PORTOFINO
RESTAURACJA · HOTEL · KONFERENCJE

MENU

ŚNIADANIA
Breakfast

ZESTAW I – JAGLANKA Z MLEKIEM KOKOSOWYM I ORZECHAMI — 40
Set I – Millet with coconut milk and nuts

ZESTAW II – PARÓWKI NA GORĄCO — 40
Set II – Cooked sausage

ZESTAW III – JAJECZNICA NA BOCZKU — 40
Set III – Scrambled eggs with bacon

ZESTAW IV – TOST Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ I JAJKIEM — 40
Set IV – Prosciutto ham and poached egg toast

ZESTAW V – NALEŚNIKI Z SZYNKĄ I PIECZARKAMI — 40
Set V – Prosciutto stuffed crepes with ham and mushroom

ZESTAW VI – OWSIANKA Z MLEKIEM, MIODEM I OWOCAMI — 40
Set VI – Oatmeal with milk, honey and fruits

ZESTAW VII – NALEŚNIKI NA SŁODKO Z SEREM I OWOCAMI — 40
Set VII – Sweet pancakes with cheese and fruits

Śniadania wydawane są codziennie od godz. 06:30 do 12:00
Breakfast served daily 6:30 till 12:00

Do każdego zestawu serwujemy do wyboru: kawę Illy, herbatę Dilmah lub różne rodzaje soków.
Na życzenie podajemy płatki śniadaniowe, mleko, dżem, jogurty, owoce oraz dietetyczny chleb.
We serve Illy coffee, Dilmah tea and juices with every meal. We also serve cornflakes, milk, jams, fruits and dietetic bread.

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI
Freshly squeezed juices

SOK ZIELONY – JABŁKO, OGÓREK, SZPINAK, CYTRYNA — 22 /300 ml
Green juice – apple, cucumber, spinach, lemon

SOK CYTRUSOWY – POMARAŃCZA, GRAPEFRUIT — 21 /300 ml
Citrus juice – orange, grapefruit

SOK CZERWONY – BURAK, JABŁKO, MARCHEWKA — 14 /300 ml
Red juice – beetroot, apple, carrot

SOK MARCHEWKOWY – MARCHEWKA, JABŁKO — 13 /300 ml
Carrot juice – carrot, apple

SOK JABŁKOWY - JABŁKO — 11 /300 ml
Apple juice - apple

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

MENU

HERBATY
Tea

HERBATA CZARNA
Black tea

Supreme — 12

HERBATA BIAŁA
White tea

Jade Butterfly Handmade White — 21

HERBATA AROMATYZOWANA
Flavored tea

Earl Grey — 12

HERBATA ZIELONA
Green tea

Young Hyson — 12

Jasmine Flowers — 12

HERBATA MIĘTOWA
Mint tea

Peppermint — 12

KAWY
Coffee

ESPRESSO — 10

PODWÓJNE ESPRESSO — 14
Double Espresso

CAPPUCINO — 12

LATTE MACCHIATO — 14

KAWA CZARNA — 10
Black coffee

KAWA BIAŁA — 12
White coffee

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★ ★ ★

MENU

DESERY
Desserts

CREME BRULEE — 19
Delikatny francuski krem z warstwą karmelu
Soft french cream with caramel on the top | Alergeny: C, D

TIRAMISU — 24
Włoski deser z serka mascarpone i biszkoptów nasączonych espresso i likierem migdałowym
Traditional italian dessert of mascarpone cheese and biscuits soaked in espresso and almond liqueur | Alergeny: A, C, D

MUS CZEKOLADOWY — 19
Chocolate mousse | Alergeny: C, D

DESER LODOWY — 19
Ice cream | Alergeny: C, D

KOLEKCJA MINI-DESERÓW — 29
Mini-dessert collection | Alergeny: A, C, D, E

ZIMNE NAPOJE
Cold drinks

NAPOJE GAZOWANE — 11 /250 ml
Sparkling beverages

Coca Cola
Coca Cola Zero Cukru
Fanta Orange
Sprite
Kinley Tonic
Woda mineralna niegazowana Kropla Beskidu (330 ml)
Woda mineralna gazowana Kropla Delice (330 ml)
Fuze Tea Lemon
Fuze Tea Peach

SOKI OWOCOWE CAPPY — 11 /250 ml
Fruit juice

19 /1 litr

Sok grapefruitowy
Sok pomarańczowy
Sok jabłkowy
Sok czarna porzeczka
Sok multiwitamina
Sok pomidorowy

