

BALDORIA
restobar

ŚNIADANIA / BREAKFAST

Sobota - Niedziela

10:00 - 12:00

do każdego śniadania darmowa kawa lub herbata

Jajecznica / Scrambled eggs	35zł
3 jaja / pomidorki koktajlowe / mix sałat / masło / pieczywo 3 eggs / cherry tomatoes / mix of lettuces / butter / bread	
Jajecznica z bekonem / Scrambled eggs with bacon	37zł
3 jaja / bekon / pomidorki koktajlowe / mix sałat / masło / pieczywo 3 eggs / bacon / cherry tomatoes / mix of lettuces / butter / bread	
Szakszuka włoska / Italian shakshuka	38zł
Sos pomidorowy / 3 jaja sadzone / grillowana cukinia / oliwki kalamata / bazylia / pieczywo Tomato sauce / 3 fried eggs / grilled zucchini / kalamata olives / basil / bread	
Frankfurterki / Sausages	39zł
3 kiełbaski / 2 jaja sadzone / fasolka w sosie pomidorowym / smażone pieczarki / pomidor / ogórek / mix sałat / masło / pieczywo 3 sausages / 2 fried eggs / beans in tomato sauce / fried mushrooms / tomato / cucumber / romaine lettuce / butter / bread	
Kanapka neapolitańska alla cezar / Neapolitan sandwich alla Caesar	39zł
Grillowany kurczak / boczek / pomidor / czerwona cebula / sałata rzymska / sos cezar Grilled chicken / bacon / tomato / red onion / romaine lettuce / sauce caesar	
Kanapka neapolitańska camembert / Neapolitan sandwich camembert	39zł
Camembert / rucola / bekon / pomidor / żurawina / oliwa Camembert / rucola / bacon / tomato / cranberries / olive oil	
Kanapka neapolitańska z awokado / Neapolitan sandwich with avocado	39zł
Awokado / jajo sadzone / pomidor / czerwona cebula / roszponka / vinaigrette limonka-mięta Avocado / fried egg / tomato / red onion / arugula / vinaigrette	
Tost z szarpaną wołowiną / Pulled beef toast	39zł
Szarpana wołowina / pomidor / ogórek konserwowy / czerwona cebula / jalapeno / roszponka / sos bbq / sos czosnkowy Beef / tomato / pickled cucumber / red onion / jalapeno / corn salad / BBQ sauce / garlic sauce	
Gofr z kurczakiem / Waffle with chicken	39zł
Sałatka z kurczaka / awokado / jajo sadzone / bekon / roszponka Chicken salad / avocado / fried egg / bacon / corn salad	
Gofr na słodko / Sweet waffle	30zł
Fruzelina wiśniowa / bita śmietana Cherry fudge / whipped cream	
Naleśniki na słodko / sweet pancakes	32zł
Serek waniliowy / fruzelina wiśniowa / owoce sezonowe Vanilla cheese / cherry jam / seasonal fruits	

PRZYSTAWKI / APPETIZERS

Tatar wołowy / Beef tartare Polędwica wołowa / pikle / jajo / majonez grzybowy / masło / pieczywo Sirloin / pickles / egg / mushroom mayo / butter / bread	57zł
Vitello tonatto Plastry wołowiny / prażone kapary / roszponka / granat / sos tuńczykowo - kaparowy / grissini Beef slices / roasted capers / corn salad / grenade / tuna and caper sauce / grissini	49zł
Krewetki / Prawns Krewetki / chorizo / cukinia / chili / rukola / sos winno - maślany / grissini Prawns / chorizo / zucchini / chili / rucola / wine and buter sauce / grissini	52zł
Burrata / Burrata Burrata / spianata piccante / cebula / chili / roszponka / sos pomidorowy / grissini Burrata / spianata piccante / onion / chili / corn salad / tomato sauce / grissini	42zł

ZUPY / SOUP

Rosół z makaronem / Broth with noodles Rosół drobiowo-wołowy / Chicken and beef broth	26zł
Zalewajka / Sour rye and potato soup Leśne grzyby / boczek / kiełbasa / puree ziemniaczane Forest mushrooms / bacon / sausage / mashed potatoes	34zł
Krem z dyni / Pumpkin cream Mleko kokosowe / imbir / chili / crunch prosciutto crudo / grissini Coconut milk / ginger / chili / crunch prosciutto crudo / grissini	31zł

