DESERY

- ❖ TIRAMISU 22 ZŁ
Z MASCARPONE, NASĄCZONE ALKOHOLEM
AMARETTO
- ❖ ROLADA BEZOWA 25 ZŁ
Z MUSEM TRUSKAWKOWYM
- ❖ SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY 28 ZŁ
Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM
- ❖ PUCHAR LODOWY 22 ZŁ
MIX SMAKÓW: WANILIA, TRUSKAWKA, PISTACJA,
Z OWOCAMI SEZONOWYMI

MONOPORCJA /MAŁA PORCJA SŁODKOŚCI

- ❖ CZEKOLADOWA KULA 17 ZŁ
Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM



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

NAPOJE

NAPOJE ZIMNE

❖ LEMONIADA CZARNY BEZ / POMARAŃCZOWA	0,4 L/17 1 L/30 ZŁ
❖ MANGO KIDS KOKTAJL O SMAKU MANGO	0,25 L/13 ZŁ
❖ KAWA MROŻONA	18 ZŁ
❖ HERBATA MROŻONA	17 ZŁ
❖ KWAS CHLEBOWY	0,2 L/13 ZŁ
❖ WODA MINERALNA NIEGAZOWANA	0,33 L/8 1 L/16 ZŁ
GAZOWANA	0,33 L/8 0,7 L/13 ZŁ
❖ SOK CAPPY POMARAŃCZOWY	0,25 L/10 ZŁ 1 L/29 ZŁ
❖ SOK CAPPY JABŁKOWY	0,25 L/10 ZŁ 1 L/26 ZŁ
❖ SOK POMIDOROWY	0,25 L/10 ZŁ
❖ COCA-COLA ZERO COCA-COLA ORIGINAL TASTE FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC WATER	0,25 L/10 ZŁ
❖ RED BULL	0,25 L/13 ZŁ

NAPOJE GORĄCE

❖ HERBATA CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / BIAŁA MIĘTOWA / MALINOWA / OWOCE LEŚNE	13 ZŁ
❖ HERBATA ZIMOWA /POLECAMY/ ROZGRZEWAJĄCA, Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW ORAZ PRZYPRAW KORZENNYCH	19 ZŁ
❖ 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 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 ŻŁOTE PSZENICZNE	0,5 L/17 ZŁ
❖ KSIĄŻĘCE CZERWONY LAGER	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 PSZENNE	0,5 L/17 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE KOŹLAK	0,5 L/18 ZŁ

PIWO BEZALKOHOLOWE

❖ KSIĄŻĘCE IPA	0,5 L/18 ZŁ
❖ KSIĄŻĘCE ŻŁOTE PSZENICZNE	0,5 L/17 ZŁ
❖ LECH FREE LIME MINT	0,5 L/17 ZŁ
❖ LECH FREE APPLE LEMONGRASS	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/9 0,5 L/99 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 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

ALKOHOLE

WÓDKA

❖ KONESER HOTEL TRYLOGIA	40 ML/11 0,5 L/130 ZŁ
❖ STUMBRAS	40 ML/10 0,5 L/120 ZŁ
❖ FINLANDIA	40 ML/11 0,5 L/125 ZŁ
❖ BELVEDERE	40 ML/18 0,7 L/295 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/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
❖ 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 osób doliczamy 10% serwisu, od 10 osób 15% serwisu. W dni weekendowe nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

WINA

BIAŁE

- ❖ TRYLOGIA - DZIKIE POLA 125 ML/16 | 0,75 L/85 ZŁ
VTCYL - HISZPANIA | VERDEJO
- ❖ L'ARJOLLE BLANC 125 ML/18 | 0,75 L/95 ZŁ
LANGWEDOCJA - FRANCJA | SAUVIGNON
- ❖ RIESLING KABINETT 125 ML/19 | 0,75 L/99 ZŁ
PALATYNAT - NIEMCY | RIESLING
- ❖ ROSE D'ANJOU /WINO RÓŻOWE 125 ML/18 | 0,75 L/95 ZŁ
DOLINA LOARY - FRANCJA | CABERNET

