

# WITAJCIE W RESTAURACJI DWÓR ROZŁOGI

MIEJSCU, GDZIE TRADYCJA  
SPOTYKA SIĘ Z HISTORIĄ.

ZAPRASZAMY WAS DO SMAKOWANIA  
POLSKIEJ KUCHNI W NAJLEPSZYM WYDANIU.

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



*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](http://www.trylogia.pl/restauracja)



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

# PRZYSTAWKI

- ❖ TATAR WOŁOWY 49 ZŁ  
Z MARYNATAMI WŁASNEGO WYROBU, KRZEPKĄ  
MUSZTARDĄ, ŻÓŁTKIEM I BAGIETKĄ CZOSNKOWĄ
- ❖ SMALEC WIEJSKI 25 ZŁ  
Z OGÓRKIEM KISZONYM I PIECZYWEM
- ❖ SAŁO UKRAIŃSKIE 19 ZŁ  
MARYNOWANE, PODANE Z CEBULKĄ,  
OLIWĄ Z CZOSNKIEM I PIECZYWEM
- ❖ CARPACCIO Z POŁĘDWICY  
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
- ❖ PLACKI Z CUKINII /3 SZT. 34 ZŁ  
Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM  
I JOGURTEM GRECKIM

\* 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.

# SALATKI

- ❖ SAŁATKA CEZAR 39 ZŁ  
Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM, SAŁATA RZYMSKA,  
POMIDORY KOKTAJLOWE, PARMEZAN, GRZANKI,  
SOS CEZAR
- ❖ SAŁATKA GRECKA  37 ZŁ  
MIX SAŁAT, OLIVKI, 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

# ZUPY

- ❖ ROSÓŁ TRADYCYJNY 19 ZŁ  
Z MAKARONEM DOMOWYM
- ❖ ROSÓŁ SZLACHECKI 21 ZŁ  
Z PIELMIENIAMI
- ❖ ŻUR TRADYCYJNY W CHLEBIE 29 ZŁ  
NA ZAKWASIE WŁASNEGO WYROBU,  
Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ, JAJKIEM, CHRZANEM  
I SUSZONYMI GRZYBAMI  
ŻUR BEZ CHLEBA /22 ZŁ
- ❖ ZUPA KURKOWA 25 ZŁ  
Z ZIEMNIAKAMI, ZABIELANA Z KOPREM
- ❖ BARSZCZ CZERWONY 25 ZŁ  
Z PUREE ZIEMNIACZANYM I OKRASĄ

# DANIA GŁÓWNE

- ❖ PANIEROWANA PIERŚ  
Z KURCZAKA PO KIJOWSKU 43 ZŁ

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

- ❖ PLACKI KOZACKIE /3 SZT. 59 ZŁ

Z PIKANTNYM GULASZEM WOŁOWYM,  
JOGURTEM GRECKIM I BUKIETEM SURÓWEK

Pon-Pt

- ❖ GOLONKA Z PIECA 57 ZŁ

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

- ❖ KACZKA 65 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** 64 ZŁ  
PIECZONE W MIODZIE Z NUTĄ SOSU BARBECUE,  
PODANE Z BURACZKAMI, KOPYTKAMI  
I ZIEMNIAKAMI Z WODY, SOS BARBECUE
- ❖ **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ** /200 G 109 ZŁ  
GRILLOWANY POD MASŁEM ZIOŁOWYM,  
Z ZIEMNIAKAMI Z WODY ORAZ  
WARZYWAMI GRILLOWANYMI
- ❖ **SZASZŁYK NA SZPADZIE** 58 ZŁ  
(POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA, BOCZEK,  
PAPRYKA, CUKINIA, CEBULA)  
PODANY Z FRYTKAMI, SURÓWKĄ COLESŁAW  
ORAZ SOSAMI: BARBECUE, SEROWY I DIABELSKI
- ❖ **POLICZKI WOŁOWE** 59 ZŁ  
W SOSIE Z KONFITURY ZE ŚLIWEK,  
CIEMNEGO PIWA I BULIONU DEMI GLACE,  
Z PUREE ZIEMNIACZANYM  
ORAZ BURACZKAMI ZASMAŻANYMI
- ❖ **ŁOSOŚ W SOSIE ZIOŁOWYM**  69 ZŁ  
PODAWANY Z PLACKAMI ZIEMIACZANYMI,  
I WARZYWAMI GRILLOWANYMI
- ❖ **PSTRĄG W PAPILOCIE**  57 ZŁ  
FASZEROWANY MASŁEM ZIOŁOWYM, PODANY  
Z FRYTKAMI I MIKSEM SAŁAT  
Z SOSEM MUSZTARDOWO-MIODOWYM

\* 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

## ❖ POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA

59 ZŁ

SOUS VIDE, W SOSIE ZE ŚWIEŻYCH KUREK,  
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