SAŁATKI / SALADS

Salata Cezar / Caesar salad	54zł
Kurczak supreme z kostką / boczek / sałata rzymska / pomidorki koktajlowe / grzanki / grana padano / sos cezar	
Chicken supreme with bone / bacon / romaine lettuce / cherry tomatoes / toasts/ grana padano / caesar sauce	
Pieczony Camembert / Baked Camembert	42zł
Pieczony Camembert / glazurowany burak / gruszka / prażone orzechy / selekcja sałat / mus burak - malina	
Baked Camembert / glazed beetroot / pear / roasted nuts / salad selection / beetroot and raspberry mousse	

MAKARONY / RISOTTO

PASTA / RISOTTO

Krewetki / Prawns	62zł
Makaron spaghetti / krewetki / pomidorki koktajlowe / czosnek / chili / sos winno - maślany	
Spaghetti pasta / prawns / cherry tomatoes / garlic / chili / wine and butter sauce	
Aglio olio	58zł
Makaron spaghetti / pieczony łosoś / szpinak / cukinia / chili / czosnek	
Spaghetti pasta / baked salmon / spinach / zucchini / chili / garlic	
Grzyby / mushrooms	56zł
Makaron tagliatelle / leśne grzyby / grana padano / mozzarella / sos grzybowy	
Tagliatelle pasta / wild mushrooms / grana padano / mozzarella / mushroom sauce	
Makaron z wołowiną / Pasta with beef	62zł
Makaron pappardelle / polędwica wołowa / pomidorki datterini / grana padano / pietruszka / cebula / czosnek / chili	
Pappardelle pasta / beef / datterini tomatoes / grana padano / parsley / onion / garlic / chili	
Makaron z kurczakiem / Pasta with chicken	55zł
Makaron tagliatelle / kurczak / suszone pomidory / cebula / czosnek / pietruszka / sos śmietanowo - pomidorowy	
Tagliatelle pasta / chicken / sun-dried tomatoes / onion / garlic / parsley / tomato cream sauce	
Rigatoni	52zł
Makaron rigatoni / burrata / bazylia / chili / oliwa szczypiorkowa / sos pomidorowy	
Rigatoni pasta / burrata / basil / chili / chive oil / tomato sauce	
Risotto frutti di mare	64zł
Ryż Arborio / szafran / krewetki / mule / kalmary / ośmiornica / pomidorki koktajlowe	
Arborio rice / saffron / shrimp / mussels / squid / octopus / cherry tomatoes	

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISH

Stek z Polędwicy wołowej 220g / Beef sirloin steak Polędwica wołowa / puree ziemniaczane / warzywa korzeniowe / bocznik królewski / sos demi glace z zielonym pieprzem Beef sirloin / mashed potatoes / root vegetables / king oyster mushrooms / demi-glace sauce with green peppercorns	119zł
Pierogi / Dumplings Pierogi z szarpanym żebrem wołowym / cebula / boczek / pietruszka Dumplings with beef / onion / bacon / parsley	58zł
Kotlet Schabowy / Pork chop Kotlet schabowy / puree ziemniaczane / mizeria Pork chop / mashed potatoes / cucumber salad	59zł
Polędwiczka wieprzowa / Pork tenderloin Polędwiczka wieprzowa w czarnym pieprzu / krokietki ziemniaczane / marchew / dziki brokuł / sos pieprzowy Pork tenderloin in black pepper / potato croquettes / carrots / wild broccoli / pepper sauce	69zł
Kurczak / Chicken Kurczak supreme z kostką / ryż Arborio / kurki / czosnek / oliwa szczypiorkowa Chicken supreme with bone / Arborio rice / chanterelles / garlic / chive oil	56zł
Kaczka / Duck Połowa pieczonej kaczki / buraki zasmażane / pieczone jabłko / żurawina / gnocchi Half a roast duck / fried beets / baked apple / cranberries / gnocchi	89zł
Łosoś / Salmon Łosoś / arancini / fenkuł / sos pomarańczowy Salmon / arancini / fennel / orange sauce	69zł
Halibut Halibut z pieca / warzywa sezonowe / sos cytrynowy Oven-baked halibut / seasonal vegetables / lemon sauce	74zł

MIĘSA SEZONOWANE / SEASONED MEAT

Sezonowanie mięsa na sucho polega na przechowywaniu mięsa w stałej temperaturze około 4° C i odpowiedniej wilgotności. Proces dojrzewania trwa od 3 do 4 tygodni. Uzyskiwane w wyniku takiego dojrzewania, mięso wyróżnia się wyjątkowym aromatem i smakiem oraz doskonałą kruchością. W naszej restauracji możesz spróbować wołowiny sezonowanej przez naszych kucharzy.

