

PRZEKĄSKI SNACKS

Kremowy hummus dyniowy,
granat, karmelizowane nasiona
dyni, pasta tahini, chleb pita
Creamy pumpkin hummus,
pomegranate, caramelized
pumpkin seeds, tahini paste,
pita bread

210 g **32**

Chrupiąca ryba w tempurze,
sos curry-mango, sałatka
z rzodkwi japońskiej
Crispy fish tempura,
curry-mango sauce, daikon
radish salad

260 g **38**

Pierogi gyoza z krewetkami,
sałatka z glonów, majonez shichimi,
marynowana rzodkiew japońska
Shrimp gyoza dumplings,
seaweed salad, ginger ponzu
sauce, shichimi mayonnaise,
pickled daikon radish

260 g **64**

Skrzydeltka z kurczaka,
koreański sos BBQ, marynowany
seler, zielona cebulka, chili
Sticky chicken wings,
Korean BBQ sauce, pickled celery,
green onion, chilli

280 g **34**

MAŁE TALERZE SMALL PLATES

Żurek na zakwasie,
jajko, biała kiełbasa
Sourdough soup żurek,
egg, white sausage

250 g **28**

Smażone krewetki tygrysie,
czerwony sos mojo, pikantna kiełbasa
chorizo, młody szpinak, ciecierzycza
Seared black tiger shrimps,
red mojo sauce, spicy chorizo sausage,
young spinach, chickpeas

250 g **75**

Tatar wołowy,
chrupiące kapary, grzybowe carpaccio,
majonez truflowy, chrupiące ciasto filo
Beef tartar,
crispy capers, mushroom carpaccio,
truffle mayonnaise, crunchy filo dough

180 g **48**

Tatar z łososia,
majonez wasabi, awokado, jabłko
Granny Smith, rzodkiewka, świeże zioła
Salmon tartar,
wasabi mayonnaise, avocado,
Granny Smith apple, radish, fresh herbs

180 g **48**

DUŻE TALERZE LARGE PLATES

Tagliatelle z pesto truflowym,
grzyby, tarty ser pecorino
Tagliatelle with truffle pesto,
mushrooms, shaved pecorino cheese

300 g **56**

Ser burrata z kremem dyniowym,
cebula w balsamicznej glazurze
Burrata cheese with pumpkin cream,
onions in balsamic glaze

240 g **52**

Salatka Cezar,
sałata rzymska, dressing Cezar, orzechy,
włoskie z chili, parmezan, grzanki crostini
Caesar salad,
romaine lettuce, Caesar dressing,
chilli walnuts, Parmesan, crostini toasts
Grillowany kurczak Grilled chicken

250 g **45**

Shakshuka z policzkami wołowymi,
bób, ser feta, świeże zioła, pieczony chleb pita
Ox cheeks shakshuka,
broad beans, feta cheese, soft herbs,
toasted pita bread

320 g **68**

Pieczona pierś z kurczaka,
sos musztardowy, pieczona marchew,
grozek cukrowy, panierowany kalafior
Roasted chicken breast,
mustard sauce, roasted carrot, snap peas,
breaded cauliflower

320 g **58**

Śtek z polskiego antrykotu,
kremowy sos pieprzowy, pieczarki
Polish dry-aged beef entrecôte,
creamy peppercorn sauce, mushrooms

330 g **130**

Cheeseburger,
mielone mięso wołowe Angus,
bułka brioche, biały sos BBQ, pickle,
frytki, sałatka coleslaw
Cheeseburger,
Angus beef patty, brioche, white
BBQ sauce, pickles, French fries, coleslaw

460 g **60**

Filet z łososia,
szafranowy sos velouté,
liście szpinaku, kawior
Salmon fillet,
saffron velouté sauce, young spinach,
caviar

250 g **82**

Polędwica z dorsza,
rakowy sos beurre blanc,
grzyby sauté, brokuły
Cod loin,
crayfish beurre blanc sauce,
sautéed forest, mushrooms, broccoli

250 g **78**

DODATKI SIDE DISHES

Frytki domowe,
majonez BBQ
Home-style French fries,
BBQ mayonnaise

150 g **22**

Ziemniaki z patelni,
palone masło, parmezan, szalwia
Pan-seared potatoes,
brown butter, Parmesan, sage

150 g **16**

Liście sałat ogrodowych,
dressing z cytrynowej oliwy z oliwek
Garden leaf salad,
citrus olive oil emulsion

50 g **16**

DESERY DESSERTS

Pieczony sernik,
karmelizowane orzechy pekan, bita śmietana
Baked cheesecake,
caramelized pecan nuts, whipped cream

190 g **28**

Szarlotka,
lody waniliowe, świeża mięta
Charlotte apple cake,
vanilla ice cream, fresh mint

200 g **28**

Ciastko z lawą czekoladową,
dzikie wiśnie Amarena na ciepło, lody mleczne
Molten chocolate cake,
warm wild Amarena cherries, milk ice cream