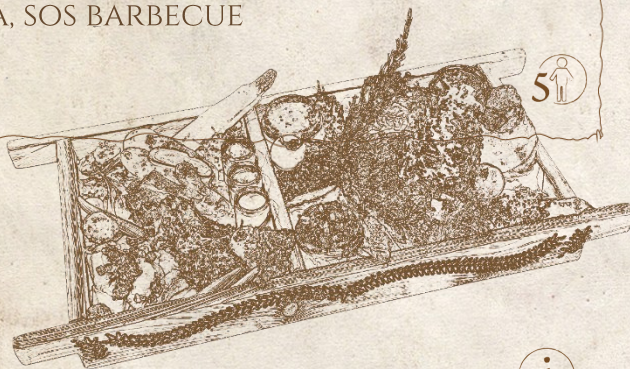
## ❖ DESKA ZAGŁOBY

335 ZŁ

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

Pon-Sob

ILOŚĆ  
OGRANICZONA



DESKA ZAGŁOBY  
DOSTĘPNA RÓWNIEŻ NA WYNOS

w naszym internetowym  
sklepie cateringowym  
[catering.trylogia.pl](http://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 Z KURKAMI /6 SZT. 38 ZŁ  
OKRASZONE Z CEBULKĄ
- ❖ PIELMIENIE /21 SZT. 35 ZŁ  
Z OCTEM, SZCZYPĄ KOPRU  
I JOGURTEM GRECKIM
- ❖ KARTACZE /2 SZT. 34 ZŁ  
Z FARSZEM MIĘSNYM, OKRASĄ,  
I OGÓRKIEM KISZONYM
- ❖ PIEROGI Z CIEŁĘCINĄ /5 SZT. 37 ZŁ  
W SOSIE ORZECOWYM

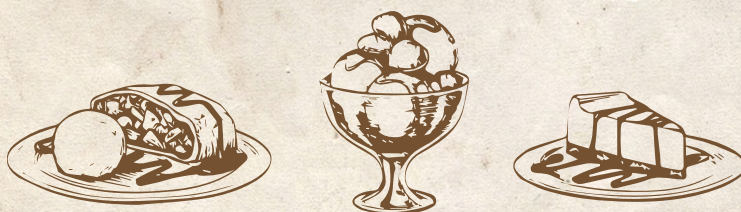
*Potrawy mączne są przyrządzane  
przez nas na miejscu.*

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



# DESERY

- ❖ TIRAMISU 23 ZŁ  
Z MASCARPONE, NASĄCZONE ALKOHOLEM  
AMARETTO
- ❖ ROLADA BEZOWA 26 ZŁ  
Z MUSEM TRUSKAWKOWYM
- ❖ SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY 29 ZŁ  
Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM
- ❖ PUCHAR LODOWY 24 ZŁ  
MIX SMAKÓW: WANILIA, TRUSKAWKA, PISTACJA,  
Z OWOCAMI SEZONOWYMI
- ❖ CIASTO RICOTTA 28 ZŁ  
Z GRUSZKAMI W BISZKOPCIE ORZECHEWYM,  
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 i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# NAPOJE

## NAPOJE ZIMNE

|                                                                                   |                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| ❖ LEMONIADA<br>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<br>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<br>COCA-COLA ORIGINAL TASTE<br>FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC WATER | 0,25 L/10 ZŁ             |
| ❖ RED BULL                                                                        | 0,25 L/13 ZŁ             |

## NAPOJE GORĄCE

|                                                                                                       |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ❖ HERBATA<br>CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / BIAŁA<br>MIĘTOWA / MALINOWA / OWOCE LEŚNE                 | 13 ZŁ |
| ❖ HERBATA ZIMOWA /POLECAMY/<br>ROZGRZEWAJĄCA, Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW<br>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 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 LEŻÁK                  | 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 |

## PIWO BEZALKOHOŁOWE

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| ❖ KSIĄŻĘCE IPA              | 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<br>Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW,<br>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 i święta nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

# ALKOHOLE

## WÓDKA

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| ❖ KONESER HOTEL TRYLOGIA | 40 ML/1l   0,5 L/130 ZŁ |
| ❖ STUMBRAS               | 40 ML/10   0,5 L/120 ZŁ |
| ❖ FINLANDIA              | 40 ML/1l   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 |

### 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/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 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%



## SZABLA HUSARSKA ZERO /słodki

24 ZŁ

/znany jako Malibu Sunrise

SOK POMARAŃCZOWY, BLUE CURACAO, GRENADYNA



## 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



## 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 %, 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.

# KOKTAJE ALKOHOLOWE



## DZIKIE POLA /wytrawny

35 ZŁ

/znany jako *Long island*

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



## SZLACHECKA POKUSA /słodko-kwaśny

36 ZŁ

/znany jako *Pornstar Martini*

WÓDKA WANILIOWA, PUREE Z MARAKUI,  
SYROP CUKROWY, SOK Z LIMONKI, PROSECCO



## SZABLA HUSARSKA /słodki

28 ZŁ

/znany jako *Malibu Sunrise*

WÓDKA, MALIBU, SOK POMARAŃCZOWY,  
BLUE CURACAO, GRENADYNA



## ZIELONY STEP /orzeźwiający

29 ZŁ

/znany jako *Mojito*

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



## KMICIC /wytrawny

35 ZŁ

/znany jako *Punisher Exotic*

WHISKY, WÓDKA, JAGERMEISTER, PUREE Z MARAKUI,  
GRENADYNA



## KOZACKI RÓG /gorzko-kwaśny

26 ZŁ

/znany jako *Aperol Sour*

APEROL, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY



## KOZACKA SICZ /kwaśny

26 ZŁ

/znany jako *Whisky Sour*

WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY



## 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, 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.