WODA Z CYTRYNĄ W DZBANKU — 12 /500 ml
Water with lemon

NAPÓJ ENERGETYZUJĄCY — 18
Energy drink

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

MENU

ALKOHOLE/PIWO

Alcohol/beer

WÓDKA

Vodka

Chopin (50 ml)	17
Bols (50 ml)	11
Żubrówka (50 ml)	11
Finlandia (50 ml)	14

BRANDY, COGNAC

Stock (50 ml)	15
Metaxa 5* (50 ml)	18
Martell V.S.O.P (50 ml)	45
Hennessy V.S (50 ml)	25

RUM, TEQUILA, GIN

Malibu (50 ml)	15
Bacardi 5* (50 ml)	15
Gin Bombay Shaphire (50 ml)	21
Tequila Olmeca Silver (50 ml)	23
Tequila Olmeca Gold (50 ml)	25

PIWO

Beer

Tyskie, Lech Free (330 ml)	10
Kasztelan (500 ml)	11
Żywiec (500 ml)	12
Książęce Złote Pszeniczne (500 ml)	14

WHISKEY

Johnnie Walker Blue (50 ml)	135
Johnnie Walker Gold (50 ml)	45
Johnnie Walker Black (50 ml)	25
Johnnie Walker Red (50 ml)	20
Chivas Regal (50 ml)	25
Jack Daniels (50 ml)	24

LIKIERY

Liquors

Jagermeister (50 ml)	16
Bailey's (50 ml)	21
Cointreau (50 ml)	25

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

MENU

PRZYSTAWKI
Starters

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z MARYNOWANYMI BOROWIKAMI — 54 /100 g
Beef loin tartar | Alergeny: A, C, D

TATAR Z ŁOSOSIA Z KAPARAMI — 45 /100 g
Salmon tartar with capars | Alergeny: A, I

CARPACCIO Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z OLIWKAMI I PARMEZANEM — 49 /100 g
Thin beef loin slices with olives and parmesan | Alergeny: A, C, D, G

SAŁATKA Z OWOCAMI MORZA, PEPPERONI I KAPARAMI — 45 /250 g
Seafood salad with pepperoni and capers | Alergeny: A, B, C, D, H

SAŁATKA Z RUKOLI Z ORZECHAMI I GRILLOWANYM TOFU — 39 /200 g
Rucola salad with nuts and grilled tofu | Alergeny: A, B, D, E, J

ZAPIEKANE PIECZARKI ZE SZPINAKIEM I GORGONZOLĄ — 25 /8 szt.
Baked mushrooms with spinach and gorgonzola | Alergeny: D

WYPIEKANE CIENKIE PIECZYWO CZOSNKOWE — 16
Homemade garlic bread | Alergeny: A, C, D

BRUSCHETTY ZE ŚWIEŻYMI WARZYWAMI — 16 /6 szt.
Bruschetta with fresh vegetables | Alergeny: A, C, D

TACA KANAPEK BANKIETOWYCH (NA ZAMÓWIENIE) — 119 /28 szt.
Sandwich tray | Alergeny: A, C, D, E, I

Z łososiem grillowanym, oliwkami i kaparami (with salmon, olives and capers)
Z serem gorgonzola, orzechami i rukolą (with gorgonzola cheese, nuts and rucola)
Z kurczakiem, pomidorem i ogórkiem (with chicken, tomatoes and cucumber)

ZUPY
Soup

ROSÓŁ Z MAKARONEM LUB MAKARONEM RYŻOWYM — 14
Chicken soup with wheat- or rice pasta | Alergeny: A

KREM Z POMIDORÓW Z GRZANKĄ SEROWĄ — 18
Tomato creamy soup with cheese toast | Alergeny: A, C, D, F

PIKANTNA ZUPA GULASZOWA Z WOŁOWINĄ — 26
Spicy broth from Vojvodina | Alergeny: : A, C, D, F

KREM Z DYNI — 18
Pumpkin creamy soup | Alergeny: D

ZUPA PIECZARKOWA — 18
Mushroom soup | Alergeny: A, D, J

ZUPA DNIA — 18
Soup of the day

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★ ★ ★

MENU

DANIA GŁÓWNE

Main meal

KOLEKCJA MIĘS GRILLOWANYCH PO BAŁKAŃSKU (DUŻA) — 129

Balkan style mix meat collection (large) | Alergeny: G

Polędwica wołowa, polędwiczki wieprzowe, fileciki z kurczaka, karkówka, schab, cevapcici, ziemniaki pieczone z boczkiem, ryż z warzywami, szafranowy ryż z marchewką i groszkiem