CZERWONE

- ❖ TRYLOGIA - DZIKIE POLA 125 ML/16 | 0,75 L/85 ZŁ
VTCYL - HISZPANIA | TEMPRANILLO
- ❖ L'ARJOLLE ROUGE 125 ML/18 | 0,75 L/95 ZŁ
LANGWEDOCJA - FRANCJA | MERLOT
CARBNET SAUVIGNON
- ❖ FACE TO FACE 125 ML/17 | 0,75 L/90 ZŁ
KASTYLIA I LEÓN - HISZPANIA | TEMPRANILLO

DESEROWE /CZERWONE, BIAŁE

- ❖ MARQUES DEL TIRON TINTO 125 ML/16 | 0,75 L/85 ZŁ
GALICJA - HISZPANIA | TEMPRANILLO
- ❖ MARQUES DEL TIRON BLANCO 125 ML/16 | 0,75 L/85 ZŁ
GALICJA - HISZPANIA | MACABEO,
VERDEJO, VIURA

MUSUJĄCE

- ❖ CAVA SEGURA VIUDAS RESERVA/WYTRAWNE 0,75 L/85 ZŁ
PENEDES - HISZPANIA | MACABEO/PARELLADA
- ❖ MONTE LA REINA FRIZZANTE 0,75 L/90 ZŁ
KASTYLIA I LEÓN - HISZPANIA | VERDEJO
- ❖ MIONETTO PROSECCO 200 ML/25 ZŁ
TREVISO DOC - WŁOCHY | GLERA
- ❖ SANGRIA 200 ML/19 ZŁ
ORZEŻWIAJĄCY 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 nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

KOKTAJE ALKOHOLOWE



GNIEW BOHUNA /znany jako *Wściekły pies* 13 ZŁ/40 ML
WÓDKA, TABASCO, SOK MALINOWY



CHANAT /znany jako *Kamikaze* 36 ZŁ
WÓDKA, BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY



DZIKIE POLA /znany jako *Long island* 35 ZŁ
GIN, TEQUILA, WÓDKA, RUM, TRIPLE SEC,
SYROP CUKROWY, COCA-COLA



SZLACHECKA POKUSA /znany jako *Pornstar Martini* 36 ZŁ
WÓDKA WANILIOWA, PUREE Z MARAKUI,
SYROP CYKROWY, SOK Z LIMONKI, PROSECCO



SZABLA HUSARSKA /znany jako *Malibu Sunrise* 28 ZŁ
WÓDKA, MALIBU, SOK POMARAŃCZOWY,
BLUE CURACAO, GRENADINE



ZIELONY STEP /znany jako *Mojito* 29 ZŁ
RUM, SYROP CUKROWY, LIMONKA,
WODA GAZOWANA, MIĘTA



POTOP /znany jako *Blue Lagoon* 26 ZŁ
WÓDKA, BLUE CURACAO, SPRITE



ZEMSTA KMICICA 28 ZŁ
ŻUBRÓWKA, BOLS LYCHEE, SOK JABŁKOWY, POMARAŃCZA



KOZACKI RÓG /znany jako *Vodka Sour* 25 ZŁ
WÓDKA, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY



KOZACKA SICZ /znany jako *Whisky Sour* 26 ZŁ
WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY



TATARSKI BICZ /znany jako *Aperol Spritz* 32 ZŁ
PROSECCO, APÉROL, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA



TATARSKI OBUCH /znany jako *Hugo Spritz* 30 ZŁ
PROSECCO, SYROP Z CZARNEGO BZU,
WODA GAZOWANA, LIMONKA, MIĘTA



TATARSKI ŁUK /znany jako *Mango Spritz* 36 ZŁ
PROSECCO, MANGO, SOK Z CYTRYNY,
WODA GAZOWANA, LIMONKA

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