

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## PRZYSTAWKI STARTERS

Focaccia z pieczonym bakłażanem i serem pleśniowym  
Focaccia with baked eggplant and mold cheese  
300 g; alergeny / allergens: 2, 5; 42 PLN

Ceviche z łososia (120 g) z cytrusową sałatką  
Salmon ceviche (120g) with citrus salad  
170 g; alergeny / allergens: 3, 8, 11; 52 PLN

Krewetki (125 g) w czerwonym curry  
Shrimps (125g) in red curry  
180 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 8, 9, 12; 52 PLN



Deska serów (4 rodzaje) z bakaliami i żurawiną  
Cheese board (4 types) with nuts, dried fruits, and cranberry  
250g; alergeny / allergens: 2, 5, 7, 13; 55 PLN

Deska wędlin (4 rodzaje) z piklami i musztardą  
Cold cuts board (4 types) with pickles and mustard  
250 g; alergeny / allergens: 2, 6, 10; 55 PLN

Tatar z polędwicy wołowej (120 g) z cebulą, ogórkiem kiszonym,  
grzybami i żółtkiem  
Beef tenderloin steak tartare (120g) with onion, Polish dill pickle,  
mushrooms and egg yolk  
180 g; alergeny / allergens: 1, 2, 6, 10; 59 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ZUPY SOUPS

Zupa Dnia (zapytaj obsługę o Zupę Dnia)  
Soup of the Day (ask personnel about the Soup of the Day)  
250 ml; 25 PLN

Krem dyniowy z mlekiem kokosowym i imbirem  
Pumpkin cream soup with coconut milk and ginger  
250 ml; alergeny / allergens: 2; 25 PLN

Rosół z gęsi z domowym makaronem i warzywami  
Goose broth with homemade egg noodles and vegetables  
250 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 6, 10; 26 PLN

Flaki wołowe z pulpetami wołowymi  
Beef tripe with beef meatballs  
250 ml; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10; 28 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## SAŁATKI SALADS

Sałatka z pieczonych buraków z serem feta i orzechami włoskimi

Roasted beetroot salad with feta and walnuts

300 g; alergeny / allergens: 5, 6, 13; 42 PLN

Sałatka Cezar z grillowanym serem halloumi

Caesar salad with grilled halloumi

120 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 47 PLN

Sałatka Cezar z kurczakiem

Caesar salad with chicken

100 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 45 PLN

Sałatka Cezar z krewetkami

Caesar salad with prawns

120 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 9, 10; 52 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

Grillowany kurczak (200 g) z pieczoną dynią, brukselką  
i emulsją kukurydzianą  
Grilled chicken (200 g) with baked pumpkin, Brussels sprout  
and corn emulsion

350 g; alergen / allergens: 5, 6, 12; 59 PLN

Pierś z kaczki (150 g) z purée z pieczonego jabłka,  
marynowanymi warzywami i risotto ze słonecznika

Duck breast (150 g) with baked apple purée,  
Marinated beets and sunflower risotto (350 g)

350 g; alergen / allergens: 5, 6, 10, 12; 65 PLN

Policzki wołowe (150 g) z purée chrzanowym i smażonym groszkiem

Beef cheeks (150g) with horseradish purée and fried green peas

350 g; alergen / allergens: 2, 5, 6, 10, 12; 69 PLN

Stek z polędwicy wołowej (200 g) z truflowym risotto i smażonymi grzybami

Beef tenderloin steak (200 g) with truffle risotto and fried mushrooms

360 g; alergen / allergens: 5, 6, 12; 125 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## RYBY I OWOCE MORZA FISH AND SEAFOOD

Filet z dorsza (150 g) ze smażoną cukinią, pomidorami cherry  
i sosem winno-maślanym

Cod fillet (150 g) with fried zucchini, cherry tomatoes  
and wine-butter sauce

220 g; alergeny / allergens: 3, 5, 12; 69 PLN

Filet z sandacza (150 g) z pierogami z nadzieniem z szyjek rakowych  
i blanszowane warzywa sezonowe

Zander fillet (150 g) with pierogi stuffed with crayfish necks  
and blanched seasonal vegetables

300 g; alergeny / allergens: 1, 2, 3, 5, 6, 9, 10, 12; 72 PLN

Miks owoców morza w białym winie  
(zapytaj obsługę o skład)

