



NOVA.GALICJA

KARCZMA | NOCLEGI | KAWIARNIA

MENU

GODZINY OTWARCIA

Poniedziałek	NIECZYNNE
Wtorek	12:00-21:00
Środa	12:00-21:00
Czwartek	12:00-21:00
Piątek	12:00-22:00
Sobota	11:00-00:00
Niedziela	11:00-21:00

Przy wzmożonym ruchu w naszej restauracji zwłaszcza w weekendy i święta, czas realizacji Państwa zamówienia może ulec wydłużeniu do 45 min lub więcej.

Dziękujemy za wyrozumiałość i cierpliwość.

Państwa zdanie jest dla nas niezwykle ważne, w związku z tym poprosimy o pozostawienie swojej opinii na platformie Google.

Państwa zdrowie jest dla nas priorytetem więc informacje o alergenach są dostępne u obsługi



NOVA.GALICJA

KARCZMA | NOCLEGI | KAWIARNIA



PLANUJESZ WYJĄTKOWE WYDARZENIE?

ZORGANIZUJEMY WESELA, KOMUNIE, CHRZCINY,
IMPREZY FIRMOWE, KONFERENCJE, CATERING
ORAZ DUŻE IMPREZY NA MIARĘ TWOICH MARZEŃ.

WIĘCEJ SZCZEGÓŁÓW POD
NUMEREM TELEFONU 607-432-192



MENU

KARCZMA NOVA.GALICJA

Przystawki

PAJDA CHLEBA ZE SMALCEM

Nasz domowy chleb podany z aromatycznym smalcem i chrupiącym ogórkiem kiszonym.

18 ZŁ

PROZIAKI 3SZT

Puszyste, proziaki serwowane z rozplwającym się masłem czosnkowym.

18 ZŁ

TATAR WOŁOWY

Klasyczny tatar z wołowiny z dodatkiem cebulki, ogórka kiszzonego i marynowanych pieczarek, podawany z pieczywem i masłem.

47 ZŁ

OSCYPEK Z BOCZKIEM

Grillowany oscypek owinięty chrupiącym boczkiem, przełamany słodyczą żurawiny.

29 ZŁ

DESKA PRZEKĄSEK

Trio panierowanych serków, wybór serów i wędlin, chrupiące nuggetsy z kurczaka, swojskie wyroby ze smalcem i domowym pieczywem, proziaki, ogórek kiszony, papryczki nadziewane oraz dwa autorskie sosy.

165 ZŁ

Zupy

ROSÓŁ DOMOWY

Klarowny, aromatyczny wywar gotowany na trzech rodzajach mięsa, podawany z makaronem.

22 ZŁ

BARSZCZ CZERWONY

Z PIEROŻKAMI

Esencjonalny barszcz podawany z domowymi, ręcznie klejonymi pierożkami z delikatnym farszem drobiowo-wieprzowym

24 ZŁ

AROMATYCZNY BARSZCZ CZERWONY - SOLO

18 ZŁ

ŻUREK NA ZAKWASIE Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ

Tradycyjny, aromatyczny żurek na naturalnym zakwasie, podawany z soczystą białą kiełbasą, ziemniakami oraz regionalnym chlebem

27 ZŁ

KWAŚNICA NA WĘDZONYM ŻEBERKU

Górska kwaśnica o głębokim wędzonym aromacie, gotowana na żeberku i kiszonej kapuście, podawana z pieczywem

29 ZŁ

FLAKI WOŁOWE

Tradycyjna zupa na aromatycznym wywarze, przygotowana z krojonych flaków wołowych i przypraw. Podawane z pieczywem.

33 ZŁ

Dania Główne

Dania Mięsne

FUCZKI Z POŁĘDWICZKĄ

WIEPRZOWĄ

Placki z kiszonej kapusty podane z soczystą połówką, sosem grzybowym i aromatycznymi buraczkami

GOLONKA DŁUGO 49 ZŁ

MARYNOWANA W PIWIE

Soczysta, miękka golonka marynowana przez wiele godzin w piwnym aromacie, podawana z kiszoną kapustą z ziemniakami, a także chrzanem i musztardą

65 ZŁ

ŻEBERKO PIECZONE

W CZERWONYM WINIE

Wolno pieczone do pełnej soczystości, wykończone glazurą BBQ. Podawane z opiekanymi ziemniakami i świeżym colesławem

58 ZŁ

KOTLET KARCZMARZA XXL

400 g soczystego, panierowanego mięsa, zapiekanego z oscypkiem i chrupiącym boczkiem. Podawany z frytkami oraz kapustą zasmażaną

76 ZŁ

KOTLET SCHABOWY

Tradycyjny, chrupiący schabowy podawany z kremowym puree ziemniaczanym i kiszoną kapustą.