The process of dry – ageing meat involves storing the meat at a constant temperature of about 4 degrees Celsius and appropriate humidity.

The ripening process lasts from 3 to 4 weeks. The meat obtained, as a result of such maturation, is distinguished by its unique aroma and taste, as well as excellent tenderness. In our restaurant you can try beef aged by our chefs.

Antrykot / Beef rib-eye steak Antrykot / frytki steakhouse / sałatka wiosenna / masło rozmarynowo - czosnkowe / sos demi glace zielony pieprz Beef rib-eye steak / steakhouse fries / spring salad / rosemary-garlic butter / green pepper demi-glace sauce	79zł za 100g
Rostbef / Roast beef steak Rostbef / frytki steakhouse / sałatka wiosenna / masło rozmarynowo - czosnkowe / sos demi glace zielony pieprz Roast beef steak / steakhouse fries / spring salad / rosemary-garlic butter / green pepper demi-glace sauce	69zł za 100g

MENU DLA DZIECI / CHILDREN'S MENU

Rosółek z makaronem / Broth with noodles	21zł
Rosółek drobiowo – wołowy z makaronem Chicken and beef broth with noodles	
Nuggetsy	30zł
Nuggetsy z kurczaka / frytki / mizeria Chicken nuggets / fries / cucumber salad	
Spaghetti bolognese	32zł
Makaron spaghetti / mięso wieprzowo-wołowe / sos pomidorowy Spaghetti pasta / pork and beef / tomato sauce	
Naleśniki na słodko / Sweet pancakes	32zł
Serek waniliowy / fruzelina owocowa / owoce sezonowe / bita śmietana Vanilla cheese / fruit jelly / seasonal fruits / whipped cream	

DODATKI / EXTRAS

Frytki steakhouse / Steakhouse fries	15zł
Gnocchi	15zł
Pieczywo / Bread	8zł
Sałatka wiosenna / Spring salad	15zł
Buraczki zasmażane / Fried beets	14zł
Mizeria / Cucumber salad	13zł

DESERY / DESSERTS

Tiramisu	28zł
Fondant czekoladowy / Fondant chocolate	32zł
Szarlotka z lodami / Apple pie with ice cream	32zł
Sernik / Cheesecake	32zł

PIZZA

Focaccia	21zł
Margherita Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / bazylia / oliwa z oliwek San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / basil / olive oil	36zł
Prosciutto Funghi Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / szynka / pieczarki San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / ham / champignons	43zł
Salami Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / salami	43zł
Piccante Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante	44zł
Crudo Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / szynka dojrzewająca / grana padano / pomidorki datterini / rucola San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / ripening ham / grana padano / datterini tomatoes / rucola	45zł
Formaggi Pomidory san Marzano / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / mascarpone / grana padano San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / mascarpone / grana padano	48zł
Alla Carbonara Sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte / boczek / pieczarki / szczypiorek / grana padano Cream sauce / mozzarella Fior di Latte / bacon / champignons / chives / grana padano	45zł
Spianata Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / czerwona cebula / mascarpone San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / red onion / mascarpone	45zł
Frutti di mare Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di latte / krewetki / mule / kalmary / ośmiornica / pomidorki koktajlowe San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di latte / shrimp / mussels / squid / octopus / cherry tomatoes	56zł
Verde pomodoro Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / boczek / salsa z zielonych pomidorów / jalapeno Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / green tomato salsa / jalapeno	49zł
Pistacchio Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di latte / mortadella con Pistacchio / burrata / pistacje / pesto pistacjowe San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di latte/ mortadela con Pistacchio / buratta / pistachios / pesto sauce	48zł
Spinaci Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / ser feta / szynka dojrzewająca / pomidorki datterini / szpinak / sos miodowo-musztardowy San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / feta cheese / ripening ham / datterini tomatoes / spinach / honey mustard sauce	45zł
Kalamata Pomidory san Marzano / mozzarella Fior di Latte / oliwki kalamata / salami / czerwona cebula San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / kalamata olives / salami / red onion	45zł

