



**R E S T A U R A C J A**

*smaczne jedzenie w dobrej cenie*

**Witamy i zapraszamy codziennie  
Poniedziałek – Niedziela 12.00 – 20.00**

*We invite you cordially to come to us every day  
from Monday to Sunday from 12.00 to 8.00. p.m.*

**Wszystkie dania przygotowujemy ze świeżych surowców  
pochodzących w większości od lokalnych producentów.  
Stawiamy na jakość, przystępne ceny i przyjazną atmosferę.**

*All dishes are prepared by us from fresh ingredients mostly coming from local producers.  
We do our best on a good quality, affordable prices and a friendly atmosphere.*

**Czas oczekiwania do 30 minut**  
*The waiting time amounts to 30 minutes*

**Organizujemy przyjęcia okolicznościowe**  
*We organize occasional parties, please call*

**Tel. +48 506 893 224**

**Table reservations under the telephone number**  
*Przyjmujemy rezerwacje stolików*

**Tel. +48 32 441 84 51**

**[www.smakregionu.com](http://www.smakregionu.com)**

**„Życzymy smacznego i spędzenia przyjemnych chwil  
w naszej restauracji.”**

**właściciele**

*“We wish you to enjoy your meals  
and have a very good time in our restaurant.”*

**Owners**

# NA DOBRY POCZĄTEK / TO START WITH

Do każdej przystawki / For every appetizer  
podajemy ciepłe bułeczki / we serve warm rolls

**Jajecznica z trzech jaj**  
**(do wyboru: z boczkiem lub pieczarkami)** 13,00 zł  
*Scrambled eggs (your choice with: bacon or champignons)*

**Wątróbka smażona z cebulką** 18,00 zł  
*Liver fried with onion*

**Befszyk tatarski z klasycznymi dodatkami** 34,00 zł  
*Beef tartar with classic additions*

**Hekele - czyli sałatka ze śledzi,**  
**kiszonych ogórków, jajek i cebuli** 16,00 zł  
*Hekele - a herring salad with pickled cucumbers, eggs and onion*



**Dodatki: pieczywo, musztarda, chrzan, ketchup, masło** 2,50 zł  
*Additions: bread, mustard, horseradish, ketchup, butter*

**Bufet sałatkowy 6,00zł**  
*salad buffet*

## ZUPY / SOUPS

|                                                                      |        |          |
|----------------------------------------------------------------------|--------|----------|
| <b>Rosół domowy</b>                                                  | 200 ml | 9,00 zł  |
| <b>z makaronem, marchewką i zieloną pietruszką</b>                   | 300 ml | 11,00 zł |
| <i>Home made bouillon with noodles, carrot and green parsley</i>     |        |          |
| <b>Żur śląski</b>                                                    | 200 ml | 11,00 zł |
| <b>robiony na wędzonej kiełbasie z jajkiem</b>                       | 300 ml | 14,00 zł |
| <i>Silesian style sour soup cooked on smoked sausage with egg</i>    |        |          |
| <b>Kwaśnica na żeberkach</b>                                         | 300 ml | 14,00 zł |
| <i>Traditional highlander's soup with sour cabbage on spare ribs</i> |        |          |
| <b>Krem czosnkowy z grzanką serową</b>                               | 200 ml | 15,00 zł |
| <i>Garlic cream soup with cheese toast</i>                           |        |          |
| <b>Wodzionka</b>                                                     |        |          |
| <b>czyli śląska zupa czosnkowa z kawałkami chleba</b>                | 200 ml | 9,00 zł  |
| <i>Silesian style garlic soup with pieces of bread</i>               |        |          |