Seafood mix in white wine  
(ask staff for ingredients)

400 g; alergeny / allergens: 2, 3, 4, 5, 9, 12; 115 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## MAKARONY PASTAS

Pierogi z kaczką podawane z czerwoną kapustą, jabłkiem i żurawiną  
Pierogi with duck served with red cabbage, apple and cranberries  
350 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 6, 10, 12; 55 PLN

Czarne tagliatelle aglio e olio z krewetkami  
Black tagliatelle aglio e olio with prawns  
300 g; alergeny / allergens: 1, 2, 5, 9, 12; 57 PLN



Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## DANIA WEGAŃSKIE VEGAN DISHES

Krem dyniowy z mlekiem kokosowym i imbirem  
Pumpkin cream with coconut milk and ginger  
250 ml; alergen / allergens: 2; 25 PLN

Wegański poke bowl (pieczone buraki, ziarno słonecznika, tofu, marchew,  
kielki słonecznika, rzodkiewka, awokado)  
Vegan poke (baked beets, sunflower seeds, tofu, carrots,  
sunflower sprouts, radish, avocado)  
300 g; alergen / allergens: 11, 13; 42 PLN

Quesadilla z czerwoną fasolą i batatem  
Quesadilla with red beans and sweet potato  
300 g; alergen / allergens: 2, 5, 6, 8, 10; 47 PLN

Curry warzywne z ciecierzycą i ryżem jaśminowym  
Vegetable curry with chickpeas and jasmine rice  
280 g; alergen / allergens: 3, 6, 7, 8, 10, 11; 47 PLN



Ciasto marchewkowe  
Carrot cake  
140 g; alergen / allergens: 2; 25 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

## MENU BAROWE BAR MENU

Precel z chorizo i serem cheddar

Pretzel with chorizo and cheddar

200 g; alergen / allergens: 1, 2, 5; 24 PLN

Panierowane skrzydełka kurczaka w sosie piwnym

Breaded chicken wings in beer sauce

400 g; alergen / allergens: 1, 2, 10; 44 PLN

Burger drwala

(150 g soczystej wołowiny, bułka maślana, placek ziemniaczany, oscypek, konfitura z czerwonej cebuli i żurawiny, rukola, frytki)

Woodcutter's burger

(150 g of juicy beef, buttered roll, potato pancake, oscypek cheese, red onion and cranberry confiture, arugula, French fries)

460 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12; 52 PLN

Bajgiel z wędzonym łososiem (150 g), smażony szpinak, jajko sadzone, guacamole, frytki

Bagel with smoked salmon (150 g), fried spinach, fried egg, avocado, French fries

450 g; alergen / allergens: 1, 2, 3, 5, 8, 10; 52 PLN

Kanapka filadelfijska

(wolno pieczona wołowina (150 g), pszenna bagietka, ser cheddar, papryka, frytki, sałatka coleslaw)

Philly cheesesteak

(slow-cooked beef (150 g), wheat baguette, cheddar cheese, bell peppers, French fries, coleslaw)

460 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 8, 10, 11; 52 PLN

Żebro wołowe (250 g) w sosie orientalnym z kimchi

Beef rib (250 g) with oriental sauce with kimchi

320 g; alergen / allergens: 2, 3, 6, 7, 8, 11; 59 PLN

**Wegańskie przekąski do piwa**

(tempura warzywna, wegańska quesadilla, panierowane papryczki jalapeño, panierowane krążki cebulowe, frytki)

Vegan beer snacks

(vegetable tempura, vegan quesadilla, breaded jalapeño peppers, breaded fried onion rings, French fries)

450 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12; 69 PLN

**Przekąski do piwa**

(2 x miniburgery, 2 x skrzydełka z kurczaka, 2 x panierowane papryczki jalapeño, frytki, panierowane krążki cebulowe)

Beer snacks

(2 x mini burgers, 2 x chicken wings, 2 x breaded jalapeño peppers, French fries, breaded fried onion rings)

550 g; alergen / allergens: 1, 2, 5, 6, 7, 8, 10, 12; 75 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.