48 ZŁ

KARKÓWKA W SOSIE

WŁASNYM

Delikatna, duszona karkówka w domowym sosie, podawana z kopytkami przygotowywanymi przez szefa kuchni oraz tradycyjnymi buraczkami.

49 ZŁ

SCHAB PO GÓRALSKU

Zapiekany z oscypkiem i chrupiącym boczkiem, podawany z konfiturą żurawinową, kremowym puree ziemniaczanym oraz surówką z białej kapusty

49 ZŁ

SCHAB NADZIEWANY

Soczysty schab nadziewany aromatyczną wędliną, serem i papryką konserwową, podawany z pieczonymi batatami, sałatką sezonową oraz delikatnym sosem musztardowym.

49 ZŁ

DEVOLAY Z MASŁEM

I PIETRUSZKĄ

Klasyczny, soczysty kotlet z aromatycznym masłem pietruszkowym, podawany z frytkami i świeżym colesławem

45 ZŁ

KOTLET DROBIOWY

Chrupiący, złocisty kotlet z kurczaka podawany z frytkami i świeżym colesławem

44 ZŁ

GRILLOWANY FILET

Z KURCZAKA PO GÓRALSKU

Zapiekany z oscypkiem i chrupiącym boczkiem, podawany z opiekanymi ziemniakami, puree marchewkowym oraz surówką z białej kapusty

46 ZŁ

Szef Kuchni Poleca

KASZANKA NA KAPUŚCIE

Tradycyjna kaszanka podawana na aromatycznej kapuście kiszonej, serwowana z chrupiącym domowym pieczywem.

39 ZŁ

GOŁĄBKI

Podawane w domowym sosie pomidorowym.

39 ZŁ

PLACKI PO ZBÓJNICKU

Chrupiące placki ziemniaczane podawane z gulaszem wołowym, kleksem śmietany i ogórkiem kiszonym

53 ZŁ

KORYTO SZEFA 4-6 OSÓB

(Żeberko, de'volay, kotlet drobiowy, kotlet schabowy, karkówka, połówka wieprzowa, golonka, fuczki, placki ziemniaczane, frytki, ziemniaki opiekane, pierogi mix, kapusta zasmażana, zestaw surówek)

499 ZŁ

Dania Rybne

ŁOSOŚ NA MAŚLE

Filet smażony na maśle, podawany z grillowanymi warzywami, kremowym risotto oraz sosem limonkowo-cytrynowym

66 ZŁ

PSTRĄG MARYNOWANY W ZIOŁACH I CYTRYNIE

Pieczony pstrąg podawany z ziemniakami w mundurkach z rozmarynem i czosnkiem oraz surówką z białej kapusty.

63 ZŁ

Dania Wege

KUSKUS Z GRILLOWANYM HALLOUMI

Lekka kasza kuskus z natką pietruszki i świeżą miętą, podawana z grillowanym serem halloumi oraz aksamitnym sosem serowym.

39 ZŁ

Sałatki

CEZAR

Klasyczna kompozycja z chrupiącej sałaty rzymskiej, soczystego kurczaka, jajka, płatków parmezanu i chrupiących grzanek z naszego domowego pieczywa, podana z delikatnym sosem na bazie anchois, czosnku i cytryny

44 ZŁ

Z PANIEROWANYM CAMEMBERTEM

Mix sałat z vinegret z pomidorami koktajlowymi, ogórkiem, papryką, burakiem czerwonym i prażonymi pestkami słonecznika, podawany z panierowanym camembertem oraz tradycyjnym swojskim pieczywem.

