

ŚNIADANIA

BREAKFAST
9:00 - 12:00

darmowa kawa lub herbata do każdego śniadania

Jajecznica / Scrambled eggs 3 jaja / pomidorki koktajlowe / mix sałat / masło / pieczywo 3 eggs / cherry tomatoes / mix of lettuces / butter / bread	28 zł
Jajecznica z bekonem / Scrambled eggs with bacon 3 jaja / bekon / pomidorki koktajlowe / mix sałat / masło / pieczywo 3 eggs / bacon / cherry tomatoes / mix of lettuces / butter / bread	30 zł
Szakszuka włoska / Italian shakshuka Sos pomidorowy / 3 jaja sadzone / grillowana cukinia / oliwki kalamata / bazylia / pieczywo Tomato sauce / / 3 fried eggs / grilled zucchini / kalamata olives / basil / bread	32 zł
Kanapka neapolitańska z salami piccante / Neapolitan sandwich with salami piccante Szpinak / pomidor / mozzarella di bufala / salami spianata piccante Spinach / tomato / mozzarella di bufala / salami spianata piccante	35 zł
Kanapka neapolitańska z wołowiną / Neapolitan sandwich with beef Wołowina / pomidor / sałata rzymska / pikle / sos bbq Beef / tomato / romaine lettuce / pickles / bbq souce	35 zł
Kanapka neapolitańska z awokado / Neapolitan sandwich with avocado Pasta z awokado / jajo sadzone / pomidor / sałata rzymska Avocado paste / fried egg / tomato / romaine lettuce	35 zł
Kanapka neapolitańska mortadella con pistacchio / Neapolitan sandwich witch mortadella con pistacchio Mortadella con pistacchio / buratta / rukola / pesto pistacjowe Mortadella con pistacchio / buratta / rucola / pistacchio pesto souce	35 zł
Frankfurterki / Sausages 3 kielbaski / 2 jaja sadzone / grillowane pieczarki / pomidor / ogórek / mix sałat / masło / pieczywo 3 sausages / 2 fried eggs / grilled mushrooms / tomato / cucumber / romaine lettuce / butter / bread	32 zł
Bajgiel Cezar / Bagel Caesar Kurczak / sałata rzymska / czerwona cebula / pomidor / sos cezarski Chicken / romaine lettuce / red onion / tomato / souce caesar	30 zł
Bajgiel z wołowiną / Bagel with beef Szarpana wołowina z żebrami / sałata rzymska / cebula białokantowa / pomidor / sos aioli czosnkowy Beef / romaine lettuce / boretta onion / tomato / garlic aioli sauce	32 zł
Bajgiel z łososiem / Bagel with salmon Wędzony łosoś / serek philadelphia / ogórek / czerwona cebula / rukola Smoked salmon / philadelphia cheese / cucumber / red onion / rucola	32 zł
Brioche z serkiem / Brioche with cheese Serek waniliowy / frużelina owocowa Vanilla cheese / fruit jam	27 zł
Brioche z nutellą / Brioche with nutella Nutella / banan / bita śmietana Nutella / banana / whipped cream	28 zł
Naleśniki na słodko / Sweet pancakes Serek waniliowy / frużelina owocowa / bita śmietana Vanilla cheese / fruit jam / whipped cream	25 zł
Omlet z warzywami / omelette with vegetables	32 zł
Śniadanie Baldoria dla 4 os. / Baldoria Breakfast 4 jaja sadzone / jajecznica / frankfurterki / bekon / włoskie wędliny / pomidor / ogórek / mix sałat / nutella / frużelina owocowa / serek waniliowy / masło / pieczywo 4 fried eggs / scrambled egg / sausages / bacon / italian cold cuts / tomato / cucumber / mix of lettuces / nutella / fruit jam / vanilla cheese / butter / bread	119 zł

PRZYSTAWKI
APPETIZERS

Mule / Mules Krewetki / mule / pomidorki koktajlowe / chili / czosnek / sos maślany / pieczywo Prawns / mules / cherry tomatoes / chili / garlic / butter sauce / bread	46 zł
Tatar wołowy / Beef tartare Polędwica wołowa / pikle / jajo / anchois / chips / majonez grzybowy / masło / pieczywo Sirloin / pickles / egg / anchois / crunchy piece of bun / mushroom mayo / bread	55 zł
Kalamary / Squid Panierowane krążki kalamarów / sos aioli czosnkowe Breaded squid rings / garlic aioli sauce	42 zł

