

# SZLAKIEM KUCHNI REGIONU

## / REGIONAL CUISINE TRAIL

**Smalec z cebulą, ogórkiem małosolnym i pieczywem** **18 pln**

Lard with onion, pickled cucumber and bread

**Zalewajka z ziemniakami, podgrzybkim i kawałkiem żebra** **16 pln** 

Sour rye soup with mashed potatoes, mushrooms, smoked rib

**Golonka w porterze bałtyckim, młoda kapusta z koperkiem, krokiet ziemniaczany, puree z pietruszki, sos jus z chrzanem** **38 pln**

Pork knuckle in a Baltic porter, young cabbage with dill, potato croquette, parsley root puree, jus sauce with horseradish

**Pstrąg pieczony, puree szczypiorkowe, młody szpinak z pomidorami cherry** **44 pln** 







Baked trout, chives puree, baby spinach with cherry tomatoes

**Sernik pieczony w niskiej temperaturze, mus wiśniowy, chałka, lody pistacjowe** **18 pln**




Cheesecake, cherry mousse, halva, pistachio ice cream




## PRZYSTAWKI / STARTERS

- Smalec z cebulą, ogórkiem małosolnym i pieczywem** 18 pln  
Lard with onion, pickled cucumber and bread
- Wędzony pstrąg z burakiem i morelą** 24 pln   
Smoked trout with beetroot and apricot
- Wątróbka cielęca z arbuzem, puree z gruszki, świeże maliny** 22 pln   
Veal liver with watermelon, pear puree, fresh raspberries
- Śledź matias, bliny gryczane, kwaśna śmietana, jabłko, ogórek, rzodkiewka** 20 pln  
Matias herring, buckwheat pancakes, sour cream, apple, cucumber, radish
- Zielone szparagi z musem z sera bursztyn, kiszona cytryna** 24 pln    
Green asparagus with cheese mousse, pickled lemon
- Pieczarki w wegetariańskim sosie jus, puree z marchwi, piklowana marchew** 20 pln    
Champignons mushrooms in a vegetarian jus sauce, carrot puree, pickled carrots

## ZUPY / SOUPS

- Zalewajka z ziemniakami, podgrzybkim i kawałkiem żebra** 16 pln   
Sour rye soup with mashed potatoes, mushrooms, smoked rib
- Rosół z pierożkami z szynką dojrzewającą i młodymi warzywami** 18 pln  
Traditional chicken broth with ripening ham dumplings and vegetables
- Krem z białych szparagów, marynowane szparagi, oliwa koperkowa** 20 pln    
Cream of white asparagus, marinated asparagus, dill oil

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela  
restauracja

## SALATY / SALADS

**Salata z kurczakiem, młodym bobem, borówkami, vinaigrette porzeczkowy**  **32 pln**

Mixed salad with chicken, young bean, blueberries, currant vinaigrette

**Salata z wołowiną, puree brzoskwiniowe, ogórek, liczi, vinaigrette cytrynowy**  **38 pln**

Mixed salad with beef, peach puree, cucumber, lychee, lemon vinaigrette

**Salata, stek z buraka, kiszone buraki, morela, kozi ser, vinaigrette ziołowy**   **28 pln**

Mixed salad with beetroot steak, pickled beets, apricot gel, goat's cheese, herbal vinaigrette


## PIEROGI, PASTY / DUMPLINGS, PASTA

**Pierogi z jagnięciną, puree marchewkowe, nowalijki, sos agrestowy** **34 pln**


Dumplings with lamb, carrot puree, early vegetables, gooseberry sauce

**Pappardelle ze szparagami, wołowiną, pomidorami i świeżym szpinakiem** **32 pln**

Pappardelle with asparagus, beef, tomatoes and fresh spinach

**Ravioli z zielonymi szparagami i mascarpone, szparagi, parmezan**  **30 pln**

Ravioli with green asparagus and mascarpone, asparagus, parmesan cheese

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

*bagatela*   
restauracja

# DANIA MIĘSNE / MEAT DISHES

**Golonka w porterze bałtyckim, młoda kapusta z koperkiem, krokiet ziemniaczany, puree z pietruszki, sos jus z chrzanem** **38 pln**

Pork knuckle in a Baltic porter, young cabbage with dill, potato croquette, parsley root puree, jus sauce with horseradish

**Pierś z kaczki, krokiet z kaczki, selerotto, puree z buraka, szalotki duszone w balsamico, sos jus z foie gras** **42 pln**

