

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



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 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

* 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 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 OLIVEK, BAGIETKA CZOSNKOWA
- ❖ SAŁATKA Z SEREM CAMEMBERT 41 ZŁ
ZAPIEKANYM W SZYNCE PARMENSKIEJ, 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
- ❖ CHŁODNIK LITEWSKI 28 ZŁ
Z JAJKIEM
- ❖ 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

Z PIKANTNYM GULASZEM WOŁOWYM,
JOGURTEM GRECKIM I BUKIETEM SURÓWEK

Pon-Pt

- ❖ 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 POŁĘDWICY WOŁOWEJ** /200 G 115 ZŁ
GRILLOWANY POD MASŁEM ZIOŁOWYM,
Z ZIEMNIAKAMI Z WODY ORAZ
FASOLKA SZPARAGOWA
- ❖ **SZASZŁYK NA SZPADZIE** 59 ZŁ
(POŁĘDWICZKA 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 DORSZA**  49 ZŁ
ZAPIEKANY Z MASŁEM ZIOŁOWYM,
PODANY Z SALSĄ Z ZIELONEGO OGÓRKA,
KAPARAMI, MAJONEZEM MAŚLANKOWYM
ORAZ EMULSJĄ SZCZYPIONIOWĄ
- ❖ **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

❖ POŁĘDWICZKA WIEPRZOWA 59 ZŁ

SOUS VIDE, W SOSIE BOROWIKOWYM,
PODANA Z KOPYTKAMI I MIKSEM SAŁAT
Z SOSEM MUSZTAROWO-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

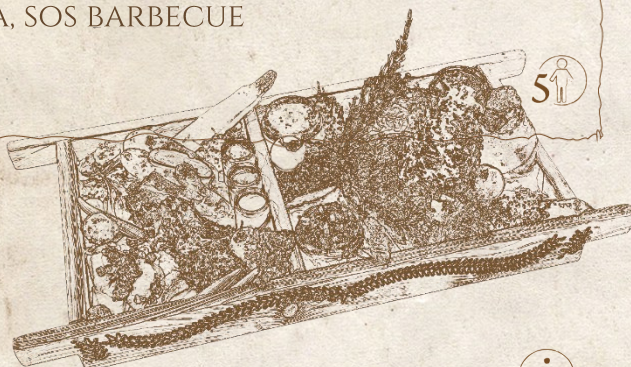
(KOTLET Z GROCHU, POMIDOR, RUKOLA,
PESTO BAZYLIOWE, SOS CZOSNKOWY)
PODANY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW

❖ 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

IŁOŚĆ
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, SZCZYPĄ KOPRU
I JOGURTEM GRECKIM
- ❖ KARTACZE /2 SZT. 38 ZŁ
Z FARSZEM MIĘSNYM, OKRASĄ,
I OGÓRKIEM KISZONYM
- ❖ PIEROGI Z JAGODAMI /6 SZT. 41 ZŁ
Z SOSEM WANILIOWYM I OWOCAMI SEZONOWYMI

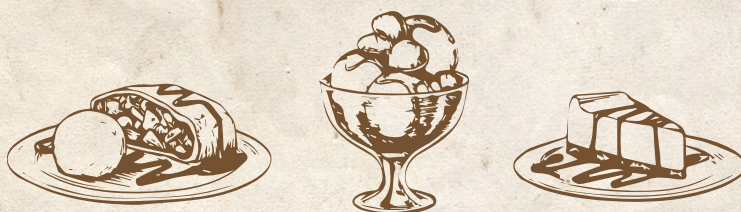
*Potrawy mączne są przyrządzane
przez nas na miejscu.*

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



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
- ❖ KARMELOWE NALEŚNIKI 25 ZŁ
Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I CYNAMONEM



* 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 CZARNY BEZ / POMARAŃCZOWA	0,4 L/18 1 L/32 ZŁ
❖ MANGO KIDS KOKTAJL O SMAKU MANGO	0,25 L/14 ZŁ
❖ KAWA MROŻONA	19 ZŁ
❖ HERBATA MROŻONA	0,4 L/18 1 L/30 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 COCA-COLA ORIGINAL TASTE FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC WATER	0,25 L/12 ZŁ
❖ RED BULL	0,25 L/15 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 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 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 DWÓJNIĄK	120 ML/19 ZŁ

WÓDKA SMAKOWA

❖ ŻUBRÓWKA BISON GRASS	40 ML/9 0,5 L/105 ZŁ
❖ SOPLICA WIŚNIOWA	40 ML/8 0,5 L/90 ZŁ
❖ SOPLICA MALINOWA	40 ML/8 0,5 L/90 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/12 0,5 L/135 ZŁ
❖ STUMBRAS	40 ML/11 0,5 L/125 ZŁ
❖ FINLANDIA	40 ML/12 0,5 L/130 ZŁ
❖ BELVEDERE	40 ML/19 0,7 L/300 ZŁ

OKOWITA - PODOLE WIELKIE

/podawane w temperaturze pokojowej

❖ JĘCZMIEN	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/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,
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 %, 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

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 CUKR., 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, 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.