

Bez względu na to, gdzie się znajduję, z pasją poszukuję autentycznych potraw. Dla mnie numerem jeden, któremu nie jestem w stanie się oprzeć, są potrawy indyjskiego street food. Moja kariera filmowa w Bollywood pozwoliła mi bywać w różnych miejscach, gdzie poznałam prawdziwe smaki tradycyjnych dań street food, przygotowywanych na bazie prawidłowo dobranych składników i przypraw. Przykładem są przekąski chaat, które stały się synonimem street food. To one definiują kulturę kulinarną Mumbaju.

Już od jakiegoś czasu, firma Exotic Restaurants pracowała nad wprowadzeniem w Szczecinie prawdziwego smaku i ducha indyjskiego street food. Skomponowane zgodnie z tradycyjnymi przepisami specjały Południowych Indii dają prawdziwą radość smakowania indyjskiego street food. Nasze podniebienia długo pamiętają ten wyjątkowy smak. Przy tak znacznej różnorodności potraw, jaką mamy w Indiach, ułożenie menu naszej restauracji nie było łatwym zadaniem. Zadbaliśmy o uważne dobranie stosownej kompozycji przypraw Bollywood Street Food, aby każde danie uzyskało możliwie najlepszy smak.

Cały nasz personel życzy wszystkim gościom restauracji urokliwej podróży kulinarnej z Bollywood Street Food.

**Khao, Piyo, Khush raho / jedz, pij i ciesz się  
RATI AGNIHOTRI**

I am quite passionate about eating authentic foods no matter where I am. But my all time favorite remains the street foods of India. My career in Bollywood took me to various locations which made me understand the palate of street food in a very rustic authentic way using correct ingredients and spices.

For a while now, Exotic Restaurants has been wanting to bring South Indian specialties prepared in a traditional manner. With such a vast variety of food in India, it has been a challenge putting our menu together. With an array of spices especially sourced for Bollywood Street Food, each dish has been put together under my supervision to give you the best.

We as a team do wish all our guests a beautiful gastronomic journey down Bollywood Street Food.

**Khao, Piyo, Khush raho / eat , drink , enjoy  
RATI AGNIHOTRI**

**ZESTAWY DLA JEDNEJ OSOBY**  
**SKOMPONOWANE Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:**

*An Excellent menu combination of our popular dishes for one person*

**HEROINE VEG THALI (350g)** **45 zł**  
Wegetariańska taca przysmaków z południowych Indii  
Pendżabska potrawa z soczewicy i fasoli, indyjski twaróg, curry wegetariańskie, ryż, sałatka, indyjski chlebek, papadum / *Dal Maharani, indian cottage cheese, vegetarian curry, rice, salad, chutney, Indian bread, pappadum*

**HERO NON VEG THALI (350g)** **55 zł**  
Poledwica wołowa w sosie kokosowym, kurczak 65, ser własnego wyrobu w sosie szpinakowym, ryż, podplomyk, sałatka, raita, chutney pomidorowy / *Dry coconut sirlion beef, chicken 65, saag paneer, rice, Indian bread, salad, chutney, pappadum*

**ZESTAWY DLA DWÓCH OSÓB**  
**SKOMPONOWANY Z NASZYCH WYŚMIENITYCH DAŃ:**

*An Excellent menu combination of our popular dishes for two person*

**SUPERSTAR THALI FOR TWO PERSON (550g)** **120 zł**  
Krewetki w sosie syczańskim (krewetki w sosie syczańskim własnego wyrobu), ziemniaki obsmażane w miodzie z sezamem, kurczak tikka makhani, ryż podsmażany z jajkiem, raita, chlebek malabari paratha, papadum, sos chilli/czosnek. *Schezwan prawns (prawns in homemade Schezwan sauce), honey glazed sesame potatoes (potato fried in sesame and honey), chicken tikka makhani, egg fried rice, raita, Malabari paratha, pappadum, chilli garlic sauce*

**„Bollywood Star”**

**ZESTAW SKOMPONOWANY DLA MINIMUM 4 OSÓB (1800g) / SET MENU FOR**  
**MINIMUM 4 PERSON 80zł za osobę/ 80zł per person**

Dania podane są na środek stołu, w taki sposób, że Goście mogą próbować różnych potraw.