## DESERY DESSERTS

Wybór lodów rzemieślniczych  
Choice of homemade ice cream  
3 gałki / 3 scoops; alergen / allergens: 1, 5, 13; 24 PLN

Ciasto marchewkowe  
Carrot cake  
140 g; alergen / allergens: 2; 25 PLN

Pijana wiśnia – ciasto czekoladowe  
Drunken cherry chocolate cake  
140 g; alergen / allergens: 1, 2, 5; 26 PLN

Sernik nowojorski na czekoladowym spodzie  
New York cheesecake on chocolate base  
140 g; alergen / allergens: 1, 2, 5; 28 PLN

Śliwka pod kruszonką z lodami rumowymi  
Plum under the crumble with rum ice cream  
250 g; alergen / allergens: 1, 5, 13; 28 PLN



## INFORMACJE O ALERGENACH ALLERGEN STATEMENT



Dania serwowane w naszej restauracji mogą zawierać  
następujące składniki  
Food served in our restaurant may contain  
the following ingredients

- [1]- jaja / eggs
- [2]- gluten / gluten
- [3]- ryby / fish
- [4]- mięczaki / molluscs
- [5]- laktozę / lactose
- [6]- seler / celery
- [7]- orzechy ziemne / peanuts
- [8]- sezam / sesame
- [9]- skorupiaki / crustaceans
- [10]- gorczycę / mustard
- [11]- soję / soy
- [12]- siarczyny / sulfites
- [13]- orzechy / nuts
- [14]- łubin / lupine

W przypadku wątpliwości dotyczących alergii pokarmowych,  
powiadom nasz personel przed złożeniem zamówienia!

If you have any concerns on food allergies,  
please notify our staff before placing your order!

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## NAPOJE ZIMNE SOFT DRINKS

Woda gazowana / niegazowana

Sparkling / Still water

300 ml / 10 PLN

700 ml / 16 PLN

Sok: pomarańczowy / jabłkowy / czarna porzeczka

Juice: orange / apple / black currant

200 ml / 12 PLN

Świeżo wyciskany sok

Freshly squeezed juice

200 ml / 23 PLN

Lemoniada / Lemonade

Zapytaj obsługę o dostępne smaki

Ask the staff for available flavors

250 ml / 19 PLN

Domowa Ice Tea

Homemade Ice Tea

250 ml / 19 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7-Up, Tonic Schweppes, Mirinda

200 ml / 12 PLN

Napoje Thomas Henry / Thomas Henry soft drinks

Tonic Water / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit Soda

200 ml / 19 PLN

Red Bull

250 ml / 21 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## KAWA I HERBATA COFFEE AND TEA

Espresso  
12 PLN

Espresso doppio  
14 PLN

Espresso macchiato  
15 PLN

Americano  
14 PLN

Cappuccino  
16 PLN

Flat white  
18 PLN

Latte  
18 PLN

Caffè marocchino  
(cappuccino, posypka kakaowa)  
(cappuccino, cocoa sprinkles)  
19 PLN

Kawa mrożona  
Iced coffee  
20 PLN

Caffè shakerato  
(americano, syrop migdałowy)  
(americano, almond syrup)  
22 PLN

Caffè affogato  
(espresso doppio, lody waniliowe)  
(espresso doppio, vanilla ice cream)  
25 PLN

Caffè corretto  
(kawa z dodatkiem likieru kawowego lub likieru anyżowego  
lub Fernet-Branca lub Amaretto Disaronno Originale)  
(coffee with addition of coffee liqueur or anise liqueur  
or Fernet-Branca or Amaretto Disaronno Originale)  
25 PLN

Gorąca czekolada  
Hot chocolate  
19 PLN

Herbata  
Tea  
18 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## KLASYCZNE PIWO LANE CLASSIC DRAFT BEER

Lager

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Pilzner

Pilsner

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Pszenica

Wheat

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

Kraftowe Piwo Miesiąca

Craft Beer of the Month

0,5 L / 25 PLN

0,3 L / 21 PLN

## PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje.

Ask the staff for available types.