Duck breast, duck croquette, celery, beetroot puree, shallots stewed in balsamico, foie gras jus sauce

**Polędwica wołowa, suflet selerowy, grillowane warzywa, sos z chorizo i papryki** **68 pln**

Beef tenderloin, celery soufflé, grilled vegetables, chorizo and peppers sauce

**Kurczak kukurydziany z kością, puree z marchewki, quiche z duszonym porem, nowalijki, sos estragonowy z musztardą** **38 pln**

Free range chicken supreme, mashed carrots, quiche with stewed leek, early vegetables, tarragon sauce with mustard

**Biodrówka jagnięca na różowo, puree z groszku z pokrzywą, palony kalafior, młoda marchewka i cukinia, sos jus z agrestem** **58 pln**

Lamb chump, pea puree with nettle, roasted cauliflower, young carrot and zucchini, jus sauce with gooseberry

**Schab z kością, puree ziemniaczane z boczkiem i koperkiem, sałatka z ogórkiem** **36 pln**

Pork chop with bone, mashed potatoes with bacon and dill, cucumber salad

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 **bagatela**  
restauracja

## DANIA RYBNE / FISH DISHES

**Pstrąg pieczony, puree szczypiorkowe, młody szpinak z pomidorami cherry**  **44 pln**

Baked trout, chives puree, baby spinach with cherry tomatoes

**Halibut, puree z groszku i pokrzywy, młode marchewki, palony por, żel z grejpfruta**  **50 pln**

Halibut, mashed peas and nettles, carrots, roasted leek, grapefruit gel

**Filet z łososia, risotto ze szparagami, chorizo, świeży szpinak, ser bursztyn**  **48 pln**

Salmon fillet, asparagus risotto, chorizo, fresh spinach, cheese

## DESERY / DESSERTS

**Sernik pieczony w niskiej temperaturze, mus wiśniowy, chałwa, lody pistacjowe** **18 pln**

Cheesecake, cherry mousse, halva, pistachio ice cream

**Ciastko czekoladowe, krem czekoladowy z rabarborem, lody słony karmel, rabarbar** **20 pln**

Chocolate cake, chocolate cream with rhubarb, salty carmel ice cream, rhubarb

**Creme brulee grejpfrutowy z rozmarynem i ginem** **18 pln**

Grapefruit creme brulee with rosemary and gin

## MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

**Zupa pomidorowa**  **10 pln**

Tomato soup

**Rosół z makaronem** **10 pln**

Broth with noodles

**Dorsz z ryżem i marchewką**  **18 pln**


Cod with rice and carrots

**Pulpeciki cielęce w sosie, puree ziemniaczane i buraczki** **18 pln**

Veal meatballs, mashed potato and beetroots

**Deser lodowy** **12 pln**

Ice cream dessert

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes


 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela  
restauracja

# SINGLE MALT

## BAR

<b>Krem pomidorowy, mozzarella, pesto bazyliowe</b>  	<b>16 pln</b>
Tomato cream soup, mozzarella, basil pesto	
<b>Panini z kurczakiem, chorizo, ogórkiem, sałatą i sosem chilli</b>	<b>24 pln</b>
Panini with chicken, chorizo, cucumber, lettuce and Chili sauce	
<b>Sałata Caesar – sałata rzymska, grzanki, sos z sardeli, parmezan</b>	<b>22 pln</b>
Caesar salad – romaine lettuce, croutons, anchovy sauce, parmesan	
– <b>z grillowanym kurczakiem, bekonem i pomidorami cherry</b>	<b>34 pln</b>
with grilled chicken, bacon and cherry tomatoes	
– <b>z krewetkami</b>	<b>38 pln</b>
with prawns	
<b>Burger wołowy, sos bbq, ogórek piklowany, pomidor, sałata, frytki</b>	<b>36 pln</b>
Beef burger, bbq sauce, pickled cucumber, tomato, lettuce, fries	
<b>Fish &amp; Chips - dorsz w cieście piwnym, frytki, sos tatarski</b>	<b>34 pln</b>
Fish & Chips - cod, fries, tartar sauce	
<b>Talerz przekąsek - krewetki w cieście ziemniaczanym, pikantny ser w panierce, krążki cebulowe, skrzydełka z kurczaka, sosy (amerykański, chili, meksykański)</b>	<b>39 pln</b>
Plate of snacks - Prawns, breaded spicy cheese, onion rings, chicken wings, sauces (american, chili, mexican)	
<b>Deska mięs pieczonych, pikle, pieczywo</b>	<b>32 pln</b>
Cold roasted meat selection, pickles and bread	
<b>Deska serów, winogrono, orzechy, grissini</b> 	<b>32 pln</b>
Cheese selection, grapes, nuts, grissini	