43 ZŁ

Makarony

TAGLIATELLE Z POŁĘDWICZKĄ

Makaron w kremowym sosie z leśnych grzybów, serwowany z delikatną połędwiczką wieprzową i wędzonym boczkiem, wykończony świeżą pietruszką

45 ZŁ

TAGLIATELLE Z ŁOSOSIEM

Delikatny losoś w sosie śmietanowym na białym winie z masłem ziołowym, podawany ze szpinakiem i pomidorkami koktajlowymi

48 ZŁ

TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM

W aksamitnym sosie na bazie śmietany, pomidorki koktajlowe, szpinak, parmezan

43 ZŁ

Burgery

GALICYJSKI

Soczysta wołowina z pomidorem, ogórkiem i sałatą, wzbogacona oscypkiem, chrupiącym bekonem i żurawiną, całość wykończona firmowym sosem. Podawany z frytkami

49 ZŁ

BURGER KURCZAK

Panierowany filet z kurczaka z ogórkiem, pomidorem, sałatą, czerwonym serem cheddar i czerwoną cebulą, podany z naszym firmowym sosem

42 ZŁ

Steki na lawie

POLĘDWICA WOŁOWA 200G

Soczysty stek serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, z masłem czosnkowym oraz sosem pieprzowym i serowym.

86 ZŁ

POLĘDWICA WOŁOWA 400G

Soczysty stek serwowany na gorącym kamieniu z lawy wulkanicznej, z masłem czosnkowym oraz sosem pieprzowym i serowym.

149 ZŁ

Dodatki do Steka

ZIEMNIAKI OPIEKANE **15 ZŁ**

FRYTKI STEKOWE **15 ZŁ**

KLASYCZNE FRYTKI **15 ZŁ**

PUREE ZIEMNIACZANE **15 ZŁ**

KREMOWE RISOTTO **15 ZŁ**

OSCYPEK Z BOCZKIEM **15 ZŁ**

WARZYWA GRILLOWANE **15 ZŁ**

ZESTAW SURÓWEK **15 ZŁ**

BURACZKI Z CHRZANEM **15 ZŁ**

MARCHEWKA Z JABŁKIEM **15 ZŁ**

COLESŁAW **15 ZŁ**

KAPUSTA ZASMAŻANA **15 ZŁ**

Dla Dzieci

ROSOŁEK Z MAKARONEM **18 ZŁ**

FILECIKI Z KURCZAKA **29 ZŁ**
Frytki, marchewka z jabłkiem

NALEŚNIKI Z SEREM **27 ZŁ**
z bitą śmietaną i owocami

PANCAKE **27 ZŁ**
z czekoladą i bitą śmietaną

Pierogi 10 sztuk

RUSKIE

Klasyczne pierogi z okrasą i złocistą, podsmażaną cebulką

31 ZŁ

Z MIĘSEM

Tradycyjne pierogi z soczystym, domowym farszem mięsnym, podawane z aromatycznym sosem borowikowym

35 ZŁ

Z KAPUSTĄ

Podawane z aromatyczną omastą

31 ZŁ

ZE SZPINAKIEM

Delikatne pierogi ze szpinakiem, podawane z suszonymi pomidorami i parmezanem

32 ZŁ

POLSKIE 12 SZTUK

Zestaw tradycyjnych pierogów: z kapustą, z mięsem oraz ruskich, podawanych z aromatyczną omastą.

39 ZŁ

PIEROGI PANIEROWANE

W PANKO (12 SZT.)

Mix chrupiących pierogów, smażonych w lekkiej panierce panko, podawane z sosem czosnkowym oraz sosem grzybowym

44 ZŁ

NA SŁODKO

Delikatne, ręcznie lepiące pierogi z malinowym twarożkiem, podawane z sosem owocowym, bitą śmietaną i świeżymi owocami.

31 ZŁ

Desery

DOMOWA SZARLOTKA

Z KRUSZONKĄ I LODAMI

Klasyczna szarlotka na ciepło z maślaną kruszonką, podawana z gałką lodów

26 ZŁ

KREMOWY SERNIK Z POMARAŃCZĄ

Delikatny, aksamitny sernik o cytrusowym aromacie, podawany z puszystą bitą śmietaną.

26 ZŁ

PUCHAR LODOWY

Kompozycja lodów z bitą śmietaną, owocowymi polewami oraz świeżymi, sezonowymi owocami.