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ Z SOSEM TRUFLOWYM Z TAGLIATELLE — 99

Beef loin with truffle sauce and tagliatelle pasta | Alergeny: A, C, D, G

CIELĘCINA DUSZONA W SOSIE BOROWIKOWYM Z GNOCCHI SZPINAKOWYM — 79

Vela with mushroom sauce and spinach gnocchi | Alergeny: A, C, D, G

KOLEKCJA MIĘS GRILLOWANYCH PO BAŁKAŃSKU (MAŁA) — 54

Balkan style mix meat collection (small) | Alergeny: G

Karkówka, schab, fileciki z kurczaka, cevapcici, ziemniaki pieczone z boczkiem, ryż z warzywami

SCHAB FASZEROWANY SZYNKĄ I SEREM Z SOSEM PIECZARKOWYM, FRYTKAMI I SAŁATKĄ — 48

Pork stuffed with ham and cheese with fries and salad | Alergeny: A, C, D, F

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★ ★ ★

M E N U

ZESTAWY LUNCHOWE - 50 PLN

Lunch sets

ZUPA (JEDNA DO WYBORU)

Soup

KREM Z DYNI
Pumpkin creamy soup | Alergeny: D

ZUPA GRZYBOWA
Mushroom soup | Alergeny: A, D, J

ZUPA DNIA
Soup of the day

DANIE GŁÓWNE (JEDNO DO WYBORU)

Main meal

SPAGHETTI CARBONARA
Spaghetti carbonara | Alergeny: A, C, D

CEVAPCICI – BAŁKAŃSKIE MIĘSNE ROLADKI, RYŻ Z WARZYWAMI
Cevapcici – Balkan style minced meat, Rice with vegetables | Alergeny: F

KURCZAK W CIEŚCIE, ZIEMNIAKI ZAPIEKANE, SURÓWKA
Chicken in pastry, Baked potatoes, Salad | Alergeny: A, C, D, F

PAELLA Z WARZYWAMI (DANIE WEGETARIAŃSKIE)
Paella with vegetables | Alergeny: F, J

KARKÓWKA W SOSIE MUSZTARDOWO-MIODOWYM, GNOCCHI, SURÓWKA
Pork with honey and mustard sauce, Gnocchi, Salad | Alergeny: A, C, D, F, G

Cena pojedynczego dania: ZUPA – 18 PLN, DANIE GŁÓWNE – 45 PLN | 200g/główny składnik (main ingredient)

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

MENU

PIZZA (NA CIENKIM CIEŚCIE)

Pizza (on thin crust)

MARGHERITA — 39 /duża, 26 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy

NEAPOLITAŃSKA — 47 /duża, 31 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, pomidory, bazylia

Z BOCZKIEM — 51 /duża, 38 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, boczek, kiełbasa, pieczarki, cebula, papryka

Z KURCZAKIEM — 51 /duża, 38 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, grillowany filet z kurczaka, kukurydza, czerwona cebula

SALAMI PICANTE — 61 /duża, 41 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, salami picante, jalapeno, papryka, czerwona cebula

Z SZYNKĄ PARMEŃSKĄ — 63 /duża, 45 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, szynka parmeńska, pieczarki, rukola

CZTERY SERY — 66 /duża, 47 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, mozzarella biała, gorgonzola, brie, parmezan

GORGONZOLA — 63 /duża, 45 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, ser gorgonzola, szynka

Z KREWETKAMI — 89 /duża, 61 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, krewetki 16/20, oliwki, peperoni

Z ŁOSOSIEM — 89 /duża, 61 /średnia
Mozzarella, sos pomidorowy, łosoś, młody szpinak

Rozmiar średniej pizzy: **30 cm**, rozmiar dużej pizzy: **40 cm**
Sosy do pizzy (czosnkowy, pomidorowy) w cenie
Pizza pół na pół – dodatkowo **5 PLN**

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

M E N U

OWOCE MORZA

Seafood

KOLEKCJA GRILLOWANYCH OWOCÓW MORZA (DUŻA) — 189

Grilled mixed seafood collection (large) | Alergeny: A, B, C, D, H

Grilowane krewetki w specjalnej marynacie 3 szt. duże 8/12, 8 szt. małe 16/20, kalmary w chrupiącym cieście 8 szt., małże 10 szt., ośmiorniczki 8 szt., kalmary z grilla 2 szt., pieczywo czosnkowe