0,5 L / 25 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

WÓDKA / VODKA  
40 ml

Żubrówka Bison Grass  
19 PLN

Finlandia  
22 PLN

J.A. Baczewski  
Piołunówka  
22 PLN

J.A. Baczewski  
Vodka Monopolowa  
22 PLN  
300 PLN / 700 ml

Podole Wielkie  
Okowita Ziemniak  
31 PLN

Podole Wielkie  
Okowita Crazy Mike  
42 PLN

Belvedere  
33 PLN  
479 PLN / 700 ml

Chopin Potato  
33 PLN

Śliwowica Passover  
Passover Slivovitz  
35 PLN

Nalewki Staropolskie  
Old Polish tinctures  
(zapytaj obsługę o dostępne smaki)  
(ask the staff for available flavors)  
31 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

GIN  
40 ml

Millhill's  
21 PLN

Bombay Sapphire  
Dry Gin  
29 PLN

Roku Japanese Craft  
34 PLN

Dictador  
Premium Colombian Gin Ortodoxy  
36 PLN

Tanqueray  
London Dry Gin  
37 PLN

Hendrick's Gin  
39 PLN

Monkey 47  
Schwarzwald Dry Gin  
49 PLN

Gordon's 0.0%  
24 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## ALKOHOLE SPIRITS

TEQUILA  
40 ml

Salitos Tequila Silver  
25 PLN

Salitos Tequila Gold  
27 PLN

el Jimador Tequila Silver / Reposado  
37 PLN

Herradura Tequila Silver  
37 PLN

RUM  
40 ml

Bacardí Carta Blanca  
22 PLN

Bacardí Carta Negra  
22 PLN

Bacardí Añejo Cuatro  
(4 YO)  
30 PLN

Bacardí Reserva Ocho  
(8 YO)  
36 PLN

Cachaça  
26 PLN

Dictador  
12 Years Colombian Rum  
36 PLN

Dictador  
20 Years Colombian Rum  
45 PLN

Eminente Ron de Cuba  
(7 YO)  
45 PLN

Ron Zacapa  
Centenario 23 Year Old Rum  
47 PLN



## ALKOHOLE SPIRITS

KONIAK i BRANDY / COGNAC and BRANDY  
40 ml

Pliska – bułgarska brandy  
Pliska – Bulgarian brandy  
25 PLN

Courvoisier VS  
39 PLN

A.E. DOR VSOP  
49 PLN

Hennessy V.S  
41 PLN

Hennessy V.S.O.P  
49 PLN

Hennessy X.O  
110 PLN

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

APERITIF & DIGESTIF / APÉRITIF & DIGESTIF  
40 ml

Martini Dry/Martini Bianco / Martini Rosso / Martini Fiero  
22 PLN / 80 ml

De Kuyper  
Zapytaj obsługę o dostępne smaki  
[Ask the staff for available flavors](#)  
23 PLN

Campari  
24 PLN

Luxardo Fernet Amaro  
24 PLN

Pernod Ricard Pastis  
24 PLN

Amaro di Angostura  
25 PLN

Amaretto Disaronno Originale  
25 PLN

Cynar  
25 PLN

Graham's Fine Ruby Port  
30 PLN

Limoncello  
25 PLN

Martini Riserva Speciale Ambrato  
25 PLN

Martini Riserva Speciale Rubino  
25 PLN

Sambuca  
25 PLN

Southern Comfort  
25 PLN

Cointreau  
26 PLN

Jägermeister  
26 PLN

Luxardo Maraschino Originale  
26 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## ALKOHOLE SPIRITS

### WHISKY JEĆZMIENNA / SINGLE MALT WHISKY

40 ml

Auchentoshan American Oak  
29 PLN

Auchentoshan 12 YO  
32 PLN

Glenfiddich Original 12  
34 PLN

Benriach The Original 10  
37 PLN

Bowmore 12 Years  
38 PLN

Aberfeldy 12 Year Old  
39 PLN

Glenglassaugh Evolution  
39 PLN

Royal Brackla 12 YO Oloroso Sherry Cask Finish  
40 PLN

GlenDronach The Original 12 Years  
41 PLN

Laphroaig  
41 PLN

Talisker Scotch  
44 PLN

GlenDronach The Original 15 Years  
47 PLN

Hibiki Whisky  
69 PLN

### WHISKEY IRLANDZKA / IRISH WHISKEY

40ml

Jameson Irish Whiskey Caskmates IPA Edition  
22 PLN

The Dubliner  
29 PLN

Tullamore D.E.W.  
39 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

## ALKOHOLE SPIRITS

### WHISKY MIESZANA / BLENDED WHISKY

40 ml

Dewar's White Label  
24 PLN

Dewar's 8 Year Old Caribbean  
Zapytaj obsługę o dostępne rodzaje  
[Ask the staff for available types](#)  
26 PLN