SAŁATKI
SALADS

Salata Cezar / Caesar salad 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	49 zł
Salata z wołowiną / Salad with beef Wołowina / pieczone boczniki / mix sałat / cebula borettana / grana padano Beef / oyster mushrooms / mix of lettuces / boretta onion / grana padano	52 zł
Salata z krewetkami / Salad with prawns Krewetki / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / granat / mix sałat / dresing limonkowy / brioche Prawns / cherry tomatoes / red onion / pomegranate / mix of lettuces / lime dressing / brioche	55 zł
Salata z tofu / Tofu salad Tofu / miód / mix sałat / czerwona cebula / pomidorki datterini / ogórek / awokado / sezam / dressing limonkowy Tofu / honey / mix of lettuces / red onion / datterini tomatoes / cucumber / avocado / sesame / lime dressing	46 zł

ZUPY
SOUP

Rosół z makaronem / Broth with noodles Rosół drobiowo-wołowy Chicken and beef broth	21 zł
Zupa rybna / Fish soup	29 zł
Krem z białych warzyw / Vegetables cream	26 zł

MAKARONY
PASTA

Krewetki / Prawns Makaron spaghetti / krewetki / czosnek / chili / sos winno - maślany Spaghetti pasta / prawns / garlic / chili / wine and butter sauce	56 zł
Gnocchi Kluseczki ziemniaczane / kurczak / grzyby / cebula / czosnek / pietruszka / sos śmietanowy Gnocchi / chicken / mushrooms / onion / garlic / parsley / cream sauce	54 zł
Pesto pistacjowe / Pistachio pesto Makaron tagliatelle / kremowe pesto pistacjowe / burrata / pistacje / grana padano Tagliatelle pasta / creamy pistachio pesto / burrata / pistacchio / grana padano	56 zł
Carbonara Makaron spaghetti / guanciale / żółtko / pecorino romano / grana padano Spaghetti pasta / guanciale / yolk / pecorino romano / grana padano	50 zł

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	
Frytki steakhouse / mix sałat / masło rozmarynowo-czosnkowe	69 zł
Steakhouse fries / mix of lettuces / rosemary-garlic butter	za 100g
Rostbef / Roast beef steak	
Frytki steakhouse / mix sałat / masło rozmarynowo-czosnkowe	59 zł
Steakhouse fries / mix of lettuces / rosemary-garlic butter	za 100g

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISH

Stek z Polędwicy wołowej 220g / Beef sirloin steak	
Frytki steakhouse / mix sałat / masło rozmarynowo-czosnkowe	109 zł
Beef tenderloin steak / steakhouse fries / mix of lettuces / rosemary-garlic butter	
Antrykot 220g / Beef rib – eye steak	
Frytki steakhouse / mix sałat/ masło rozmarynowo-czosnkowe	99 zł
Entrecote / steakhouse fries / mix of lettuces / rosemary-garlic butter	
Żebro wołowe 330g / Beef rib	
Karmelizowane warzywa korzeniowe / gratin ziemniaczany / sos demi glace bbq	65 zł
Caramelized root vegetables / potato casserole / demi glace bbq sauce	
Kurczak / Chicken	
Kurczak supreme z kostką / graten ziemniaczany / colesław / sos gorgonzola	52 zł
Chicken supreme with bone / potato graten / coleslaw / gorgonzola sauce	
Alla Saltimbocca	
Eskalopki wieprzowe / szalwia / szynka dojrzewająca / fasolka szparagowa / gnocchi / sos winno-maślany	65 zł
Pork escalopes / sage / aged ham / green beans / gnocchi / wine and butter sauce	
Schabowy alla milanese / Pork chop alla milanese	
Kotlet schabowy panierowany / puree ziemniaczane / mizeria	58 zł
Breaded pork chop / potato puree / cucumber with sour cream salad	
Boczniki / Oyster mushrooms	
Panierowane boczniaki / sałatka z marynowaną fetą / sos ajvar	45 zł
Breaded oyster mushrooms / salad with marinated feta cheese / ajvar sauce	
Łosoś / Salmon	
Pieczony łosoś / ciasto kataifi / kapusta pak choi / mini arancini / sos mango - jalapeno	69 zł
Baked salmon / kataifi cake / pak choi cabbage / mini arancini / mango jalapeno sauce	
Makrela / Mackerel	
Grillowany filet z makreli / szpinak / crunch z orzechów laskowych / dziki ryż z groszkiem / sos cytrynowy	58 zł
Grilled mackerel fillet / spinach / hazelnut crunch / wild rice with peas / lemon sauce	
Kaczka / Duck	
Półowa pieczonej kaczki / gnocchi / buraki zasmażane	79 zł
Half a roast duck / gnocchi / beetroots	
Risotto szafranowe / Saffron risotto	
Ryż arborio / szafran / krewetki / cebula / czosnek / chili / pietruszka / masło / grana padano	59 zł
Rice arborio / saffron / prawns / onion / garlic / chilli / parsley / butter / grana padano	
Pierogi / Dumplings	
Pierogi z szarpanym żebrem wołowym / cebula / boczek / pietruszka	52 zł
Dumplings with beef / onion / bacon / parsley	
Pieczony kalafior / Baked cauliflower	
Pieczony kalafior / mix sałat / pomidorki koktajlowe / granat / sos z orzeszków ziemnych / mini arancini	52 zł
Baked cauliflower / mix of lettuces / cherry tomatoes / pomegranate / peanut sauce / mini arancini	