## DANIA Z DROBIU / CHICKEN DISHES

|                                                                                                                        |          |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Sakiewka z piersi kurczaka z mozzarellą</b>                                                                         |          |
| <b>i suszonymi pomidorami, pod sosem porowo-cebulowym</b>                                                              |          |
| <b>podana z pieczonymi ziemniakami</b>                                                                                 | 28,00 zł |
| <i>A pouch of chicken breast with Mozzarella and dried tomatoes under leek onion sauce served with baked potatoes</i>  |          |
| <b>Grillowany filet z piersi kurczaka</b>                                                                              |          |
| <b>z pieczarkami duszonymi w śmietanie</b>                                                                             |          |
| <b>podany z pieczonymi ziemniakami</b>                                                                                 | 26,00 zł |
| <i>Chicken breast fillet with stewed champignons in sour cream, served with baked potatoes</i>                         |          |
| <b>Roladka z kurzej piersi</b>                                                                                         |          |
| <b>z farszem szpinakowym i sosem serowym</b>                                                                           |          |
| <b>podana z kluskami śląskimi i bazyliowym pesto</b>                                                                   | 31,00 zł |
| <i>Chicken breast roll with spinach filling and cheese sauce served with Silesian potato dumplings and basil pesto</i> |          |
| <b>Filet drobiowy panierowany</b>                                                                                      |          |
| <b>podany z frytkami i dipem czosnkowym</b>                                                                            | 24,00 zł |
| <i>Chicken fillet coated with breadcrumbs served with French fries and garlic dip</i>                                  |          |
| <b>Bufet sałatkowy 6,00zł</b>                                                                                          |          |
| <i>salad buffet</i>                                                                                                    |          |

## DANIA Z WIEPRZOWINY / PORK DISHES

### **Karminadel z cebulą**

**podany z purée musztardowo-chrzanowym**

25,00 zł

*Traditional Silesian meat ball with onion*

*served with mustard horseradish purée*

### **Schab po sztygarsku z sosem pieczeniowym**

**podany z kluskami śląskimi i modrą kapustą**

32,00 zł

*Roast pork foreman's way with gravy sauce*

*served with Silesian potato dumplings and red cabbage*



### **Grillowane polędwiczki wieprzowe**

**podane z pieczonymi ziemniakami okraszonymi**

**smażonym boczkiem i cebulką**

37,00 zł

**oraz z sosem z leśnych grzybów**

*Grilled pork tenderloins served with baked potatoes*

*topped with fried bacon and onion, forest mushroom sauce*

### **Żeberka w marynacie barbecue**

**podane z frytkami i zasmażaną kapustą**

42,00 zł

*Ribs in BBQ marinade served with chips and fried cabbage*

### **Kotlet schabowy panierowany**

**z ziemniakami purée ze smażonym boczkiem**

**i cebulką oraz kapustą zasmażaną**

30,00 zł

*Pork chop coated with breadcrumbs served with purée potatoes*

*with fried bacon and onion and fried cabbage*

### **Golonko gotowane z musztardą i chrzanem**

**podane z kapustą zasmażaną**

100 g 8,00 zł

*Pork knuckle cooked with mustard and horseradish*

*served with fried cabbage*

### **Golonko zapiekane w piecu z kapustą zasmażaną**

**i pieczonymi ziemniakami**

42,00 zł

*Pork knuckle baked in the oven with fried cabbage and baked potatoes*

### **Rolada wieprzowa podana z kluskami**

**śląskimi i modrą kapustą**

36,00 zł

*Pork roulade served with Silesian potato dumplings and red cabbage*

**Bufet sałatkowy 6,00zł**

*salad buffet*

## DANIA Z WOŁOWINY / BEEF DISHES

**Pulpeciki wołowe w sosie z zielonego pieprzu**  
**podane z kluskami śląskimi i fasolką szparagową w boczku** 42,00 zł  
*Beef meatballs with green pepper sauce*  
*served with Silesian potato dumplings and green bean in bacon*

**Wołowina z pieca duszona z pieczarkami**  
**podana z prażuchami i ogórkiem kiszonym** 42,00 zł  
*Beef baked in the oven and stewed with champignons*  
*served with purée potatoes with fried bacon, onion and pickled cucumber*

**Ozór wołowy peklowany**  
**podany w sosie musztardowo-chrzanowym**  
**z prażuchami i buraczkami** 36,00 zł  
*Pickled beef tongue served with mustard horseradish sauce*  
*and purée potatoes with fried bacon and onion and beetroot*

**Rolada wołowa w sosie pieczeniowym**  
**podana z kluskami śląskimi i modrą kapustą** 43,00 zł  
*Traditional beef roulade in gravy sauce*  
*served with Silesian potato dumplings and red cabbage*

## Z KUCHNI POLSKIEJ / POLISH CUISINE

**Udko z kaczki duszone**  
**podane z purée ziemniaczano-cebulowym,**  
**sosem pieczeniowym i modrą kapustą** 44,00zł  
*Duck leg stewed served with potato onion purée, gravy sauce and red cabbage*