26 ZŁ

Kawa

ESPRESSO	11 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO	13 ZŁ
ESPRESSO MACCHIATO	13 ZŁ
AMERICANO	14 ZŁ
CAPPUCINO/ LATTE MACCHIATO	16 ZŁ

Herbata

EARL GREY/ CEYLON	14 ZŁ
ZIELONA HERBATA	14 ZŁ
ZIELONA HERBATA Z JAŚMINEM	14 ZŁ
MIĘTOWA HERBATA	14 ZŁ
MANGO I TRUSKAWKA	14 ZŁ
CZARNY BEZ Z CYNAMONEM	14 ZŁ
NAPAR Z BORÓWKI I GOŹDZIKÓW	14 ZŁ

Rozgrzewające

HERBATA OWOCE LEŚNE Rozgrzewająca herbata na bazie herbaty czarnej, z owocami leśnymi i nutą cytrusów, podkreślona syropem Spiced Red Berries.	26 ZŁ
CYNAMONOWA Z JABŁKIEM I CZARNYM BZEM Aromatyczna herbata cynamonowa z jabłkiem i czarnym bzem, o ciepłym, korzennym charakterze i delikatnie owocowej nucie.	26 ZŁ
Z IMBIREM I MIODEM Herbata z cytrusami, świeżym imbirem i miodem, pełna smaku i naturalnej świeżości.	26 ZŁ
CZEKOLADA SOLO Czekolada na bazie mleka, aksamitna i kremowa, o głębokim, klasycznym smaku.	23 ZŁ
CZEKOLADA Z BITĄ ŚMIETANĄ Czekolada na bazie mleka, aksamitna i kremowa, podawana z bitą śmietaną.	26 ZŁ

Napoje 200ml

PEPSI/ PEPSI ZERO	10 ZŁ
MIRINDA/ 7-UP	10 ZŁ
SCHWEPES TONIC	10 ZŁ
SOK JABLKOWY	10 ZŁ
SOK POMARANCZOWY	10 ZŁ
MAURER BIO JABŁKOWY	15 ZŁ
MAURER BIO GRUSZKOWY	15 ZŁ
MAURER BIO CZARNA PORZECZKA	15 ZŁ
WODA GAZ/ NIEGAZ 0,33L	8 ZŁ
WODA KRYNICZANKA 0,5L	10 ZŁ
WODA KARAFKA 1 L	18 ZŁ



Lemoniady 0,4l

CYTRYNOWA	18 ZŁ
POMARAŃCZOWA	18 ZŁ
GREJPFRUTOWA	18 ZŁ
TRUSKAWKOWA/MALINOWA	18 ZŁ
OGÓRKOWA	18 ZŁ
KARAFKA LEMONIADY 1L	35 ZŁ

Soki

Świeżo wyciskane 0,3l

POMARANCZOWY	24 ZŁ
GREJPFRUTOWY	24 ZŁ
MIX	24 ZŁ

Regionalne Alkohole Selekcjonowane

Nova.Galicja

Nalewki

40ml/ 500ml

CYTRYNA KAWIOROWA	16/110 ZŁ
PIGWOWA	15/100 ZŁ
ŻURAWINOWA	16/110 ZŁ
MALINOWA	15/100 ZŁ
PIWNA Z IRLANDZKĄ WHISKY	16/100 ZŁ
KWIAT CZARNEGO BZU Z GINEM	16/110 ZŁ
PRZEPALANKA	15/100 ZŁ
POMARAŃCZA Z KAWĄ	15/100 ZŁ
ŚLIWOWICA 55 %	20/150 ZŁ
ŚLIWOWICA 70%	22/170 ZŁ
SŁONY KARAMEL	13/90 ZŁ
DESKA DEGUSTACYJNA 4 RODZAJE	50 ZŁ
DESKA DEGUSTACYJNA 6 SMAKOW	75 ZŁ

Tatra Balsam

40ml/ 500ml

MIODOWY 33%	18/169 ZŁ
WIŚNIOWY 45%	22/195 ZŁ
ZIOŁOWY 52%	24/220 ZŁ
CZARNA PORZECZKA 69%	29/270 ZŁ

Złoto Gór

40ml/ 500ml

WÓDKA KWAŚNICA	18/169 ZŁ
MIODOWA PREMIUM	18/169 ZŁ
MIODOWA ZE ZŁOTEM	21/190 ZŁ
WHISKY	26/229 ZŁ
DESKA DEGUSTACYJNA 4 RODZAJE	75 ZŁ