PIZZA

Focaccia	21 zł
Margherita	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / bazylia / oliwa z oliwek	36 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / basil / olive oil	
Prosciutto Funghi	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / szynka cotto / pieczarki	43 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / Cotto ham / champignons	
Salami	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami	43 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / salami	
Piccante	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante	44 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / salami spianata piccante	
Crudo	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / szynka dojrzewająca / grana padano / pomidorki datterini / rucola	45 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / ripening ham / grana padano / datterini tomatoes / rucola	
Formaggi	
Pomidory san Marzano / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / mascarpone / grana padano	48 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / gorgonzola / mascarpone / grana padano	
Alla Carbonara	
Sos śmietanowy / mozzarella Fior di Latte / boczek / pieczarki / szczypiorek / grana padano	45 zł
Cream sauce / mozzarella Fior di Latte / bacon / champignons / chives / grana padano	
Spianata	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / czerwona cebula / mascarpone	45 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / spianata piccante / red onion / mascarpone	
Pistacchio	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di latte / mortadella con Pistacchio / burrata / pistacje / pesto pistacjowe	48 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di latte/ mortadela con Pistacchio / buratta / pistachios / pesto sauce	
Spinaci	
Pomidory San Marzano / mozzarella Fior di Latte / burrata / szynka dojrzewająca / pomidorki datterini / szpinak / sos miodowo-musztardowy	45 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / burrata / ripening ham / datterini tomatoes / spinach / honey mustard sauce	
Kalamata	
Pomidory san Marzano / mozzarella Fior di Latte / oliwki kalamata / salami / czerwona cebula	45 zł
San Marzano tomatoes / mozzarella Fior di Latte / kalamata olives / salami / red onion	

MENU DLA DZIECI
CHILDREN'S MENU

Rosółek z makaronem / Broth with noodles	
Rosółek drobiowo – wołowy z makaronem	15 zł
Chicken and beef broth with noodles	
Nuggetsy	
Nuggetsy z kurczaka / frytki / mizeria	25 zł
Chicken nuggets / fries / cucumber with sour cream salad	
Klopsiki / Meatballs	
Klopsiki drobiowe / makaron spaghetti / sos pomidorowy	25 zł
Chicken meatballs / spaghetti pasta / tomato sauce	
Bambina	
Pizza Margherita	26 zł
Frytki	
Fries	12 zł
Naleśniki na słodko	
Serek waniliowy / frużelina owocowa / bita śmietana	25 zł
Vanilla cheese / fruit jam / whipped cream	

DESERY
DESSERTS

Tiramisu	22 zł
Panna cotta	22 zł
Owoce pod kruszonką	
Fruit under crumble	28 zł
Sernik	
Cheesecake	30 zł
Fondant czekoladowy	
Fondant chocolate	26 zł
Ciasto czekoladowe keto	
Keto chocolate cake	30 zł
Deser dnia	
Dessert of the day	24 zł

ZIMNE NAPOJE

COLD DRINKS

Fanta	250 ml / 10 zł
Sprite	250 ml / 10 zł
Red bull	250 ml / 15 zł
Coca-cola	250 ml / 10 zł / 1 l / 22 zł
Coca-cola zero	250 ml / 10 zł / 1 l / 22 zł
Kinley / Tonic	250 ml / 10 zł
Woda gazowana Still water	330 ml / 9 zł
Woda niegazowana Sparkling water	330 ml / 9 zł
Sok Cappy Pomarańczowy / jabłkowy Juice Cappy Orange / Apple	250 ml / 10 zł / 1 l / 22 zł
Lemoniada gazowana Polara / Sparkling Lemonade Polara Aranciata rossa / cedrata / limonata / mandarino	275 ml / 14 zł
Lemoniada Lemonade	480 ml / 20 zł / 1 l / 37 zł
Sok ze świeżych owoców pomarańczowy / grejpfrutowy Freshly squeezed juice Orange / grapefruit	280ml / 22 zł