ZIMNE NAPOJE / COLD DRINKS

Coca-cola	250ml/10 zł / 1l/22zł
Coca-cola zero	250ml/10 zł / 1l/22zł
Fanta	250ml/10zł
Sprite	250ml/10zł
Kinley / Tonic	250ml/10zł
Woda gazowana / Sparkling water	330ml/10zł
Woda niegazowana / Still water	330ml/10zł
Red bull	250ml/15zł
Sok Cappy Pomarańczowy / jabłkowy Juice Cappy Orange / Apple	250ml/10zł / 1l/22zł
Lemoniada gazowana Polara / Sparkling Lemonade Polara Aranciata rossa / cedrata / limonata / mandarino	275ml/14zł
Lemoniada / Lemonade	385ml/19zł / 1l/37zł
Sok ze świeżych owoców pomarańczowy /grejpfrutowy Freshly squeezed juice Orange / grapefruit	385ml/25zł

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

Espresso / Doppio	30ml/12zł / 60ml/14zł
Americano / Americano XL	180ml/14zł / 340ml/17zł
Cappucino / Cappucino XL	180ml/15zł / 340ml/18zł
Caffe Latte / Caffe Latte XL	180ml/15zł / 340ml/18zł
Flat white / Flat white XL	180ml/16zł / 340ml/20zł
Caffe corretto	40ml/22zł
Herbata Sir Williams / Tea Sir Williams	350ml/13zł

NAPOJE SEZONOWE / SEASONAL DRINKS

Zimowa herbata / Winter tea	22zł
Dyniowe latte / Pumpkin latte	24zł
Hot Aperol	32zł
Grzane wino / Mulled wine	25zł
Grzane piwo / Spiced beer	24zł

ALKOHOLE

ALCOHOLS

KOKTAJLE COCKTAILS

Paesano Sour	31zł
Likier pistacjowy Rum San Cano Blanco cytryna cukier białko pistacje	
Aperol Spritz	33zł
Aperitivo aspide prosecco soda	
Limoncello Spritz	31zł
Limoncello prosecco cytryna soda	
Hugo Spritz	33zł
Likier Sambuco prosecco syrop z czarnego bzu mięta limonka soda	
Margarita	31zł
Tequila / triple sec / cytryna / cukier / sól	
Whisky Edenflower	32zł
Tullamore syrop z czarnego bzu limonka mięta Sprite	
Long Island	35zł
Rum San Cano Blanco tequila gin Gillo wódka syrop cukrowy cytryna Coca - Cola	
Raspberry Gin Smash	31zł
Gin Gillo cytryna syrop z czarnego bzu bazylia maliny Sprite	
Baldoria	30zł
Limoncello limonka syrop z czarnego bzu białko puder miętowy	
Summer Jager	34zł
Jagermeister Soplina malina limonka mięta Redbull	
Mojito	30zł
Rum San Cano Blanco cukier trzcinowy limonka mięta Sprite	
Cuba Libre	30zł
Rum San Cano limonka Coca-Cola	
Pornstar Martini	34zł
Wódka waniliowa prosecco marakuja limonka białko syrop cukrowy	
Negroni	34zł
Gin likier Bitter Sprissetto wermut Rosso Tosti	
Cinnamon Fire	32zł
Jack Daniels Fire cynamon pomarańcza Coca - cola	
Whisky sour	32zł
Bourbon Jim Beam cytryna cukier angostura białko	

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Mojito	24zł
Limonka mięta cukier trzcinowy Sprite	
Aperol Spritz	25zł
Aperitivo bezalkoholowe prosecco bezalkoholowe	
Hugo Spritz	25zł
Syrop z czarnego bzu limonka mięta prosecco bezalkoholowe soda	

PIWO KRAFTOWE BALADIN

CRAFT BEER

Pierwsze włoskie kraftowe piwo, produkowane w regionie Piemont na północy Włoch. Wszystkie zboża wykorzystywane do jego produkcji są pozyskiwane z własnych plantacji zlokalizowanych w tym regionie.