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals


*bagatela*  
restauracja 

# NAPOJE ZIMNE / SOFT DRINKS

<b>Coca Cola zero/Coca cola/ Sprite/Fanta/Kinley tonic</b>	<b>25 cl</b>	<b>6 pln</b>
<b>Soki Cappy</b> <b>(pomarańczowy/jabłkowy/grejpfrutowy/porzeczkowy/pomidorowy)</b> Juices (orange/apple/grapefruit/black currant/tomato)	<b>25 cl</b>	<b>6 pln</b>
<b>Woda Cisowianka Perlage</b> Water Cisowianka Perlage	<b>70 cl</b>	<b>12 pln</b>
<b>Woda Kropla Delice gazowana/niegazowana</b> Water Kropla Delice sparkling / still	<b>33 cl</b> <b>70 cl</b>	<b>6 pln</b> <b>12 pln</b>
<b>Lemoniada</b> Homemade lemonade	<b>20 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Burn</b>	<b>25 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Sok ze świeżych owoców (grejpfrut / pomarańcza)</b> Freshly squeezed juice (grapefruit / orange)	<b>20 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Kawa mrożona</b> Frappe Coffee	<b>20 cl</b>	<b>16 pln</b>

# NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

<b>Herbata Eilles</b> <b>Czarna/zielona/owocowa/mięta/earl grey</b> Eilles tea black/green/fruit/mint/earl grey		<b>8 pln</b>
<b>Espresso</b>		<b>8 pln</b>
<b>Podwójne espresso</b> Double espresso		<b>14 pln</b>
<b>Americano</b>		<b>10 pln</b>
<b>Americano z mlekiem</b> Flat white coffee		<b>12 pln</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>12 pln</b>
<b>Latte macchiato</b>		<b>12 pln</b>
<b>Latte smakowe</b> Flavored latte		<b>16 pln</b>
<b>Kawa z likierem Baileys</b> Baileys coffee		<b>18 pln</b>
<b>Kawa po Irlandzku</b> Irish coffee		<b>20 pln</b>

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela  
restauracja



# ALKOHOLE / SPIRITS

## PIWA / BEERS

### Piwo z beczki / Draught beer

<b>Regionalne piwo beczkowe</b>	<b>30 cl</b>	<b>8 pln</b>
Regional draught beer	<b>50 cl</b>	<b>12 pln</b>

### Piwo butelkowe / Bottled beer

<b>Budweiser</b>	<b>50 cl</b>	<b>12 pln</b>
<b>Łomża miodowe</b>	<b>50 cl</b>	<b>12 pln</b>
<b>Miłosław bezalkoholowy</b>	<b>50 cl</b>	<b>12 pln</b>
<b>Bakalar bezalkoholowy</b>	<b>50 cl</b>	<b>12 pln</b>
<b>Warmińskie rewolucje</b>	<b>50 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Grodziska APA</b>	<b>50 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Komes Porter Bałtycki</b>	<b>50 cl</b>	<b>16 pln</b>

## WINO DOMOWE / HOUSE WINE

<b>Edmond Bernard Chardonnay</b>	<b>15 cl</b>	<b>16 pln</b>
	<b>75 cl</b>	<b>70 pln</b>
<b>Edmond Bernard Merlot</b>	<b>15 cl</b>	<b>16 pln</b>
	<b>75 cl</b>	<b>70 pln</b>

## WINO MUSUJĄCE / SPARKLING WINE


<b>Rocca Dei Forti Prosecco Doc</b>	<b>75 cl</b>	<b>98 pln</b>
<b>Moet &amp; Chandon Brut Imperial</b>	<b>75 cl</b>	<b>320 pln</b>

## WINO BEZALKOHOLOWE / NON-ALCOHOLIC WINE

<b>Vendome Mademoiselle Chardonnay</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>40 pln</b>
	<b>75 cl</b>	<b>76 pln</b>
<b>Vendome Mademoiselle Merlot</b>	<b>37,5 cl</b>	<b>40 pln</b>
	<b>75 cl</b>	<b>76 pln</b>