**MINCED LAMB SAMOSAS** - Chrupiące pierożki nadziewane przyprawionym mięsem  
*/ Crispy samosas stuffed with spiced minced lamb samosas*

**ONION BAJJIA** - Cebula smażona w cieście z cieciorki / *Crispy onion, deep-fried in chick pea dough Butter*

**CHICKEN 65** - Smażone kawałki kurczaka w przyprawach - popularny street-food  
*/ Crispy pieces of chicken, tossed with Indian herbs and spices - popular street-food*

**SOYA CHILLI BEEF** - Plastry polędwicy wołowej smażonej w woku / *Soya chilli beef*

**GOA MANGO PRAWN CURRY** - Krewetki duszone w sosie kokosowym ze świeżym mango  
*/ Prawn curry in coconut and raw mango)*

**CHICKEN TIKKA MAKHANI** - Duszone kawałki kurczaka w kremowym sosie, z orzechami nerkowca, cebulą i pomidorami / *Creamy butter chicken, flavoured with Indian spices and delicate ingredients like, cashew and tomato gravy*

**CONGEE LAMB** - Cienkie plastry jagnięciny smażone z miodem / *Thin lamb slices, fried with honey*

**INDIAN BREADS** - Gorące indyjskie pieczywo / *Indian breads from the clay oven*

**RAITA** - Dip jogurtowy z ogórkiem, cebulą, kolendrą / *Yoghurt dip with cucumber, onion, coriander*

**BASMATI RICE** - Ryż basmati

**SALAD** - Sałatka ( poszatkowana czerwona kapusta, mix papryk, cebula czerwona, ogórek zielony)  
*/ Salat (chopped red cabbage, pepper mix, red onion, green cucumber)*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.

IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS,  
PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

## PRYZYSTAWKI/ STREET FOOD APETIZERS:

- 1. PLATTER FOR TWO NON VEG / MIX MIĘSNY PRYZYSTAWEK DLA DWÓCH OSÓB (300g)** **40 zł**  
Chrupiące pierożki z mięsem, kurczak w panierce, chrupiące krewetki w ziołach/  
*Lamb samosas, „chicken 65”, crispy prawn*
- 2. PLATTER FOR TWO VEGETARIAN/ MIX WEGETARIAŃSKICH PRYZYSTAWEK (300g)** **38 zł**  
Pierożki samosa z serem i warzywami, , indyjski ser paneer, cebula w cieście z cieciorki  
*/Cheese and spinach samosa, , paneer pakora, onion bajjia (onion fritters).*
- 3. CHEESE BALLS** **20 zł**  
Kulki serowe (150g)
- 4. CRISPY PRAWNS** **28 zł**  
Chrupiące krewetki w ziołach./ *Crispy Tiger prawns in herbs.* (100g)
- 5. CHICKEN 65** **18 zł**  
Smażone kawałki kurczaka w przyprawach - popularny street-food /  
*Crispy pieces of chicken, tossed with spices - popular street-food (150g)*
- 6. PAPPADUM** **12 zł**  
*Chipsy sojowe, podawane z mango chutney./* Lentil crisp flatbread with sweet mango chutney. (50g)

## ZUPY/ SOUPS:

- 7. DESI CHINESE CHICKEN AND EGG DROP SPICY SOUP** **20 zł**  
Ostra indochińska zupa z kurczakiem i z rozlanym jajkiem/ Hot and spicy soup with chicken, dropped egg and vegetables. (200ml)
- 8. SOUTH INDIAN SEAFOOD CHOWDER** **26 zł**  
Południowo indyjska zupa z owoców morza w mleku kokosowym z cytryną / *Warm seafood soup in coconut milk lightly spiced with lemon.* (200ml)
- 9. CURRY SOUP** **20 zł**  
Zupa curry z soczewicy z ryżem i prażoną cebulą / *Lentil curry soup, flavoured with spices, garnished with lemon and rice.* (200ml)
- 10. RASAM SOUP** **18 zł**  
Ostro-kwaśna zupa z soczewicy / *Indian hot and sour lentil soup.* (200ml)