Dewar's 12 Year Old The Ancestor  
28 PLN

Dewar's 15 Year Old Double Aged  
36 PLN

### WHISKEY, BOURBON

40ml

Jim Beam  
24 PLN

Jim Beam Rye  
25 PLN

Jim Beam Black  
26 PLN

Jim Beam Single Barrel  
39 PLN

Bulleit Bourbon / Bulleit Rye  
33 PLN

Jack Daniel's Old No.7  
24 PLN

Jack Daniel's Gentleman Jack  
41 PLN

Jack Daniel's Single Barrel  
49 PLN

Maker's Mark  
34 PLN

Maker's Mark 46  
39 PLN

Woodford Reserve  
43 PLN

Knob Creek Kentucky Straight Bourbon Whiskey  
43 PLN

Knob Creek Kentucky Straight Rye Whiskey  
43 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## DRINKI I KOKTAJE MIXED DRINKS AND COCKTAILS

### Hemingway Daiquiri

(Bacardí Añejo Cuatro, Luxardo Maraschino Originale,  
sok z limonki, sok grejpfrutowy, syrop cukrowy)

(Bacardí Añejo Cuatro, Luxardo Maraschino Originale,  
lime juice, grapefruit juice, sugar syrup)

40 PLN

### Bacardí Cocktail

(Bacardí Reserva Ocho, syrop z granatu, sok z limonki)

(Bacardí Reserva Ocho, pomegranate syrup, lime juice)

35 PLN

### Spritzer

(włoski aperitif, Southern Comfort lub Cynar, Prosecco)

(Italian aperitif, Southern Comfort or Cynar, Prosecco)

38 PLN

### Bitter Giuseppe

(Cynar, Martini Riserva Speciale Ambrato, sok z cytryny)

(Cynar, Martini Riserva Speciale Ambrato, lemon juice)

38 PLN

### Charlestown Braiser

(Graham's Fine Ruby porto, syrop cukrowy, białko jajeczne)

(Graham's Fine Ruby port, sugar syrup, egg white)

38 PLN

### Penicillin

(Dewar's 8 Year Old Caribbean Smooth whisky, miód, cytryna, imbir, dopełnienie torfową whisky)

(Dewar's 8 Year Old Caribbean Smooth whisky, honey, lemon, ginger, peated whisky float)

38 PLN

### Wino grzane

(Francuski merlot, miód, cynamon, bitter kardamonowy, bitter śliwkowy, owoce sezonowe)

(French merlot, honey, cinnamon, cardamom bitter, plum cardamom, seasonal fruits)

32 PLN

### Veronicano

(Campari, Martini Riserva Speciale Rubino, Luxardo Maraschino Originale,

Thomas Henry Pink Grapefruit)

40 PLN

### Easy Speak

(Bourbon, Cynar, syrop cukrowy, bitter czekoladowy)

(Bourbon, Cynar, sugar syrup, chocolate bitter)

38 PLN

### Mexican Mule

(Tequila, sok z limonki, syrop cukrowy, Thomas Henry Spicy Ginger Beer)

(Tequila, lime juice, sugar syrup, Thomas Henry Spicy Ginger Beer)

35 PLN

### Vodka Martini

(Polska wódka ziemniaczana, wytrawny wermut, oliwki)

(Polish potato vodka, dry vermouth, olives)

40 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.

# S U W A K 7

Good Food / Crafted Beer

---

## MOKTAJLE MOCKTAILS

Melon Ball

(Likier melonowy 0%, wino musujące 0%, owoce)  
(Melon liqueur 0%, sparkling wine 0%, fruits)

32 PLN

Mulled Gin

(Gordon's 0%, sok jabłkowy, cynamon, anyż, skórka pomarańczy)  
(Gordon's 0%, apple juice, cinnamon, anise, orange peels)

32 PLN

Pink Ball

(Gordon's Premium Pink 0%, wino musujące 0%, owoce)  
(Gordon's Premium Pink 0%, sparkling wine 0%, fruits)

32 PLN

Przy rezerwacjach od 4 osób wzwyż doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10%.  
For bookings for 4 people or more, a service fee of 10% is charged.