**Pełny wybór win, win musujących, szampanów dostępny w karcie win**

Selection of wines, sparkling wines, champagnes available in wine list

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

*bagatela*  
restauracja





## APERITIF


<b>Martini Bianco/Rosso/Rosato/Extra Dry</b>	<b>10 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Campari Bitter</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Pernod</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Aperol</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>

## WÓDKA / VODKA

<b>Żołądkowa Gorzka</b>	<b>4 cl</b>	<b>10 pln</b>
<b>Żubrówka</b>	<b>4 cl</b>	<b>10 pln</b>
<b>Finlandia</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Absolut Blue</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>J.A. Baczewski</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>CanaRio Cachaça</b>	<b>4 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Belvedere</b>	<b>4 cl</b>	<b>20 pln</b>
<b>Ciroc</b>	<b>4 cl</b>	<b>20 pln</b>

## LIKIERY / LIQUEURS

<b>Becherovka</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Malibu</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Baileys</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Passoã</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Peachtree</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Blue Curacao</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Cointreau</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Jägermeister</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Tia Maria</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Sambuca</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Southern Comfort</b>	<b>4 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Crème de Cassis</b>	<b>4 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Midori</b>	<b>4 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Galliano</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Amaretto</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Grand Marnier</b>	<b>4 cl</b>	<b>24 pln</b>

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

*bagatela*  
restauracja



## GIN

<b>Bombay Sapphire</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Tanqueray</b>	<b>4 cl</b>	<b>22 pln</b>
<b>Monkey 47</b>	<b>4 cl</b>	<b>30 pln</b>

## TEQUILA

<b>El Jimador Silver</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>El Jimador Reposado</b>	<b>4 cl</b>	<b>20 pln</b>
<b>Don Julio</b>	<b>4 cl</b>	<b>36 pln</b>
<b>Patron Anejo</b>	<b>4 cl</b>	<b>40 pln</b>


## RUM

<b>Havana Club 3 y.o.</b>	<b>4 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Plantation Original Dark</b>	<b>4 cl</b>	<b>20 pln</b>
<b>Plantation Vintage</b>	<b>4 cl</b>	<b>30 pln</b>
<b>Dos Maderas</b>	<b>4 cl</b>	<b>36 pln</b>
<b>Don Papa</b>	<b>4 cl</b>	<b>38 pln</b>
<b>Phraya</b>	<b>4 cl</b>	<b>40 pln</b>

## WHISKY / WHISKEY

### BLENDED

<b>Ballantine's Finest</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Hankey Bannister</b>	<b>4 cl</b>	<b>14 pln</b>
<b>Johnnie Walker Blender's Batch</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jameson Single Cask</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Ballantine's 12</b>	<b>4 cl</b>	<b>20 pln</b>
<b>Chivas Regal 12 years</b>	<b>4 cl</b>	<b>22 pln</b>
<b>Johnnie Walker Black Label</b>	<b>4 cl</b>	<b>28 pln</b>
<b>Chivas Regal 18 years</b>	<b>4 cl</b>	<b>46 pln</b>
<b>Chivas Regal Ultis</b>	<b>4 cl</b>	<b>90 pln</b>
<b>Chivas Regal Royal Salute</b>	<b>4 cl</b>	<b>92 pln</b>

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela  
restauracja

## BOURBON / TENNESEE

<b>Jim Beam</b>	<b>4 cl</b>	<b>16 pln</b>
<b>Jim Beam Black</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jack Daniel's</b>	<b>4 cl</b>	<b>18 pln</b>
<b>Jack Daniel's Gentleman Jack</b>	<b>4 cl</b>	<b>24 pln</b>
<b>Elijah Craig</b>	<b>4 cl</b>	<b>32 pln</b>
<b>Jack Daniel's Single Barrel</b>	<b>4 cl</b>	<b>34 pln</b>
<b>Woodford Reserve</b>	<b>4 cl</b>	<b>44 pln</b>

## SINGLE MALT

### *Speyside*

<b>BenRiach</b>	<b>4 cl</b>	<b>34 pln</b>
<b>Old Ballantruan</b>	<b>4 cl</b>	<b>44 pln</b>
<b>Glenlivet 18 YO</b>	<b>4 cl</b>	<b>48 pln</b>
<b>Macallan</b>	<b>4 cl</b>	<b>58 pln</b>

### *Lowlands*

<b>Glenkinchie</b>	<b>4 cl</b>	<b>32 pln</b>
<b>Auchentoshan three wood</b>	<b>4 cl</b>	<b>36 pln</b>
<b>Bladnoch</b>	<b>4 cl</b>	<b>46 pln</b>