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS,  
PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.**

## DANIA Z JAGNIĘCINĄ / LAMB DISHES:

- 11. CONGEE LAMB** 52 zł  
Cienkie plastry jagnięciny w miodzie podane ze smażonym ryżem z jajkiem oraz surówką /Thin slices of lamb in honey, served with fried rice and egg and salad (250g)
- 12. LAMB BIRYANI** 52 zł  
Soczyste kawałki jagnięciny duszone w szafranowym sosie i gotowane z aromatycznym ryżem, podawane z raita, surówką i papadum / *Succulent lamb chops, simmered in a saffron sauce and cooked with aromatic rice, served with raita, salad and papadum* (250g)
- 13. KASMIRI LAMB** 52 zł  
Soczysta jagnięcina w pomidorowym sosie z podpłomykiem, podawane z raita, surówką/Succulent lamb cooked in mild tomato sauce, served with Indian bread served with raita and salad (250g)

## DANIA Z KURCZAKIEM / CHICKEN DISHES:

- 14. DRAGON CHICKEN** 42 zł  
Plastry z kurczaka podsmażone w woku z papryką, cebulą w słodko-ostrym sosie, podane ze smażonym ryżem z jajkiem oraz surówką /*The Hakka style chicken strips tossed with capsicum and onion, in some home-made sweet and spicy sauce served with fried rice and egg and salad* (250g)
- 15. CHICKEN TIKKA MAKHANI** 42 zł  
Pieczone kawałki kurczaka w jogurcie i pomidorowym sosie z ziołami, podane z ryżem basmati, pieczywem Naan, surówką oraz raitą/ Boneless chicken marinated in a spicy mix of yoghurt and spices slowly cooked with rice served raita, salad and Indian bread (250g)
- 16. CHICKEN TIKKA BIRYANI** 42 zł  
Kurczak pieczony w jogurtowo-pomidorowym sosie, bogatym w zioła i przyprawy, w długoziarnistym ryżu basmati oraz raita, surówką i papadum / *Chicken baked in a yoghurt and tomato sauce, rich with herbs and spices, in long grain Basmati rice, served with raita, salad and pappadum* (250g)
- 17. CHICKEN PASANDA** 42 zł  
Duszone kawałki kurczaka w sosie z jogurtu, mleka kokosowego i orzechów nerkowca, podane z ryżem basmati oraz raita, surówką i papadum / *Chicken cubes simmered in a yoghurt and coconut cream sauce with cashew nut sauce, served with Basmati rice, with raita, salad and pappadum* (250g)

## WOŁOWINA / BEEF DISHES:

- 18. MONGOLIAN BEEF** 54 zł  
Smażone na maśle kawałki wołowiny, oblane brązowym sosem mongolskim z ziołami i warzywami, podane ze smażonym ryżem z jajkiem oraz surówką/ *Butter fried beef strips, tossed in Mongolian brown sauce with herbs and vegetables, served with egg fried rice and salad* (250g)
- 19. BEEF KERALA STYLE** 54 zł  
Pikantna potrawa z wołowiny gotowanej w bogato przyprawionym, ostrym sosie kokosowym, serwowana z ryżem oraz raita, surówką i papadum/ *A hot beef dish, cooked with whole spices in coconut milk, served with rice, raita, salad and papadum* (250g)
- 20. SOYA CHILLI BEEF** 54 zł  
Wołowina smażona w woku w sosie sojowym z chilli, podana ze smażonym ryżem z jajkiem oraz z raita, surówką / *Soya chilli beef with egg fried rice, served with raita, salad* (250g)