**Noga z gęsi pieczona z czosnkiem i rozmarynem**  
**podana z kaszą gryczaną z grzybami,**  
**sosem pieczeniowym i fasolką szparagową w boczku** 52,00 zł  
*Goose leg baked with garlic and rosemary*  
*served with buckwheat, mushrooms and gravy sauce, green bean in bacon*

**Skoki z królika szpikowane czosnkiem**  
**w sosie kurkowym podane z zielonym groszkiem,**  
**kluskami śląskimi i buraczkami** 46,00 zł  
*Rabbit legs filled with garlic in chantarelles sauce*  
*served with green peas, Silesian potato dumplings and beetroot*

**Gulasz z dzika z podgrzybkami podany z knedlami** 45,00 zł  
*Wild boar goulash with bay bolete's served with potato dumplings*

*Bufet sałatkowy 6,00zł*  
*salad buffet*

## **RYBY / FISH**

**Pstrąg z pary**

**podany z masłem czosnkowo-ziołowym**

100g 10,00 zł

*Steamed trout served with garlic herb butter*

**Smażony filet z łososia**

**podany na zielonych warzywach z patelni**

100g 15,00 zł

*Fried salmon fillet served with pan fried green vegetables*

**Sum od Króla w sosie grzybowym**

**podany z kluskami śląskimi**

42,00 zł

*Catfish from the King with boletus sauce*

*served with Silesian potato dumplings*

**Smażony filet z sandacza podany na kaszy gryczanej**

**z dodatkiem sosu porowo-cebulowego**

42,00 zł

*Fried pikeperch served with buckwheat*

*and addition of leek onion sauce*

*Bufet sałatkowy 6,00zł*

*salad buffet*

## **SALAŃKI / SALADS**

**Mix sałat z warzywami i grillowaną pierśią kurczaka**

**podany z sosem Cezar i grzanką czosnkową**

26,00 zł

*Mix salad with vegetables and grilled chicken breast*

*served with Caesar sauce and garlic toast*

**Sałatka z krewetkami smażonymi na maśle czosnkowym**

**z dodatkiem białego wina podana z gorącymi bułeczkami**

**(mix sałat, pomidory, cebula, papryka, sos winegret)**

40,00 zł

*Salad with shrimps fried on garlic butter in addition of white wine*

*served with hot rolls (mix salad, tomatoes, onion, pepper and vinaigrette sauce)*

**Mix sałat z warzywami, wątróbką duszoną w śmietanie**

**z dodatkiem wiśniówki, żurawiną i grzankami**

26,00 zł

*Mix salad with vegetables, liver stewed in sour cream*

*flavored with cherry vodka, cranberries and bread croutons*

## COŚ INNEGO / SOMETHING ELSE

**Ser smażony podany z frytkami i sosem tatarskim** 28,00 zł  
*Fried cheese served with French fries and Tatar sauce*

**Makaron Carbonara podany ze swojskim boczkiem** 24,00 zł  
*Pasta Carbonara served with homely bacon*

**Zapiekanka makaronowo-serowa** 26,00 zł  
*Gratin with pasta and cheese*

**Lazania po bolońsku podana na sosie serowym** 28,00 zł  
*Lasagne Bolognese served on cheese sauce*

**Pyzy z mięsem okraszone boczkiem  
i prażoną cebulką z dodatkiem kwaśnej śmietany** 24,00 zł  
*Potato dumplings with meat filling topped with bacon  
and roasted onion served with sour cream addition*

**Placki ziemniaczane po chłopsku z gulaszem,  
tartym kiszonym ogórkiem i kwaśną śmietaną** 34,00 zł  
*Potato pancakes Farmer style served with goulash,  
grated pickled cucumber and sour cream*

**Placki ziemniaczane 3 szt.  
z sosem z leśnych grzybów** 18,00 zł  
*Potato pancakes - 3 pieces served with forest mushroom sauce*

**Placki ziemniaczane 3 szt.  
do wyboru z sosem:  
pieczeniowym, porowym, śmietaną lub bez sosu** 16,00 zł  
*Potato pancakes - 3 pieces  
with choice of sauces: gravy, leek, sour cream or without sauce*