Nora	330ml / 22zł
6,8% Lager, lekko mętne, jasne z delikatną pianką	
L'ippa	330ml / 22zł
5,5% India Pale Ale, o jasno-bursztynowym kolorze i owocowym zapachu.	
Rock'n'Roll	330ml / 22zł
7,5% American Pale Ale, ciemnożółte z wyczuwalnymi nutami przypraw i chmielu	
Piwo bezglutenowe NAZIONALE	330ml / 22zł
6,5% piwo bez glutenu o głębokiej, żółtej barwie	
Piwo Superior Analcolica bezalkoholowe 0	330ml / 16zł

PIWO KLASYCZNE

CLASSIC BEER

Żywiec	500ml / 15zł
Żywiec Biały	500ml / 15zł
Heineken	500ml / 15zł
Desperados	400ml / 15zł
Piwo z kranu - Żywiec	500ml / 15zł
Piwo z kranu - Żywiec	330ml / 12zł
Żywiec 0%	500ml / 13zł
Żywiec biały 0%	500ml / 13zł
Żywiec smakowy 0%	500ml / 13zł
Peroni	330ml / 14zł

WÓDKA

VODKA

Stumbras	40ml / 12zł / 500ml / 120zł
Baczewski	40ml / 14zł / 500ml / 140zł
Baczewski Suweren	40ml / 16zł / 700ml / 240zł
Soplica smakowa	40ml / 12zł / 500ml / 120zł
Belvedere	40ml / 20zł / 500ml / 290zł

GRAPPA

Grappa Nardini Extrafina

40ml / 28zł

Biała grappa o bogatym kompleksie aromatycznym, w którym dominują zapachy kwiatowe i owocowe

Grappa Marzadro Le Diciotto Lune

40ml / 34zł

Bursztynowa grappa z wyłoków pięciu trydenckich winogron: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato i Chardonnay, dojrzewająca 18 miesięcy

WHISKY & BOURBON

The Busker Single Pot Still Irish Whiskey

40ml / 26zł

The Busker Single Malt Irish Whiskey

40ml / 26zł

Silvio Carta Whisky Single M

40ml / 60zł

Jack Daniels

40ml / 19zł

Jack Daniels Honey

40ml / 19zł

Jack Daniels Single Barrel

40ml / 29zł

Chivas Regal 12

40ml / 20zł

Chivas Regal 18

40ml / 29zł

Tullamore Dew

40ml / 18zł

Bulleit Bourbon

40ml / 19zł

Singleton 12

40ml / 21zł

ALKOHOLE KOLOROWE

Rum San Cano Carta Blanca 3YO

40ml / 15zł

Rum San Cano Anejo Extra 7Y

40ml / 16zł

Gin Hendrick's

40ml / 27zł

Jagermeister

40ml / 18zł

Likier pistacjowy Paesano

40ml / 19zł

Limoncello Pallini

40 ml / 18zł

Limoncello Pallini 0%

40ml / 14zł

SZAMPAN & PROSECCO

Moet & Chandon Brut Imperial

750ml / 290zł

Prosecco

150ml / 21zł / 750ml / 100zł

Prosecco bezalkoholowe

150ml / 19zł / 750ml / 90zł

WINA BIAŁE / WHITE WINES

750ml / 150ml

ZAP BRANCO VINHO VERDE D.O.C., PORTUGALIA / PÓŁWYTRAWNE LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA POLECAMY DO: OWOCÓW MORZA, SAŁATEK WARZYWNYCH	80zł / 17zł
CASALFORTE DELLE VENEZIE D.O.C., WŁOCHY / WYTRAWNE PINOT GRIGIO POLECAMY DO: RYB, OWOCÓW MORZA, MAKARONÓW, PIZZY CARBONARA	90zł / 19zł
GUNTRUM RHEINHESSEN, NIEMCY / PÓŁWYTRAWNE RIESLING POLECAMY DO: LEKKICH DAŃ KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, KREWETEK, SZPARAGÓW, SAŁATEK	100zł / 20zł
TELAVE VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C., WŁOCHY / WYTRAWNE VERMENTINO POLECAMY DO: RYB, OWOCÓW MORZA – KALMARÓW, OŚMIORNICY, BIAŁYCH MIĘS	90zł / 19zł
TAHUNA MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA / WYTRAWNE SAUVIGNON BLANC POLECAMY DO: OWOCÓW MORZA, ŁOSOSIA, SAŁATEK OWOCOWYCH	100zł / 21zł
ANIMA DEALU MARE D.O.C., RUMUNIA / WYTRAWNE CHARDONNAY POLECAMY DO: GRILLOWANEGO KURCZAKA, INDYKA, CIEŁĘCINY W BIAŁYM SOSIE	130zł / 27zł