NAPOJE GORĄCE

HOT DRINKS

Espresso	12 zł
Doppio	14 zł
Americano	15 zł
Cappucino	16 zł
Latte	16 zł
Flat white	16 zł
Herbata / Tea	12 zł
Kawa mrożona / Iced coffee	21 zł

ALKOHOLE
ALCOHOLS

KOKTAJLE
Cocktails

Paesano Sour Likier pistacjowy Rum San Cano Blanco cytryna cukier białko pistacje	31 zł
Aperol Spritz Aperitivo aspide prosecco soda	29 zł
Limoncello Spritz Limoncello prosecco cytryna soda	29 zł
Hugo Spritz Likier Sambuco prosecco syrop z czarnego bzu mięta limonka soda	29 zł
Black cherry Żołądkowa czarna wiśnia pomarańcza burn	29 zł
Apple Johnnie Johnnie Walker Black angostura pomarańcza sok jabłkowy	29 zł
Lynchburg Jack Daniels Triple sec cytryna lemoniada limonkowa	29 zł
Long Island Rum San Cano Blanco tequila gin Gillo wódka syrop cukrowy cytryna Coca - Cola	33 zł
Fresh green gin Gin limonka syrop z czarnego bzu świeży ogórek bazylia soda	29 zł
Baldoria Limoncello limonka syrop z czarnego bzu białko puder miętowy	28 zł
Summer Jager Jagermaister Sopllica malina limonka mięta redbull	33 zł
Mojito Rum San Cano Blanco cukier trzcinowy limonka mięta sprite	28 zł
Cuba Libre Rum San Cano limonka Coca-Cola	28 zł
Pornstar Martini Wódka waniliowa prosecco marakuja limonka białko syrop cukrowy	32 zł
Negroni Gin likier Bitter Sprissetto wermut Rosso Tosti	31 zł
Whisky sour Burbon Jim Beam cytryna cukier angostura białko	29 zł

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE
NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

Moiyto Limonka mięta cukier trzcinowy sprite	22 zł
Aperol Spritz Aperitivo bezalkoholowe prosecco bezalkoholowe	21 zł
Hugo Spritz Syrop z czarnego bzu limonka mięta prosecco bezalkoholowe soda	22 zł

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 6,8% Lager, lekko mętne, jasne z delikatną pianką	330 ml / 22 zł
L'ippa 5,5% India Pale Ale, o jasno-bursztynowym kolorze i owocowym zapachu.	330 ml / 22 zł
Rock'n'Roll 7,5% American Pale Ale, ciemnożółte z wyczuwalnymi nutami przypraw i chmielu	330 ml / 22 zł
Piwo bezglutenowe NAZIONALE 6,5% piwo bez glutenu o głębokiej, żółtej barwie	330 ml / 22 zł
Piwo Superior Analcolica bezalkoholowe 0	330 ml / 15 zł

PIWO KLASYCZNE
CLASSIC BEER

Żywiec	500 ml / 11 zł
Żywiec Biały	500 ml / 11 zł
Heineken	500 ml / 11 zł
Desperados	400 ml / 12 zł
Piwo z kranu – Żywiec	500 ml / 12 zł
Piwo z kranu - Żywiec	330 ml / 9 zł
Żywiec 0%	500 ml / 10 zł
Żywiec biały 0%	500 ml / 10 zł
Żywiec smakowy 0%	500 ml / 11 zł
Peroni	330 ml / 12 zł

WÓDKA

Stumbras	40 ml / 9 zł / 500 ml / 90 zł
Baczewski	40 ml / 12 zł / 500 ml / 120 zł
Baczewski Suweren	40 ml / 15 zł / 500 ml / 230 zł
Soplica smakowa	40 ml / 9 zł / 500 ml / 90 zł
Belvedere	40 ml / 500 ml 20 zł / 290 zł

GRAPPA

Grappa Nardini Extrafina	40 ml / 28 zł
Biała grappa o bogatym kompleksie aromatycznym, w którym dominują zapachy kwiatowe i owocowe	
Grappa Marzadro Le Diciotto Lune	
Bursztynowa grappa z wyłoków pięciu trydenckich winogron: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato i Chardonnay, dojrzewająca 18 miesięcy	40 ml / 24 zł

WHISKY & BOURBON

Jack Daniels	40 ml / 19 zł
Jack Daniels Honey	40 ml / 19 zł
Jack Daniels Single Barrel	40 ml / 29 zł
Jack Daniels Gentelman	40 ml / 24 zł
Chivas Regal 12	40 ml / 20 zł
Chivas Regal 18	40 ml / 29 zł
Tullamore Dew	40 ml / 18 zł
Bulleit Bourbon	40 ml / 19 zł
Singleton	40 ml / 21 zł