**Bufet sałatkowy 6,00zł**  
*salad buffet*

# COŚ DLA POCIECH / FOR CHILDREN

## **Rosółek domowy**

**z makaronem marchewką i zieloną pietruszką**

200 ml 9,00 zł

*Home made bouillon with noodles, carrot and green parsley*

## **Kluski śląskie - 6 szt.**

**do wyboru: z sosem pieczeniowym lub z masłem i cukrem**

9,00 zł

*Silesian potato dumplings - 6 pcs.*

*with your choice of: gravy sauce or butter and sugar*

## **Pierś z kurczaka panierowana z frytkami**

16,00 zł

*Chicken breast coated with breadcrumbs with frites*

**Bufet sałatkowy 6,00zł**

*salad buffet*

## **DODATKI / ADDITIONS**

### **Ketchup, musztarda, chrzan**

40g 2,50 zł

*Ketchup, mustard, horseradish*

### **Dip czosnkowy**

40g 3,50 zł

*Garlic dip*

### **Warzywa gotowane**

200g 7,00 zł

*Boiled vegetables*

### **Kapusta zasmażana**

300g 11,00 zł

*Fried cabbage*

150g 7,00 zł

### **Frytki, ziemniaki pieczone**

200g 8,00 zł

*French fries, baked potatoes*

### **Ziemniaki gotowane**

200 g 6,00 zł

*Boiled potatoes*

### **Kluski śląskie**

12szt 8,00 zł

*Silesian potato dumplings*

### **Prażuchy**

**(ziemniaki purée ze smażonym boczkiem i cebulką)**

300g 7,00 zł

*Purée potatoes with fried bacon and onion*

### **Bufet sałatkowy**

6,00 zł

*Salad buffet*

## DESERY / DESSERTS

**Szarlotka czyli swojski jabłecznik z bitą śmietaną,  
gałką lodów waniliowych i sosem orzechowym**

*Home made apple pie served hot with whipped cream,  
a scoop of vanilla ice cream and nutty sauce*

14,00 zł



**Sernik jagodowy z karmelizowaną bezą**

*Cheese cake with berries and caramelised meringue*

14,00 zł

**Lody waniliowe z gorącymi malinami i bitą śmietaną**

*Vanilla ice cream served with hot raspberries and whipped cream*

15,00 zł

**Lody z owocami i bitą śmietaną**

*Ice cream with various of fruits and whipped cream*

15,00 zł

**Lody czekoladowe z dodatkiem advokatu,  
podane z wiśniami i bitą śmietaną**

*Chocolate ice cream with Advocaat liqueur addition,  
served with cherries and whipped cream*

18,00 zł

## KORYTA NA WYNOS / TAKE AWAY OFFER

*Istnieje możliwość zamówienia oraz stworzenia  
własnej kompozycji koryta na wynos.*

*Zamówienia prosimy składać w restauracji z co najmniej  
jednodniowym wyprzedzeniem lub pod nr tel. +48 32 441 84 51.*

*Przy odbiorze kaucja za koryto wynosi 100,00 zł w gotówce.*

# NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

## KAWY / COFFEE

### Kawa Smak Regionu / Coffee the Taste of the Region

*(Bardzo lekka kawa z dużą ilością podgrzanego*

*oraz spienionego mleka, dodatkiem adwokata i espresso)*

14,00 zł

*(Very light coffee with a big amount of warmed - up and foamed milk with the addition of Advocaat and Espresso)*

### Espresso / Espresso

7,00 zł

### Espresso macchiato / Espresso macchiato

*(Oryginalna klasyczna włoska kawa espresso zabarwiona plamką mleka)*

8,00 zł

*(Original Italian Coffee Espresso with a coloured stain of milk)*

### Kawa śpiącego kierowcy / Sleeping driver coffee

*(Podwójne espresso serwowane w dużej filiżance)*

9,00 zł

*(Double Espresso served in a big cup)*

### Kawa czarna / Black coffee

8,00 zł

### Kawa biała / White coffee

9,00 zł

### Kawa po polsku / Coffee Polish way

*(Mielona kawa zaparzona w filiżance)*

8,00 zł

*(Ground coffee brewed in a cup)*

### Cappuccino / Cappuccino

9,00 zł

### Latte macchiato / Latte Macchiato

11,00 zł

### Kawa mrożona / Ice coffee

*(Espresso z kostkami lodu, gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną)*