WINO DESEROWE / DESSERT WINE

R GASCON COTES DE GASCOGNE I.G.P., FRANCJA / PÓŁSŁODKIE GROS MANSENG, COLOMBARD POLECAMY DO: DESERÓW, SAŁATEK WEGETARIAŃSKICH, SAŁATEK Z KURCZAKA	90zł / 19zł
--	-------------

WINA CZERWONE / RED WINES

LUCIA PASIFICACION JUMILLA D.O., HISZPANIA / PÓŁWYTRAWNE MONASTRELL POLECAMY DO: GRILLOWANEGO I PIECZONEGO CZERWONEGO MIĘSA	80zł / 18zł
INTRIGO PUGLIA I.G.T., WŁOCHY / WYTRAWNE PRIMITIVO POLECAMY DO: PIZZY, MAKARONÓW, PIECZONEGO I DUSZONEGO CZERWONEGO MIĘSA	90zł / 19zł
VALDEPALACIOS CRIANZA RIOJA D.O.Ca., HISZPANIA / WYTRAWNE TEMPRANILLO POLECAMY DO: STEKÓW WOŁOWYCH, DAŃ Z WIEPRZOWINY, MIĘS Z GRILLA, JAGNIĘCINY	100zł / 21zł
MARTINO MENDOZA, ARGENTYNA / WYTRAWNE MALBEC POLECAMY DO: T-BONE'A, ANTRYKOTU, DZICZYNY, PIECZENI WOŁOWEJ, COMBRA BARANIEGO	130zł / 27zł

WINA BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL-FREE WINES

BARRELS & DRUMS WHITE SZWECJA / PÓŁWYTRAWNE CHARDONNAY	80zł / 18zł
BARRELS & DRUMS RED SZWECJA / PÓŁWYTRAWNE MERLOT	80zł / 18zł

CATERING ŚWIĄTECZNY 2025



BARSZCZ CZERWONY Z KOŁDUNAMI	1L / 48 ZŁ
ZUPA GRZYBOWA Z ŁAZANKAMI	1L / 60 ZŁ
PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI	1KG / 74 ZŁ
PIEROGI Z SZARPANĄ WOŁOWINĄ	1KG / 89ZŁ
PASZTECIKI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI (MIN. 10 SZT)	1SZT / 7 ZŁ
BIGOS NA DZICZYŹNIE	1L / 61ZŁ
KAPUSTA Z GROCHEM	1L / 41ZŁ
KARP SMAŻONY	140G / 24ZŁ
SANDACZ PIECZONY Z SOSEM KOPERKOWYM	180G + 80ML / 48ZŁ
ŁOSOŚ PIECZONY Z SOSEM CYTRYNOWYM	180G + 80ML / 48ZŁ
RYBA PO GRECKU (DORSZ)	100G + 100G / 27ZŁ
KACZKA PIECZONA W JABŁKACH I POMARAŃCZACH	OK. 2KG / 199ZŁ
PASZTET Z KRÓLIKA	1KG / 119ZŁ
PIECZONY KARCZEK	1KG / 99ZŁ
ROLADA Z BOCZKU	1KG / 99ZŁ
ŚLEDŹ W OLEJU Z CEBULKĄ	0.5 KG / 34ZŁ
ŚLEDŹ PO Tatarsku	0.5 KG / 34ZŁ
ŚLEDŹ PO KASZUBSKU	0.5 KG / 34ZŁ

**ZAMÓWIENIA MOŻNA DOKONAĆ TELEFONICZNIE, MAILOWO,
PRZEZ MESSENGER LUB OSOBIŚCIE W RESTAURACJI DO DNIA 17.12.2025**

☎ 730 262 282

✉ BALDORIA.KIELCE@GMAIL.COM

ODBIÓR ZAMÓWIEŃ 24.12.2025 W GODZINACH 9:00 - 11:00