

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 ...



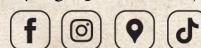
*Zabudowanie powstałe na podstawie opisu siedziby Kurciewiczów w powieści
„Ogniem i mieczem” Henryka Sienkiewicza - przystosowane do celów użytkowych.*



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

- ❖ BEFSZTYK Z WOŁOWINY SEZONOWEJ 45 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 54 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.  32 ZŁ
Z ŁOSOSIEM WĘDZONYM, Z 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 nie rozdzielamy rachunków w ramach jednego stolika.

SALATKI

- ❖ SAŁATKA Z GRILLOWANYM
KURCZAKIEM 37 ZŁ
MIX SAŁAT, OGÓREK, POMIDOR, PAPRYKA,
PARMEZAN, SOS MIODOWO-MUSZTARDOWY,
BAGIETKA CZOSNKOWA

- ❖ SAŁATKA GRECKA  35 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 PIECZONYCH WARZYW 🌿🌶️ 23 ZŁ
OPRÓSZONY SEREM FETA



* 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 40 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 54 ZŁ
W PIWIE, PODANA Z KAPUSTĄ ZASMAŻANĄ,
MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, MUSZTARDĄ
ORAZ CHRZANEM

- ❖ KACZKA 63 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 MŁODYMI ZIEMNIAKAMI, SOS BARBECUE

- ❖ **STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ /200 G** 96 ZŁ
GRILLOWANY POD MASŁEM ZIOŁOWYM,
Z MŁODYMI ZIEMNIAKAMI ORAZ
WARZYWAMI GRILLOWANYMI

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

- ❖ **FILET Z SANDACZA**  62 ZŁ
W SOSIE Z MŁODYCH PORÓW
FLAMBIROWANYCH LIKIEREM SAMBUCA,
PODANY Z PUREE ZIEMNIACZANYM
ORAZ ZESTAWEM SURÓWEK

- ❖ **FILET Z ŁOSOSIA**  65 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

❖ PESTO BURGER 39 ZŁ

(GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA, POMIDOR,
RUKOLA, PESTO BAZYLIOWE, SOS CZOSNKOWY)
PODANY Z FRYTKAMI I SURÓWKĄ COLESŁAW

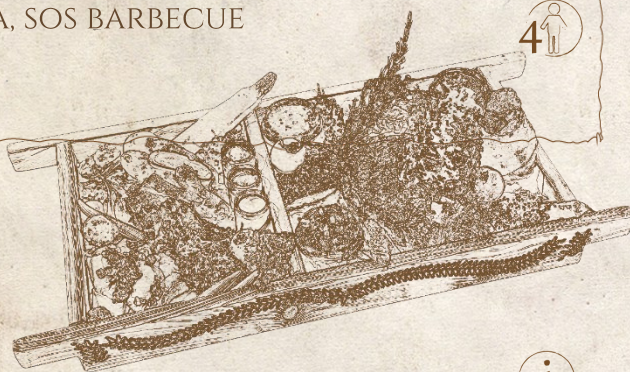
❖ DESKA ZAGŁOBY 325 ZŁ

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 GĘSINĄ
I SOCZEWICĄ /6 SZT. 36 ZŁ
SMAŻONE, PODANE Z OKRASĄ

*Potrawy mączne są przyrządzane
przez nas na miejscu.*

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



DESERY

- ❖ TIRAMISU 21 ZŁ
Z MASCARPONE, NASĄCZONE ALKOHOLEM
AMARETTO

- ❖ KARMELOWE NALEŚNIKI 21 ZŁ
Z PRAŻONYMI JABŁKAMI I CYNAMONEM

- ❖ ROLADA BEZOWA 23 ZŁ
Z MUSEM TRUSKAWKOWYM

- ❖ SERNIK Z BIAŁEJ CZEKOLADY 28 ZŁ
Z SOSEM WIŚNIOWO-KORZENNYM

- ❖ PUCHAR LODOWY 19 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/16 | 1 L/29 ZŁ
CZARNY BEZ / POMARAŃCZOWA
- ❖ MANGO KIDS KOKTAJL O SMAKU MANGO 0,25 L/12 ZŁ
- ❖ KAWA MROŻONA 17 ZŁ
- ❖ KWAS CHLEBOWY 0,2 L/12 ZŁ
- ❖ WODA MINERALNA
NIEGAZOWANA 0,33 L/7 | 1 L/15 ZŁ
GAZOWANA 0,33 L/7 | 0,7 L/12 ZŁ
- ❖ SOKI CAPPY 0,25 L/9 ZŁ | 1 L/25 ZŁ
POMARAŃCZOWY / JABŁKOWY
- ❖ SOK POMIDOROWY 0,25 L/9 ZŁ
- ❖ COCA-COLA ZERO 0,25 L/9 ZŁ
COCA-COLA ORIGINAL TASTE
FANTA, SPRITE, KINLEY TONIC WATER
- ❖ RED BULL 0,25 L/12 ZŁ