15,00 zł

*(Espresso with ice cubes, a scoop of Vanilla ice cream and whipped cream)*

## HERBATY I CZEKOLADA / TEA AND CHOCOLATE

### Herbata czarna lub owocowa / Tea (black or fruit)

7,00 zł

### Herbata Royal Taste z naturalnego suszu

*Tea Royal Taste tea with dried fruit*



9,00 zł

### Herbata z konfiturą malinową / Tea with raspberry preserves

9,00 zł

### Herbata z wiśniówką / Tea with a little of cherry vodka

11,00 zł

### Czekolada na gorąco / Hot chocolate

12,00 zł

### Czekolada na gorąco z bitą śmietaną

15,00 zł

*Hot chocolate with whipped cream*

# NAPOJE ZIMNE / COLD BEVERAGES

## CUDOWNE ORZEŻWIENIE / WONDERFUL REFRESHMENT



250 ml 6,00 zł



250 ml 6,00 zł



*Tonic Water, Virgin Mojito*  
*Bitter Lemon, Bitter Rose*

250 ml 6,00 zł



**naturalna woda mineralna**  
**niegazowana, gazowana**  
*natural mineral water or sparkling water*

330 ml 6,00 zł

750 ml 11,00 zł



**czarna herbata z cytryną i trawą cytrynową**  
*black tea with lemon and lemon grass*  
**czarna herbata z brzoskwinia i hibiskusem**  
*black tea with peach and hibiskus*  
**zielona herbata z mango i rumiankiem**  
*green tea with mango and chamomile*

250 ml 6,50 zł



**sok pomarańczowy, jabłkowy, multiwitamina,**  
**porzeczkowy, grejpfrutowy, pomidorowy**  
*juice (orange, apple, multivitamin,*  
*blackcurrant, grapefruit, tomato)*

250 ml 6,00 zł



**napój energetyzujący / energy drink**

250 ml 8,00 zł

**Sok bananowy / Banana juice**

250 ml 6,00 zł

**Sok wyciskany ze świeżych owoców (pomarańczowy)**  
*Squeezed natural orange juice*

300 ml 11,00 zł

**Polecamy do każdego dania**  
*For every dish we recommend*



**PIWA LANE / DRAUGHT BEER**  
**Z PIANKĄ NA DWA PALCE / WITH TWO FINGER HIGH FOAM**

|                                                                                                           |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tyskie Gronie duże</b> / <i>big beer</i>                                                               | 500 ml 8,00 zł |
| <b>Tyskie Gronie małe</b> / <i>small beer</i>                                                             | 300 ml 7,00 zł |
| <b>Piwo z banią - duże piwo z wkręconą wiśniówką</b><br><i>Big beer with addition of a cherry liqueur</i> | 12,00 zł       |
| <b>Sok malinowy do piwa</b> / <i>raspberry juice for beer</i>                                             | 1,00 zł        |

**PIWA BUTELKOWE / BOTTLED BEER**

|                                                             |                 |
|-------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Pilsner Urquell</b>                                      | 500 ml 11,00 zł |
| <b>Lech Premium</b>                                         | 500 ml 8,00 zł  |
| <b>Tyskie Gronie</b>                                        | 500 ml 9,00 zł  |
| <b>Tyskie Klasyczne</b>                                     | 500 ml 9,00 zł  |
| <b>Tyskie Książęce złote pszeniczne</b> / <i>gold wheat</i> | 500 ml 9,00 zł  |
| <b>Żubr</b>                                                 | 500 ml 9,00 zł  |
| <b>Lech Free bezalkoholowe</b> / <i>alcohol free</i>        | 330ml 8,00 zł   |
| <b>Okocim Karmi bezalkoholowe</b> / <i>alcohol free</i>     | 500 ml 9,00 zł  |

**PRODUKTY REGIONALNE / REGIONAL PRODUCTS**

|                                                         |         |
|---------------------------------------------------------|---------|
| <b>Oblaty śląskie</b> / <i>regional wafers</i>          | 6,00 zł |
| <b>Kopalnioki</b> / <i>drops</i>                        | 6,00 zł |
| <b>Szkłoki (landrynki owocowe)</b> / <i>fruit drops</i> | 6,00 zł |

## WINA BIAŁE / WHITE WINES

### **Trebbiano Rubicone I.G.P.**

włoskie białe wytrawne / *Italian dry white wine*

(doskonałe do przystawek, dań rybnych oraz potraw z ryb i białego mięsa,  
smak: miękki i harmonijny, pełny i charakterystyczny)