KOLEKCJA GRILLOWANYCH OWOCÓW MORZA (MAŁA) — 119

Grilled mixed seafood collection (small) | Alergeny: A, B, C, D, H

Grilowane krewetki w specjalnej marynacie 2 szt. duże 8/12, 3 szt. małe 16/20, kalmary w chrupiącym cieście 4 szt., małże 5 szt., ośmiorniczki 4 szt., kalmary z grilla 1 szt., pieczywo czosnkowe

KREWETKI TYGRYSIE 2/4 - NAJWIĘKSZE KREWETKI DOSTĘPNE NA RESTAURACYJNYCH STOŁACH, GRILLOWANE W SPECJALNEJ MARYNACIE — 65 /100 g

Grilled king size prawns | Alergeny: A, B, C, D

KOLEKCJA KREWETEK W CZTERECH SMAKACH (DUŻA) — 185

Four flavor prawns collection (large) | Alergeny: A, B, C, D, H

Krewetki z grilla 4 szt. duże 8/12, krewetki w sosie winno-czosnkowym 5 szt. małe 16/20, krewetki w sosie chilli 5 szt. małe 16/20, krewetki w sezamie 5 szt. małe 16/20, pieczywo czosnkowe

KOLEKCJA KREWETEK W CZTERECH SMAKACH (MAŁA) — 115

Four flavor prawns collection (small) | Alergeny: A, B, C, D, H

Krewetki z grilla 2 szt. duże 8/12, krewetki w sosie winno-czosnkowym 3 szt. małe 16/20, krewetki w sosie chilli 3 szt. małe 16/20, krewetki w sezamie 3 szt. małe 16/20, pieczywo czosnkowe

GAMBERONI DELLA CHEF - KREWETKI W SOSIE PIECZARKOWYM Z KOLOROWYM RYŻEM — 92

King prawns with mushroom sauce with rice | Alergeny: A, B, D, H, J

Krewetki duże 8/12 (1 szt.), krewetki małe 16/20 (8 szt.)

ZIELONE MAŁŻE NOWOZELANDZKIE Z TAGLIATELLE W SOSIE POMIDOROWYM — 69

Green New Zealand mussels with tagliatelle and tomato sauce | Alergeny: A, B, D, H

Małże zielone (12 szt.)

MAŁŻE MULE W SOSIE WINNO-ŚMIETANOWYM Z PIECZYWEM CZOSNKOWYM — 46

Mussels with wine and cream sauce with garlic bread | Alergeny: A, B, D, H

Małże zielone (20 szt.)

KALMARY W CIEŚCIE Z PIECZYWEM CZOSNKOWYM — 48

Calamari in pastry with garlic bread | Alergeny: A, B, D, H

Kalmary 200g (8 krążków)

ALERGENY:

A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

MENU

MAKARONY
Pasta

RIGATONI DELLO CHEF – MAKARON PENNE Z KURCZAKIEM W SOSIE PIECZARKOWYM — 39
Penne with chicken and mushroom sauce | Alergeny: A, C, D

TAGLIATELLE W SOSIE TRUFLOWYM — 39
Tagliatelle with truffle sauce | Alergeny: A, C, D

TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM — 57
Tagliatelle with salmon and cream sauce | Alergeny: A, C, D, I

RAVIOLI Z CUKINIĄ, CIECIERZYCĄ I BOROWIKAMI — 39
Ravioli with courgette, chickpeas and mushrooms | Alergeny: A, C, D

SPAGHETTI Z KREWETKAMI W SOSIE WINNO-CZOSNKOWYM — 59
Spaghetti with prawns and wine-garlic sauce | Alergeny: A, B, C, D
Krewetki 6 szt. duże 16/20, krewetki koktajlowe 100g

RYBY
Fish

FILET Z HALIBUTA Z MASŁEM CZOSNKOWYM I SALSĄ Z CZERWONYCH WARZYW — 75
Halibut fillet with garlic butter and red vegetables salsa | Alergeny: D, I

ŚWIEŻY FILET Z ŁOSOSIA Z MŁODYM SZPINAKIEM, ORZECHAMI NERKOWCA I OLIWĄ — 72
Fresh salmon fillet with spinach and cashewnuts | Alergeny: E, I

DORSZ W CIEŚCIE Z FRYTKAMI — 49
Cod in batter with fries | Alergeny: A, C, D, I

PSTRĄG Z KARMELIZOWANĄ MARCHEWKĄ — 54
Trout with caramelized carrots | Alergeny: D, I

ŚWIEŻA DORADA W CAŁOŚCI Z GRILLA LUB GOTOWANA NA BULIONIE WARZYWNYM W KONIAKU — 87 /600 g
Whole fresh dorade grilled or cooked in vegetable broth | Alergeny: F, I

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★ ★ ★

MENU

SUSHI

ZESTAW – WEGAŃSKI MAŁY — 35 /16 szt.

