

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

- ❖ WĄTRÓBKA 24 ZŁ
FLAMBIROWANA CALVADOSEM,
JABŁKO, CEBULA, PIECZYWO

* 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.

SALATKI

- ❖ 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 PARMEŃSKIEJ, 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

- ❖ KREM Z PIECZONEGO  ZIEMNIAKA 21 ZŁ
Z CHIPSEM BĘKONOWYM



* 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 55 ZŁ

W PIWIE, PODANA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,
MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, 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
WARZYWAMI GRILLOWANYMI

- ❖ **PLJESKAVICA** 59 ZŁ
(MIELONA WOŁOWINA Z WĘDZONĄ SŁONINĄ)
PODANA Z WARZYWAMI GRILLOWANYMI,
FRYTKAMI I DIPEM CZOSNKOWYM

- ❖ **POLICZKI WOŁOWE** 56 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 WARZYWAMI
I ZESTAWEM SURÓWEK

- ❖ **FILET Z ŁOSOSIA** 🌿 66 ZŁ
W SOSIE ZIOŁOWYM, PODAWANY Z PLACKAMI
ZIEMNIACZANYMI I WARZYWAMI GRILLOWANYMI



* 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

❖ UDO Z KURCZAKA 39 ZŁ

KONFITOWANE W AROMATYZOWANYM MAŚLE,
PODANE Z PRAŻONYM RYŻEM Z WARZYWAMI
I MIKSEM SAŁAT

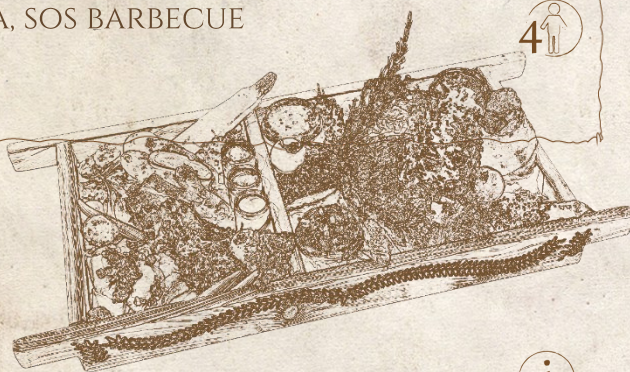
❖ DESKA ZAGŁOBY 325 ZŁ

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 MAĆCZNE

- ❖ 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 CIEŁĘCINĄ /6 SZT. 35 ZŁ
W SOSIE ORZECHEWYM

*Potrawy mączne są przyrządzane
przez nas na miejscu.*

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



DESERY

- ❖ TIRAMISU 22 ZŁ
Z MASCARPONE, NASĄCZONE ALKOHOLEM
AMARETTO

- ❖ CIASTO RICOTTA 27 ZŁ
Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM

- ❖ 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



* 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 0,4 L/17 | 1 L/30 ZŁ
CZARNY BEZ / POMARAŃCZOWA
- ❖ MANGO KIDS KOKTAJL O SMAKU MANGO 0,25 L/13 ZŁ
- ❖ KAWA MROŻONA 18 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 0,25 L/10 ZŁ
COCA-COLA ORIGINAL TASTE
FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC WATER
- ❖ RED BULL 0,25 L/13 ZŁ

NAPOJE GORAĆE

- ❖ 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 nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

ALKOHOLE

PIWO

❖ KRÓLEWSKIE PIWO BECZKOWE	0,3 L/13 0,5 L/16 ZŁ
❖ ŻYWIEC	0,5 L/16 ZŁ
❖ ŻYWIEC FREE 0,0%	0,33 L/14 ZŁ
❖ BAVARIA WIT PSZENICZNE 0,0%	0,33 L/14 ZŁ
❖ BAVARIA GINGER&LIME 0,0%	0,33 L/14 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE BEZALKOHOLOWE 0,5%	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
❖ STAROPOLSKIE DYNIOWE	0,5 L/18 ZŁ
❖ IRLANDZKIE CIEMNE	0,5 L/17 ZŁ
❖ IRLANDZKIE ZIELONE	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.

KOKTAJLE 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.