## KACZKA / DUCK DISHES:

- 21. BALTI DUCK** 48 zł  
Soczysta kaczka pieczona w gęstym sosie z indyjskich przypraw, podawana z aromatycznym ryżem oraz z raita, surówką i papadum / *Succulent roasted duck in a thick gravy of Indian spices, served with aromatic rice, served with raita, salad and papadum (250g)*
- 22. SIZZLING DUCK** 48 zł  
Kawałki kaczki, smażone i oblane słodkimi sosami z warzywami, podawane ze smażonym ryżem z jajkiem oraz surówką / *Strips of duck, fried and tossed in sweet sauces and vegetables, served with egg fried rice and salad (250g)*

## DANIA Z RYB I KREWETEK / FISH AND PRAWNS DISHES:

- 23. GOA CATFISH CURRY** 48 zł  
Sum afrykański duszony w sosie kokosowym podany z ryżem oraz raitą, surówką i papadum / *Catfish in tangy, mild-spicy curry sauce with coconut milk, served with vegetable pilaf, raita, salad and papadum (250g)*
- 24. SOYA CHILLI CATFISH** 48 zł  
Sum afrykański smażony w woku w sosie sojowym i świeżym chilli z warzywami, podawany z ryżem z jajkiem oraz surówką / *Catfish, wok-fried in soya-sauce, with fresh chilli and vegetables, served with rice and egg and salad (250g)*
- 25. GOA MANGO PRAWN CURRY** 52 zł  
Krewetki w sosie kokosowym ze świeżym mango, podawane z ryżem basmati oraz z raita, surówką i papadum / *Prawn curry in a coconut and raw mango gravy served with Basmati rice, served with raita, salad and papadum (250g)*
- 26. DEVIL PRAWNS** 52 zł  
Krewetki na ostro smażone z warzywami, podane ze smażonym ryżem z jajkiem oraz surówką / *Spicy Tiger prawns fried with vegetables, served with fried rice and egg and salad (250g)*

## DANIA WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN DISHES:

- 27 CHANNA BHATURA** 38 zł  
Ciecierzycza podawana w sosie pomidorowo-cebulowym z indyjskim chlebkiem bhatura, surówką i raita / *Chickpea, served in a tomato and onion based sauce, a salad and Indian bhatura bread (250g)*
- 28. PANEER MAKHANI** 38 zł  
Kawałki sera paneer w kremowym sosie pomidorowym, podane z ryżem basmati, podpłomykiem, surówką oraz raitą / *Cubes of paneer cheese in a creamy tomato sauce with Basmati rice served with Indian bread, some salad and raita (250g)*
- 29. NARGISI KOFTA** 38 zł  
Kulki serowe w sosie orzechowym podane z ryżem basmati, surówką oraz raitą / *Stuffed cottage cheese balls in a mild creamy nutty sauce, with Basmati rice, some salad and raita (250g)*
- 30. VEGETABLE KORMA** 38 zł  
Warzywa duszone w delikatnym sosie śmietanowo-kokosowym, podane z ryżem basmati oraz raita, surówką i papadum / *A mild creamy coconut mix vegetable curry with Basmati rice, served with raita, salad and papadum (250g)*
- 31. SAAG PANEER** 38 zł  
Klasyczne danie wegetariańskie ze szpinakiem i serem indyjskim, podane z podpłomykiem oraz raita, surówką / *Classical Indian dish of spinach and cheese in a thick cream and mild-spice sauce, served with Indian flatbread and raita, salad (350g)*