Alergeny: J

Maki z marynowaną rzepą - 6 szt.
Futomaki z papryką i ogórkiem - 10 szt.

ZESTAW – WEGAŃSKI DUŻY — 84 /42 szt.

Alergeny: J

Maki z marynowaną rzepą - 6 szt.
Futomaki z papryką i ogórkiem - 10 szt.
Futomaki z warzywami w tempurze - 10 szt.
California maki z tofu - 6 szt.
California maki z zielonymi szparagami - 6 szt.
Nigiri z awokado - 4 szt.

ZESTAW – GRILL MAŁY — 69 /16 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z pieczonym tuńczykiem - 6 szt.
Futomaki z pieczonym łososiem teriyaki - 10 szt.

ZESTAW – GRILL DUŻY — 179 /42 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z pieczonym tuńczykiem - 6 szt.
Maki z kalmarami w tempurze - 6 szt.
Futomaki z krewetkami w tempurze - 10 szt.
Futomaki z łososiem teriyaki - 10 szt.
California maki z wędzonym węgorzem unagi - 6 szt.
Nigiri z krewetkami - 4 szt.

ZESTAW – MIX I — 65 /16 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z surimi - 6 szt.
Futomaki z łososiem - 10 szt.

ZESTAW – MIX II — 119 /26 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z krewetkami - 6 szt.
Futomaki z łososiem - 10 szt.
Futomaki z okoniem morskim - 10 szt.

ZESTAW – MIX III — 129 /34 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z łososiem - 6 szt.
California maki z wędzonym węgorzem unagi - 6 szt.
Futomaki z tuńczykiem - 10 szt.
Futomaki z surimi - 10 szt.
Nigiri z okoniem morskim - 2 szt.

ZESTAW – MIX IV — 179 /42 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z wędzonym węgorzem unagi - 6 szt.
Maki z krewetkami w tempurze - 6 szt.
California maki z okoniem morskim - 6 szt.
Futomaki z łososiem - 10 szt.
Futomaki z tuńczykiem - 10 szt.
Nigiri z krewetkami - 4 szt.

ZESTAW – MIX V — 249 /60 szt.

Alergeny: B, H, I, J

Maki z surimi - 6 szt.
Maki z krewetkami w tempurze - 6 szt.
California maki z okoniem morskim - 6 szt.
California maki z wędzonym węgorzem unagi - 6 szt.
Futomaki z łososiem teriyaki - 10 szt.
Futomaki z tuńczykiem - 10 szt.
Futomaki z kalmarami w tempurze - 10 szt.
Nigiri z krewetkami - 3 szt.
Nigiri z łososiem - 3 szt.

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★★★

MENU

DODATKI
EXTRAS

ZIEMNIAKI PIECZONE Z ZIOŁAMI — 7
Roasted potatoes with herbs | Alergeny: D

ZIEMNIAKI GOTOWANE LUB PUREE — 7
Cooked/mashed potatoes | Alergeny: D

FRYTKI — 9
French fries

RYŻ BASMATI — 7
Basmati rice

GOTOWANE WARZYWA DNIA — 7
Cooked vegetables

SAŁATKA ZE ŚWIEŻYCH WARZYW — 7
Salad with fresh vegetables

SURÓWKA DNIA — 7
Fresh raw salad | Alergeny: C, D

PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU — 7
Bread | Alergeny: A, C, D

DZIKI RYŻ — 17
Wild rice

DODATKOWE SOSY — 4
Additional sauces | Alergeny: C, D, F

Czosnkowy
Pomidorowy

ALERGENY:
A – Gluten | B – Skorupiaki | C – Jaja | D – Mleko i pochodne | E – Orzechy | F – Seler
G – Gorczyca | H – Mięczaki | I – Ryby | J – Soja

Portofino ★ ★ ★

KONFERENCJE · HOTEL · RESTAURACJA · PORTOFINO ·