### *Highland*

<b>Glenmorangie</b>	<b>4 cl</b>	<b>32 pln</b>
<b>Glengoyne</b>	<b>4 cl</b>	<b>38 pln</b>
<b>Tomatin</b>	<b>4 cl</b>	<b>38 pln</b>
<b>Oban</b>	<b>4 cl</b>	<b>42 pln</b>

### *Wyspy / Island*


<b>Talisker</b>	<b>4 cl</b>	<b>32 pln</b>
<b>Scapa</b>	<b>4 cl</b>	<b>36 pln</b>
<b>Arran</b>	<b>4 cl</b>	<b>40 pln</b>

### *Campbeltown*

<b>Glenscotia</b>	<b>4 cl</b>	<b>34 pln</b>
<b>Springbank</b>	<b>4 cl</b>	<b>42 pln</b>

### *Islay*

<b>Laprohaig</b>	<b>4 cl</b>	<b>32 pln</b>
<b>Bowmore</b>	<b>4 cl</b>	<b>34 pln</b>
<b>Ardbeg</b>	<b>4 cl</b>	<b>36 pln</b>
<b>Lagavulin</b>	<b>4 cl</b>	<b>42 pln</b>

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

*bagatela*  
restauracja



## BRANDY

**Stock 84 V.S.O.P. Riserva** 4 cl 18 pln

**Metaxa \*\*\*\*\*** 4 cl 20 pln

## CALVADOS

**Papidoux XO** 4 cl 22 pln

## ARMAGNAC

**Cles Des Ducs XO** 4 cl 38 pln

## COGNAC

**Hennessy V.S.** 4 cl 28 pln

**Hennessy Fine** 4 cl 36 pln

**Martell V.S.O.P.** 4 cl 36 pln

**Hennessy X.O.** 4 cl 110 pln

**Hennessy Paradis** 4 cl 360 pln

## KOKTAJLE / COCKTAILS

**Kolumna Park Cocktail** 20 zł

Rum, syrop fiołkowy, sok z limonki, sok żurawinowy

**Mojito** 18 zł

Rum, limonki, mięta, cukier brązowy, woda gazowana

**Cuba Libre** 18 zł

Rum, Coca cola, limonka

**Whisky sour** 18 zł

Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy, angostura

**Pina Colada** 18 zł

Rum, likier kokosowy, mleko, sok ananasowy, syrop kokosowy

**Sex on the Beach** 18 zł

Wódka, likier brzoskwiniowy, likier kokosowy, sok pomarańczowy, sok z żurawiny

**Tequila sunrise** 18 zł

Tequila, sok pomarańczowy, grenadyna

**Miami beach** 18 zł


Whisky, martini ex dry, sok grejpfrutowy

**Cosmopolitan** 18 zł

Wódka, likier pomarańczowy, sok żurawinowy, sok z limonki

**Daiquri** 18 zł

Rum, sok z limonki, syrop cukrowy

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

 bagatela  
restauracja

<b>Caipirinha</b>	<b>18 zł</b>
Cachaca, limonki, cukier trzcinowy	
<b>Godfather</b>	<b>18 zł</b>
Whisky, amaretto	
<b>Mai Tai</b>	<b>18 zł</b>
Rum, sok z cytryny, sok pomarańczowy, sok ananasowy, amaretto	
<b>Manhattan</b>	<b>18 zł</b>
Whisky, Martini Rosso, angostura	
<b>White Lady</b>	<b>18 zł</b>
Gin, likier pomarańczowy, sok z limonki	
<b>Brandy Alexander</b>	<b>18 zł</b>
Brandy, Crème de Cacao, mleko	
<b>Margarita</b>	<b>20 zł</b>
Tequila, likier pomarańczowy, sok z cytryny	
<b>Long Island Iced Tea</b>	<b>25 zł</b>
Wódka, rum, tequila, gin, likier pomarańczowy, Coca cola, limonki	

**Wszystkie ceny podane są w PLN/Ceny zawierają podatek VAT**

All prices are in PLN/All prices are inclusive of the VAT

**Informacja o alergenach zawartych w potrawach dostępna u obsługi**

For information about allergens in food ask your waiter

**Alkohol szkodzi zdrowiu**

Alcohol may harm your health

 Dania wegetariańskie / Vegetarian dishes

 Dania bezglutenowe / Gluten-free meals

*bagatela*  
restauracja 