## DANIA WEGAŃSKIE / VEGAN DISHES:

- 32. MASALA DOSA** 38 zł  
Naleśnik z soczewicy i mąki ryżowej wypełniony smażonymi ziemniakami, podany z chutney pomidorowym/kokosowym i sosem z soczewicy / *South Indian lentil and rice flour crepe, stuffed with fried potato, served with tomato/coconut chutney and lentil sauce* (250g)
- 33. DESI CHINESE TOFU CHILLI FRY** 38 zł  
Smażone tofu z sosem chilli i czosnkiem, podane z ryżem oraz surówką/ *Tofu tossed in red chilli garlic sauce and vegetables served with vegetable fried rice and salad* (350g)
- 34. DESI GOBI MANCHURIAN** 38 zł  
Kalafior po mandżursku z czosnkiem i przyprawami, podawane z ryżem oraz surówką / *Cauliflower in a Manchurian preparation of garlic and herbs served with vegetable fried rice and salad* (350g)
- 35. PALAK TOFU** 38 zł  
Tofu duszone w sosie ze szpinaku, podane z ryżowym pilaf, surówką oraz papadum./ *Spinach with tofu cubes served with vegetable pilaf* (350g)

## ZESTAWY DLA DZIECI / KIDS MENU:

- MINI CHEESE BALLS** 25 zł  
Kuleczki serowe, frytki, mały deser / *Small cheese balls with honey, French fries, a small dessert* (200g)
- CHICKEN NUGGETS** 25 zł  
Kawałki kurczaka w panierce, frytki, mały deser/ *Pieces of chicken in honey coating, French fries, a small dessert* (200g)

## DODATKI / EXTRAS:

- Basmati Pilaw / Basmati pilaf** (100g) 8 zł
- Frytki / Fries** (100g) 8 zł
- Zestaw trzech sosów:** 9 zł  
miętowy, słodki chilli, ostry / *mint, sweet chilli, spicy* (80g)
- Ostry sos chilli / Hot chilli sauce** (30g) 3 zł
- Dip jogurtowy / Raita** (100g) 8 zł  
Dip jogurtowy z ogórkiem, cebulą, kolendrą / *Yogurt dip with cucumber, onion, coriander*

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH. SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS, PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.

## ALKOHOLE / ALCOHOL

### PIWO / BEER

<b>Indian beer-Kingfisher</b> alk. 5,0%	<b>330 ml - 12 zł</b>
<b>Żywiec</b> alk. 5,0%	<b>330 ml / 500 ml 8zł/10 zł</b>
<b>Żywiec bezalkoholowy</b> alk. 0.0 %	<b>330 ml - 8 zł</b>

### WÓDKA / VODKA

<b>Finlandia</b>	<b>0,5l - 100 zł / 40ml - 12 zł</b>
<b>Baczewski</b>	<b>0,5l - 120 zł / 40ml - 14 zł</b>

### GIN

<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	<b>40 ml - 18 zł</b>
------------------------	----------------------

### RUM

<b>BACARDI RUM</b>	<b>40 ml - 16 zł</b>
--------------------	----------------------

### WHISKY

<b>CHIVAS REGAL</b>	<b>0,7l - 250 zł / 40 ml - 20 zł</b>
<b>JACK DANIEL'S</b>	<b>0,7l - 220 zł / 40 ml - 19 zł</b>

### TEQUILA

<b>SIERRA SILVER</b>	<b>40 ml - 15 zł</b>
----------------------	----------------------

### KONIAK / COGNAC

<b>HENNESSY VERY SPECIAL</b>	<b>40 ml - 28 zł</b>
------------------------------	----------------------

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH  
POKARMOWYCH. SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS,  
PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.**

# Rati Agnihotri Poleca

## Rati Agnihotri Recommends

### Raja Thali

120 zł

Zestaw dla dwojga w którego skład wchodzi: Kurczak w delikatnym kremowo orzechowym sosie, Jagnięcina duszona w lekko ostrym pomidorowym sosie na bazie czosnku i imbiru, Pierożki nadziewane szpinakiem i serem, Indyjskie pieczywo Paratha, Warzywne Biryani, Jogurtowa raita, Sałatka, Chrupiące Papadum. / A set for two that includes: Methi Malai Chicken, Kashmiri Lamb, Spinach and cheese samosa, Onion cheese kulcha, Vegetable Biryani, raita, salad, pappadum. (550g)