ALKOHOLE KOLOROWE

San Cano Carta Blanca 3YO	40 ml / 15 zł
San Cano Anejo Extra 7YO	40 ml / 16 zł
Bombay	40 ml / 18 zł
Likier pistacjowy	40 ml / 19 zł
Limoncello Pallini	40 ml / 17 zł
Limoncello Pallini 0%	40 ml / 14 zł
Bailey's Irish Cream	40 ml / 18 zł
Jagermaister	40 ml / 18 zł

SZAMPAN & PROSECCO

Moet & Chandon Brut Imperial	750 ml / 290 zł
Prosecco	150 ml / 19 zł / 750 ml / 90 zł
Prosecco bezalkoholowe	150 ml / 19 zł / 750 ml / 80 zł

WINA BIAŁE
WHITE WINES

	ZAP BRANCO VINHO VERDE D.O.C., PORTUGALIA / PÓŁWYTRAWNE LOUREIRO, ARINTO, TRAJADURA POLECAMY DO: OWOCÓW MORZA, SAŁATEK WARZYWNYCH	750ml / 150ml 70 zł / 15 zł
	CASALFORTE DELLE VENEZIE D.O.C., WŁOCHY / WYTRAWNE PINOT GRIGIO POLECAMY DO: RYB, OWOCÓW MORZA, MAKARONÓW, PIZZY CARBONARA	80 zł / 17 zł
	GUNTRUM RHEINHESSEN, NIEMCY / PÓŁWYTRAWNE RIESLING POLECAMY DO: LEKKICH DAŃ KUCHNI ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ, KREWETEK, SZPARAGÓW, SAŁATEK	90 zł / 19 zł
	TELAVE VERMENTINO DI SARDEGNA D.O.C., WŁOCHY / WYTRAWNE VERMENTINO POLECAMY DO: RYB, OWOCÓW MORZA – KALMARÓW, OŚMIORNICY, BIAŁYCH MIĘS	80 zł / 18 zł
	TAHUNA MARLBOROUGH, NOWA ZELANDIA / WYTRAWNE SAUVIGNON BLANC POLECAMY DO: OWOCÓW MORZA, ŁOSOSIA, SAŁATEK OWOCOWYCH	90 zł / 19 zł
	ANIMA DEALU MARE D.O.C., RUMUNIA / WYTRAWNE CHARDONNAY POLECAMY DO: GRILLOWANEGO KURCZAKA, INDYKA, CIEŁĘCINY W BIAŁYM SOSIE	120 zł

WINO DESEROWE
DESSERT WINE

	R GASCON COTES DE GASCOGNE I.G.P, FRANCJA / PÓLSŁODKIE GROS MANSENG, COLOMBARD POLECAMY DO: DESERÓW, SAŁATEK WEGETARIAŃSKICH, SAŁATEK Z KURCZAKA	80 zł / 17 zł
---	--	---------------

WINA CZERWONE
RED WINES

	LUCIA PASIFICACION JUMILLA D.O., HISZPANIA / PÓŁWYTRAWNE MONASTRELL POLECAMY DO: GRILLOWANEGO I PIECZONEGO CZERWONEGO MIĘSA	75 zł / 16 zł
	INTRIGO PUGLIA I.G.T., WŁOCHY / PÓŁWYTRAWNE PRIMITIVO POLECAMY DO: PIZZY, MAKARONÓW, PIECZONEGO I DUSZONEGO CZERWONEGO MIĘSA	80 zł / 18 zł
	VALDEPALACIOS CRIANZA RIOJA D.O.Ca., HISZPANIA / WYTRAWNE TEMPRANILLO POLECAMY DO: STEKÓW WOŁOWYCH, DAŃ Z WIEPRZOWINY, MIĘS Z GRILLA, JAGNIĘCINY	90 zł / 19 zł
	MARTINO MENDOZA, ARGENTYNA / WYTRAWNE MALBEC POLECAMY DO: T-BONE'A, ANTRYKOTU, DZICZYZNY, PIECZENI WOŁOWEJ, COMBRA BARANIEGO	120 zł

WINA BEZALKOHOLOWE
ALCOHOL-FREE WINES

	BARRELS & DRUMS WHITE SZWECJA / PÓŁWYTRAWNE CHARDONNAY	70 zł / 15 zł
	BARRELS & DRUMS RED SZWECJA / PÓŁWYTRAWNE MERLOT	70 zł / 15 zł