180 g **32**

Deser lodowy,
wybór trzech kulek lodów,
owoce sezonowe, bita śmietana
Smaki lodów do wyboru: wanilia,
czekolada, truskawka, sorbet cytrynowy
Sundae,
selection of three ice cream scoops, seasonal fruit,
whipped cream
Ice cream flavours to choose from: vanilla,
chocolate, strawberry, lemon sorbet

150 g **28**

ALERGENY ALLERGENS

seler celery	mleko milk	jajka eggs	mięczaki mollusc
ryby fish	gluten gluten	łubin lupin	cebula onion
gorczyca mustard	orzechy nuts	siarczyny sulfites	orzeszki ziemne peanuts
sezam sesame	soja soya	skorupiaki crustaceans	

WÓDKA *VODKA*

Żubrówka Black 24
Żubrówka Bison Grass 20
Żubrówka White 20
Soplica Flavor 16
Belvedere 35



GIN

Finsbury 20
Hendricks 32
Bombay Sapphire 34



RUM

Bacardi Carta Blanca 20
Capitan Morgan 32
Dictador 34



WHISKY

Grant's Triple Wood 26
Grant's Smoky 26
Grant's Rum Cask 26
Glenfiddich 12 YO 36
Glenfiddich 15 YO 48
Glenfiddich 18 YO 55
Glenfiddich 21 YO 95
Tullamore Dew Original 34



BOURBON

Jack Daniel's Gentleman Jack 32
Jack Daniel's 24



METAXA

Metaxa 5* 18



TEQUILA

Sierra Silver 24
Sierra Gold 26



KONIAK *COGNAC*

Rémy Martin V.S.O.P. 48
Rémy Martin X.O. 150
Hennessy 48
Hennessy Fine de Cognac 48



APERITIF I LIKIERY *APERITIF & LIQUEURS*

Aperol 20
Campari 20
Martini Bianco 20
Martini Rosso 20
Martini Dry 20
Jägermeister 22
Cointreau 24
Kahlúa 22
Baileys 22



KOKTAJLE *COCKTAILS*

FIRMOWE SIGNATURES

Polish Apple Pie

(owocowy, aromatyczny, słodki) – Żubrówka Bison Grass,
sok jabłkowy
(fruity, aromatic, sweet) – Żubrówka Bison Grass, apple juice
25

Cucumber Mojito

(orzeźwiający, chłodzący) – rum, mięta, ogórek
(refreshing, cooling) – rum, mint, cucumber
25

Warsaw Sunrise

(owocowy, półwytrawny) – tequila, pomarańcza, crème de cassis
(fruity, bitter) – tequila, orange, crème de cassis
25

APERITIFY APERITIFS

Cucumber Fizz

(musujący, półwytrawny) – Martini Bianco, tonik, limonka
(fizzy, bitter) – Martini Bianco, tonic, lime
24

Aperol Spritz

(musujący, owocowy) – aperol, prosecco, pomarańcza
(fizzy, fruity) – aperol, prosecco, orange
26

WYBÓR SEZONOWY *SEASONAL FAVOURITES*

Bozzy Frappuccino

(orzechowy, rześki, chłodzący) – Kahlúa, espresso, mleko
(nutty, fresh, cooling) – Kahlúa, espresso, milk
24

NA DOBRANOC *NIGHTCAPS*

Smoky Old Fashion

(dymny, ciemny) – Grant's Smoky, bitter, pomarańcza
(smoky, dark) – Grant's Smoky, bitter, orange
28

Long Night

(słodki, półwytrawny) – rum, wódka, tequila, gin, cola
(sweet, bitter) – rum, vodka, tequila, gin, coke
29

NAPOJE GORĄCE *HOT BEVERAGES*

Herbata czarna *Black tea* 14
Herbata owocowa *Fruit tea* 14
Espresso 14
Doppio 14
Cappuccino 14
Czarna kawa *Black coffee* 14
Caffè Latte 14
Ristretto 14



NAPOJE BEZALKOHOLOWE *SOFT DRINKS*

Sok *Juice* 14
Świeży sok *Fresh juice* 18
Coca-cola, Fanta, Sprite, tonic 14
Woda *Still water* 14
Woda gazowana *Sparkling water* 14



PIWO *BEER*

Pilsner Urquell 22
Grolsch 18
Książęce 21
Piwo z kega *Draft beer* 20



TRYLOGIA
BAR • CAFE



Wszystkie ceny podano w polskich złotych. Ceny zawierają VAT.
All prices are listed in Polish złoty. Prices include VAT.