100 ml 8,00 zł, butelka 750 ml 40,00 zł

### **Sauvignone Dell'Emilia I.G.P.**

włoskie białe półwytrawne / *Italian semi-dry white wine*

(wskazane do przystawek, pierwszych dań, białych mięs, ryb oraz deserów,  
smak: miękki, dobrej trwałości)

100 ml 10,00 zł, butelka 750 ml 50,00 zł

### **Prinz Stefan**

austriackie białe półsłodkie / *Austrian semi-sweet white wine*

(podawane do sera, deserów i owoców,  
smak: przyjemny i wyrazisty, bogaty aromat dojrzałych owoców)

100 ml 8,00 zł, butelka 750 ml 40,00 zł

## WINA CZERWONE / RED WINES

### **Sangiovese Rubicone I.G.P.**

włoskie czerwone wytrawne / *Italian dry red wine*

(idealne do pierwszych dań, mięs gotowanych oraz grillowanych,  
smak: suchy i harmonijny dojrzałych jeżyn oraz wiśni)

100 ml 8,00 zł, butelka 750 ml 40,00 zł

### **Prinz Stefan**

austriackie czerwone półsłodkie / *Austrian semi-sweet red wine*

(podawane do pieczonego czerwonego mięsa, deserów i owoców,  
smak: bogaty aromat dojrzałych wiśni i jeżyn)

100 ml 8,00 zł, butelka 750 ml 40,00 zł

## WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

### **Lambrusco Dell'Emila I.G.P. Rosato**

włoskie czerwone musujące półwytrawne / *Italian semi-dry red sparkling wine*

butelka 750 ml 40,00 zł

### **Prosecco D.O.P. Treviso Extra Dry**

włoskie białe musujące wytrawne / *Italian dry white sparkling wine*

butelka 750 ml 60,00 zł

## VERMUTY / VERMOUTH

**Martini** (Rosso, Bianco, Rose)

100 ml 9,00 zł

## **LIKIERY** 40 ml

|                |          |
|----------------|----------|
| Sheridan's     | 14,00 zł |
| Baileys Carmel | 9,00zł   |
| Advocat        | 5,00 zł  |

## **GIN, RUM** 40 ml

|                      |          |
|----------------------|----------|
| Gin Seagram's        | 7,00zł   |
| Gin Bombay Sapphire  | 16,00 zł |
| Rum Bacardi Superior | 14,00zł  |

## **WHISKY I BURBON** 40 ml

|                  |          |
|------------------|----------|
| Johny Walker Red | 10,00 zł |
| Ballantine's     | 12,00zł  |
| Jack Daniel's    | 15,00 zł |
| Jim Beam         | 14,00zł  |

## **WÓDKI** 40ml

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| Krupnik czysty                | 5,00 zł  |
| Wyborowa czysta               | 6,00 zł  |
| Żołądkowa gorzka              | 6,00 zł  |
| Wiśniówka                     | 6,00 zł  |
| Żubrówka                      | 6,00 zł  |
| Finlandia<br>(czysta / clear) | 10,00 zł |

## **BRANDY I KONIAK** 40ml

|               |          |
|---------------|----------|
| Metaxa ***    | 11,00zł  |
| Metaxa *****  | 12,00 zł |
| Hennessy Fine | 29,00zł  |

### ***Karta drinków dostępna na barku***

*If you want some drinks – please ask the waiter about the drink card*

*43-250 Pawłowice Śl. ul. Katowicka 15*

***Uprzejmie prosimy o składanie zamówień  
do 15 minut przed zamknięciem restauracji***  
*Last orders can be placed at least 15 minutes before closing time*

***Menu z gramaturami do wglądu na barku***  
*Menu with information about basis weights in grams  
to be seen at the bar counter*

***Karta z alergenami w naszych potrawach do wglądu na barku***  
*Menu with information about allergens in our dishes  
to be seen at the bar counter*

***Szanowny Gościu,***  
***Prosimy aby drogocenne rzeczy były zawsze przy Tobie***  
*Dear Guest,*  
*We ask to keep your valuable things beside yourself*

***DZIĘKUJEMY I ZAPRASZAMY PONOWNIE***  
***THANK YOU VERY MUCH***  
***PLEASE COME TO VISIT US AGAIN***

***[www.smakregionu.com](http://www.smakregionu.com)***