Maurer

40ml/ 500ml

MALINOWICA 50%	19/180 ZŁ
ŚLIWOWICA 50%	19/180 ZŁ
ŚLIWOWICA 70%	21/200 ZŁ
GRUSZKOWICA 50%	19/180 ZŁ
DESKA DEGUSTACYJNA 4 RODZAJE	69 ZŁ

Wino

150ml/500ml

ROSSO, CZERWONE WYTRAWNE	24/99 ZŁ
BIANCO, BIAŁE WYTRAWNE	24/99 ZŁ

Winnica Gródek

150ml/375ml/750ml

25 ZŁ/60 ZŁ/140ZŁ

- SOLARIS białe półwytrawne
COUVE ROUGE czerwone wytrawne
RONDON ROSE różowe, półwytrawne
RIESLING białe, półwytrawne
MUSCARI białe, półsłodkie

Piwo Lane

300ml/ 500ml

- BROWAR KRYCKI - MARCOWE **16/19 ZŁ**
BROWAR KRYNICKI - GALICYJSKIE **16/19 ZŁ**
HAINEKEN **13/17 ZŁ**

Piwo Butelkowane

- BROWAR KRYNICKI -ZERO **20 ZŁ**
WARKA 0% GREJP- POMA **16 ZŁ**
HEINEKEN 0% **16 ZŁ**
O POZOSTAŁE SMAKI BROWARU
KRYNICKIEGO ZAPYTAJ OBSŁUGĘ.

Grzańce

GRZANIEC GALICYSJKI 0,4L
Tradycyjne wino podgrzewane
z kompozycją przypraw korzennych
i delikatną nutą cytrusów, inspirowane
galicyjską gościnnością. **29 ZŁ**

GRZANE PIWO 0,5L
Podgrzewane piwo z dodatkiem przypraw
korzennych i nutą cytrusów. **30 ZŁ**

GRZANIEC ZERO 0,4L
Bezalkoholowy napój na bazie jabłka
z dodatkiem przypraw korzennych i nutą
cytrusów, idealny na chłodniejsze dni. **26 ZŁ**

GRZANE PIWO ZERO
Bezalkoholowe piwo podgrzewane
z dodatkiem przypraw korzennych
i delikatną nutą cytrusów. **28 ZŁ**

Koktajle

APEROL SPRITZ
Aperol z prosecco i wodą gazowaną,
podawany z pomarańczą **33 ZŁ**

HUGO SPRITZ
Syrop z kwiatu czarnego bzu z prosecco
i wodą gazowaną, podawany z limonką
i świeżą miętą. **32 ZŁ**

MOJITO CLASSIC
Biały rum, świeża mięta, limonka, cukier
trzciniowy, woda gazowana. **30 ZŁ**

PORNSTAR MARTINI
Wódka, syrop waniliowy, purée z marakui,
sok z limonki, prosecco **34 ZŁ**

NEGRONI
Gin, Campari, czerwony wermut. **31 ZŁ**

WHISKY SOUR
Whisky, sok z cytryny, syrop cukrowy,
białko jajka. **37 ZŁ**

CUBA LIBRE
Biały rum z colą i limonką – klasyczne,
orzeźwiające połączenie. **30 ZŁ**

PIÑA COLADA
Biały rum, likier kokosowy, sok ananasowy,
mleczko kokosowe. **32 ZŁ**

EL NACIONAL
Biały rum, likier morelowy, sok
ananasowy,
sok z limonki **30 ZŁ**

SHOT BLUE KAMIKAZE (6 SZT.)
Klasyczne shoty na bazie wódki z likierem
Blue Curaçao i sokiem z cytryny **36 ZŁ**

Koktajle 0%

APEROL SPRITZ
Aperol Zero, tonik, plaster pomarańczy **29 ZŁ**

HUGO SPRITZ
Syrop z kwiatu czarnego bzu bez alkoholu,
woda gazowana, limonka, mięta **28 ZŁ**

MOJITO CLASSIC
Świeża mięta, limonka, syrop cukrowy,
woda gazowana. **27 ZŁ**

Wódka

40ml/500ml

OSTOYA

Polska wódka klasy premium, destylowana z wyselekcjonowanych zbóż, o czystym, łagodnym smaku i delikatnym aromacie.