NA KIELISZKI BY THE GLASS

BĄBELKI BUBBLES

PROSECCO TREVISO BRUT, VAL D'OCA,
VENETO, WŁOCHY ITALY, GLERA
(100 ML) 21

BIAŁE WHITE

KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, RHEINHESSEN,
NIEMCY GERMANY, RIESLING
(125 ML) 24

'PASSO BLANCO' MASI, MENDOZA, ARGENTYNA ARGENTINA,
PINOT GRIGIO, TORRONTES
(125 ML) 26

DMZ, DEMORGENZON, STELLENBOSCH,
AFRYKA POŁUDNIOWA SOUTH AFRICA, CHENIN BLANC
(125 ML) 32

MACON-LUGNY 'LES CRAYS', JOSEPH DROUHIN, BOURGOGNE,
FRANCJA FRANCE, CHARDONNAY
(125 ML) 38

CZERWONE RED

'MESSER DEL FAUNO', CASTELLANI, SICILIA,
WŁOCHY ITALY, NERO D'AVOLA
(125 ML) 21

VENTISQUERO 'YELCHO', MAIPO VALLEY,
CHILE, CARMENERE
(125 ML) 26

LA LINDA MALBEC, LUJAN DE CUYO –
MENDOZA, ARGENTYNA ARGENTINA
(125 ML) 26

BARON DE LEY RESERVA,
RIOJA, HISZPANIA SPAIN
(125 ML) 38

SŁODKIE I WZMACNIANE SWEET & FORTIFIED

FINE RUBY PORT, GRAHAM'S, DOURO, PORTUGALIA PORTUGAL,
TOURIGA FRANCA, TOURIGA NACIONAL, TINTA BARROCA
(125 ML) 42

SAUTERNES 'LA FLEUR RANAissance', ANTOIN MOUEIX, BORDEAUX,
FRANCJA FRANCE, SAUVIGNON BLANC, SEMILLON
(375 ML) 55

WINO WINE

BUTELKI BOTTLES

BĄBELKI BUBBLES

PROSECCO TREVISO BRUT, VAL D'OCA, VENETO, WŁOCHY, ITALY
(750 ML) 120

CAVA STARS 'TOUCH OF ROSE' BRUT, PERELADA, PENEDES,
HISZPANIA SPAIN
(750 ML) 180

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL NON-VINTAGE
(750 ML) 490

TAITTINGER BRUT RESERVE, CHARDONNAY, PINOT NOIR, PINOT MEUNIER
(750 ML) 550

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL NON-VINTAGE
(750 ML) 550



BIAŁE WHITE

KENDERMANN'S RIESLING KABINETT, RHEINHESSEN,
NIEMCY GERMANY
(750 ML) 130

'PASSO BLANCO' PINOT GRIGIO/TORRONTES,
MASI, MENDOZA, ARGENTYNA ARGENTINA
(750 ML) 140

K-NAIA VERDEJO, BODEGAS NAIA,
RUEDA, HISZPANIA SPAIN
(750 ML) 140

YEYA CHARDONNAY/MOSCATEL, FINCA BACARA,
JUMILLA, HISZPANIA SPAIN
(750 ML) 150

SILENI SAUVIGNON BLANC, MARLBOROUGH,
NOWA ZELANDIA NEW ZEALAND
(750 ML) 180

DMZ CHENIN BLANC, DEMORGENZON, STELLENBOSCH,
AFRYKA POŁUDNIOWA SOUTH AFRICA
(750 ML) 180

MACON-LUGNY 'LES CRAYS', JOSEPH DROUHIN,
BOURGOGNE, FRANCJA FRANCE
(750 ML) 220

CZERWONE RED

'MESSER DEL FAUNO' NERO D'AVOLA,
CASTELLANI, SICILIA, WŁOCHY ITALY
(750 ML) 120

VENTISQUERO 'YELCHO' CARMENERE,
MAIPO VALLEY, CHILE
(750 ML) 150

VARVAGLIONE V2 PRIMITIVO, PUGLIA,
WŁOCHY ITALY
(750 ML) 150

LA LINDA MALBEC, LUJAN DE CUYO –
MENDOZA, ARGENTYNA ARGENTINA
(750 ML) 150

GALANTE SANGIOVESE APASSIMENTO, MEDICI ERMETE,
EMILIA-ROMAGNA, WŁOCHY ITALY
(750 ML) 180

PRIMITIVO DI MANDURIA, CONTE DI CAMPANO,
PUGLIA, WŁOCHY ITALY
(750 ML) 190

BARON DE LEY RESERVA, RIOJA,
HISZPANIA SPAIN
(750 ML) 215

TRYLOGIA

RESTAURACJA • BAR • CAFE

MENIU

Wszystkie ceny podano w polskich złotych. Ceny zawierają VAT.
Niektóre dania lub produkty mogą zawierać alergeny.
W przypadku jakichkolwiek alergii prosimy poinformować obsługę.
Dania rybne mogą zawierać ości.

*All prices are listed in Polish złoty. Prices include VAT.
Some dishes or products may contain allergens.
In case of any allergies, please inform the service.
Fish dishes may contain bones.*