NAPOJE GORAĆE

- ❖ HERBATA 12 ZŁ
CZARNA / EARL GREY / ZIELONA / BIAŁA
MIĘTOWA / MALINOWA / OWOCE LEŚNE
- ❖ HERBATA ZIMOWA /POLECAMY/ 18 ZŁ
ROZGRZEWAJĄCA, Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW
ORAZ PRZYPRAW KORZENNYCH
- ❖ KAWA CZARNA 11 ZŁ
- ❖ KAWA BIAŁA 12 ZŁ
- ❖ ESPRESSO 10 ZŁ
- ❖ ESPRESSO DOPPIO 13 ZŁ
- ❖ KAWA LATTE 14 ZŁ
- ❖ CAPPUCCINO 13 ZŁ
- ❖ KAWA SMAKOWA WANILIOWA / ORZECHOWA 15 ZŁ
- ❖ KAWA Z LIKIEREM BAILEY'S 17 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/11 0,5 L/14 ZŁ
❖ ŻYWIEC	0,5 L/14 ZŁ
❖ ŻYWIEC FREE 0,0%	0,33 L/12 ZŁ
❖ BAVARIA WIT PSZENICZNE 0,0%	0,33 L/12 ZŁ
❖ BAVARIA GINGER&LIME 0,0%	0,33 L/12 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE BEZALKOHOLOWE 0,5%	0,5 L/15 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE DWORSKIE	0,5 L/15 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE CHMIELNE	0,5 L/15 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE MIODNE	0,5 L/16 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE PSZENNE	0,5 L/15 ZŁ
❖ STAROPOLSKIE KOŻLAK	0,5 L/16 ZŁ
❖ IRLANDZKIE CIEMNE	0,5 L/15 ZŁ
❖ IRLANDZKIE ZIELONE	0,5 L/15 ZŁ

NAPOJE ROZGRZEWAJĄCE

❖ PIWO GRZANE	0,5 L/20 ZŁ
❖ GRZANIEC GALICYJSKI	200 ML/15 ZŁ
❖ GRZANIEC GALICYJSKI 0%	200 ML/15 ZŁ
❖ HERBATA Z PRADEM Z DODATKIEM OWOCÓW, SYROPÓW, PRZYPRAW KORZENNYCH ORAZ NALEWKI	25 ZŁ

WÓDKA SMAKOWA

❖ ŻUBRÓWKA BISON GRASS	40 ML/9 0,5 L/95 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/125 ZŁ
- ❖ STUMBRAS 40 ML/10 | 0,5 L/110 ZŁ
- ❖ AMUNDSEN 40 ML/10 | 0,5 L/115 ZŁ
- ❖ BELVEDERE 40 ML/18 | 0,7 L/290 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/15 | 0,7 L/160 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/15 | 0,7 L/160 ZŁ
- ❖ JACK DANIEL'S 40 ML/18 | 0,7 L/240 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* 12 ZŁ/40 ML
WÓDKA, TABASCO, SOK MALINOWY



CHANAT /znany jako *Kamikaze* 35 ZŁ
WÓDKA, BLUE CURACAO, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY



DZIKIE POLA /znany jako *Long island* 34 ZŁ
GIN, TEQUILA, WÓDKA, RUM, TRIPLE SEC,
SYROP CUKROWY, COCA-COLA



ZERWIKAPTUR /znany jako *Margarita truskawkowa* 29 ZŁ
TEQUILA, TRIPLE SEC, SOK Z CYTRYNY, TRUSKAWKI



SZABLA HUSARSKA /znany jako *Malibu Sunrise* 27 ZŁ
WÓDKA, MALIBU, SOK POMARAŃCZOWY,
BLUE CURACAO, GRENADINE



ZIELONY STEP /znany jako *Mojito* 28 ZŁ
RUM, SYROP CUKROWY, LIMONKA,
WODA GAZOWANA, MIĘTA



POTOP /znany jako *Blue Lagoon* 25 ZŁ
WÓDKA, BLUE CURACAO, SPRITE



ZEMSTA KMICICA 27 ZŁ
ŻUBRÓWKA, BOLS LYCHEE, SOK JABŁKOWY, POMARAŃCZA



KOZACKI RÓG /znany jako *Vodka Sour* 24 ZŁ
WÓDKA, SOK Z LIMONKI, SYROP CUKROWY



KOZACKA SICZ /znany jako *Whisky Sour* 25 ZŁ
WHISKY, SOK Z CYTRYNY, SYROP CUKROWY



TATARSKI BICZ /znany jako *Aperol Spritz* 31 ZŁ
PROSECCO, APEROL, WODA GAZOWANA, POMARAŃCZA



TATARSKI OBUCH /znany jako *Hugo Spritz* 29 ZŁ
PROSECCO, SYROP Z CZARNEGO BZU,
WODA GAZOWANA, LIMONKA, MIĘTA



TATARSKI ŁUK /znany jako *Mango Spritz* 35 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.