12/110ZŁ

GÓRAL MASTER

Wódka inspirowana górską tradycją, o czystym i wyrazistym smaku, produkowana z wyselekcjonowanych składników.

15/135ZŁ

OGINSKI

Tradycyjna polska wódka o czystym, harmonijnym smaku, tworzona według klasycznej receptury z wyselekcjonowanych zbóż.

12/110ZŁ

Whisky

40ml/500ml

CHIVAS REGAL 12 YO

Szkocka whisky typu blended, dojrzewająca przez minimum 12 lat, o łagodnym i harmonijnym charakterze, z nutami miodu, wanilii oraz dojrzałych owoców

22/250ZŁ

CHIVAS REGAL 15 YO

Szkocka whisky typu blended, dojrzewająca przez 15 lat, o bogatym i aksamitnym charakterze, z wyraźnymi nutami miodu, wanilii, suszonych owoców oraz subtelnym akcentem dębu.

29/370ZŁ

CHIVAS REGAL 18 YO

Szkocka whisky typu blended klasy premium, dojrzewająca przez 18 lat, o wyjątkowo bogatym i złożonym charakterze, z nutami gorzkiej czekolady, suszonych owoców, miodu oraz delikatnym akcentem dębu.

39/490 ZŁ

JAMESON

Klasyczna irlandzka whiskey, potrójnie destylowana, o wyjątkowo łagodnym i zbalansowanym smaku, z nutami wanilii, delikatnego drewna i słodkich przypraw.

19/160ZŁ

JACK DANIEL'S

Amerykańska whiskey typu Tennessee, filtrowana przez węgiel drzewny, o charakterystycznym, gładkim smaku z nutami wanilii, karmelu i delikatnego dębu

20/180ZŁ

ALKOHOLE



HAVANA CLUB 3YO	18/160 ZŁ
HAVANA CLUB ESPECIAL	23/200 ZŁ
RUM BUMBU	27/260 ZŁ
LIKIER KAHLUA	20/190 ZŁ
LIKIER JÄGERMEISTER	15/200 ZŁ
GIN BEEFEATER LONDON	18/220 ZŁ
GIN BEEFEATER STRAWBERRY	18/220 ZŁ
GIN BOMBAY	20/240 ZŁ
TEQUILA OLMECA GOLD	20/160 ZŁ
TEQUILA OLMECA BLANCO	20/260 ZŁ
COGNAC MARTELL V.S.	25/300 ZŁ
BRANDY METAXA 7☆	20/210 ZŁ
G.H. MUMM GRAND CORDON	450 ZŁ
G.H. MUMM GRAND	450 ZŁ



NOVA.GALICJA

KARCZMA | NOCLEGI | KAWIARNIA



DZIĘKUJEMY ZA WYBÓR NASZEJ RESTAURACJI I ZA WSPÓLNIE SPĘDZONY CZAS.

MAMY NADZIEJĘ, ŻE SERWOWANE DANIA ORAZ ATMOSFERA KARCZMY DOSTARCZYŁY PAŃSTWU WIELU PRZYJEMNYCH CHWIL I SMAKOWYCH DOZNAŃ.

BĘDZIE NAM NIEZWYKLE MIŁO GOŚCIĆ PAŃSTWA PONOWNIE.

SERDECZNIE ZAPRASZAMY NA REGULARNE DANCINGI W KARCZMIE, KTÓRE ODBYWAJĄ SIĘ CO TYDZIEŃ I SĄ WZBOGACONE MUZYKĄ NA ŻYWO, TWORZĄC WYJĄTKOWY KLIMAT DO ZABAWY I SPOTKAŃ W GRONIE BLISKICH.

PRZYPOMINAMY RÓWNIEŻ O MOŻLIWOŚCI ORGANIZACJI PRYWATNYCH ORAZ FIRMOWYCH WYDARZEŃ Z MUZYKĄ NA ŻYWO W PREZENCIE

KAŻDE WYDARZENIE PRZYGOTOWUJEMY INDYWIDUALNIE, DBAJĄC O OPRAWĘ MUZYCZNĄ, MENU I NIEZAPOMNIANĄ ATMOSFERĘ.

DO ZOBACZENIA PONOWNIE!