### Rani Thali

99 zł

Zestaw dla dwojga w którego skład wchodzi: Ser Panner w delikatnym kremowo orzechowym sosie, Kuleczki serowo ziemniaczane duszone w pomidorowym sosie na bazie czosnku i imbiru, Pierożki nadziewane szpinakiem i serem, Indyjskie pieczywo Paratha, Warzywne Biryani, Jogurtowa raita, Sałatka, Chrupiące Papadum. / A set for two that includes: Methi Malai Mutter Paneer, Palak Kofta, Cheese and spinach samosa, Onion cheese kulcha, Vegetable Biryani, salad, raita, pappadum. (550g)

## TANDOORI

### Tandoori Chicken Platter

42 zł

Zestaw dla jednej osoby w którego skład wchodzi: Kawałki kurczaka marynowane w jogurcie oraz indyjskich przyprawach, Kawałki kurczaka marynowane w mięcie, kolendrze oraz indyjskich przyprawach, Kotleciki ziemniaczane serwowane z indyjskim twarożkiem, Podpłomyk Naan, Sałatka, Sos miętowy / A set for one person that includes: Tandoori Chicken tikka, Chicken Hariyali, Aloo Tikki, Butter Naan, Salad, Mint sauce (350g)

### Tandoori Paneer Platter

38 zł

Zestaw dla jednej osoby w którego skład wchodzi: Domowy indyjski ser marynowany w mięcie, kolendrze oraz przyprawach indyjskich, Marynowany grillowany ser indyjski marynowany w jogurcie i przyprawach indyjskich, Kotleciki ziemniaczane serwowane z indyjskim twarożkiem, Podpłomyk Naan, Sałatka, Sos miętowy/ A set for one person that includes: Hariyali paneer, Paneer Tikka, Aloo Tikki, Butter Naan, Salad, Mint sauce (350g)

### Tandoori Seafood Platter

50 zł

Zestaw dla jednej osoby w którego skład wchodzi: Ryba z pieca marynowana w jogurcie i przyprawach indyjskich, Ryba marynowana w śmietanie z orzechami nerkowca i przyprawach indyjskich, Krewetki marynowane w jogurcie, świeżej mięcie i przyprawach indyjskich, Podpłomyk Naan, Sałatka, Sos miętowy/ A set for one person that includes: Catfish tandoori, Ajwaini Catfish Tikka, Hariyali Prawns, Naan, Salad, Mint sauce (350g)

**DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH  
POKARMOWYCH.SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS,  
PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.**



# PODPŁOMYKI NA RÓŻNE SPOSOBY czyli chleb po hindusku / INDIAN BREADS

<b>Naan</b> Podpłomyki pszenne pieczone w piecu tandoor Leavened bread cooked in a clay oven	<b>1 szt. 10 zł</b>
<b>Butter garlic Naan</b> Podpłomyki pszenne z pieca tandoor, z dodatkiem czosnku, przypraw i masła Leavened bread cooked in a clay oven with butter garlic	<b>1 szt. 10 zł</b>
<b>Onion and Cheese Kulcha</b> Podpłomyki nadziewane serem i cebulą Leavened bread stuffed with cottage cheese and onion cooked in an Indian clay oven	<b>1 szt. 12 zł</b>
<b>Tandoori Roti</b> Podpłomyk z pieca tandoor z mąki razowej Wholewheat bread cooked in an Indian clay oven	<b>1 szt. 8 zł</b>
<b>Bhathura</b> Duży smażony indyjski podpłomyk Deep fried fluffy leavened bread	<b>1 szt. 8 zł</b>
<b>Lachha Paratha</b> Pieczony podpłomyk pszenny Flaky whole-wheat bread from the Indian clay oven	<b>1 szt. 10 zł</b>

DANIA MOGĄ ZAWIERAĆ ALERGENY. PROSIMY INFORMOWAĆ MENAGERA O ALERGIACH POKARMOWYCH.  
SERWIS NIE JEST DOLICZANY DO RACHUNKU.  
IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGY OR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS,  
PLEASE SPEAK TO THE MANAGER. SERVICE IS NOT INCLUDED.