



ASSOCIAZIONE  
**VERACE**  
**PIZZA**  
NAPOLETANA

Sapori  
**di**  
Napoli



REZERWACJE  
513 513 573

# VERA PIZZA



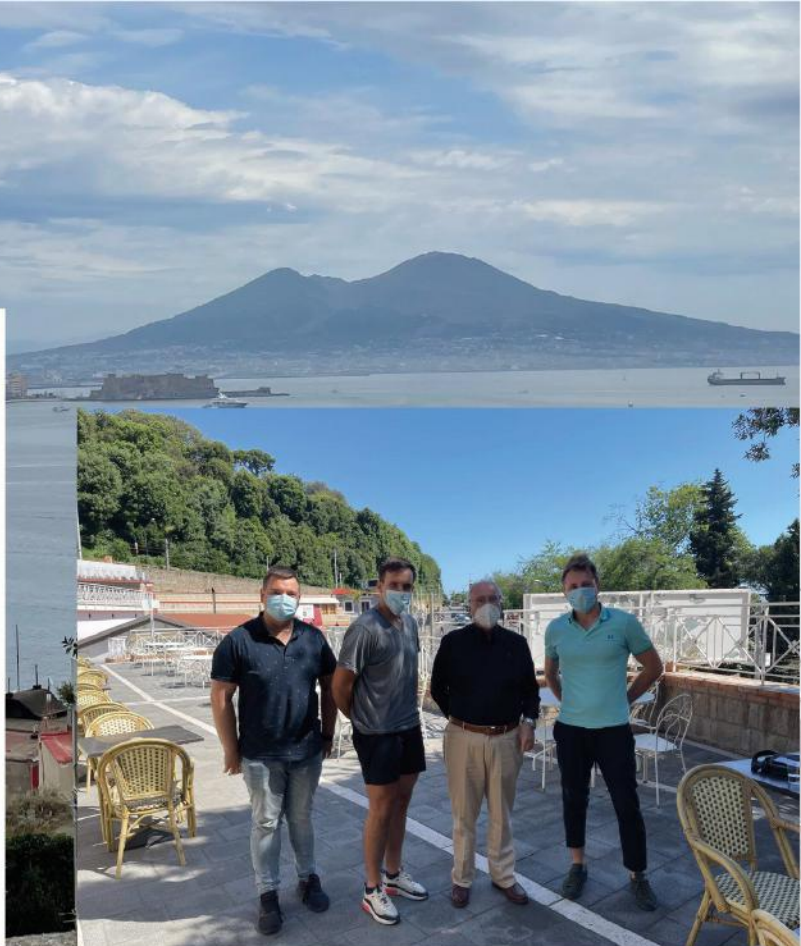
## Napoletana

### Sapori di Napoli

pizza • pasta • vino


#### Jedyni w Rzeszowie i na Podkarpaciu

899 certyfikowana restauracja na świecie! Restauracje AVPN są rozsięte po całym świecie: od Europy poprzez państwa Azji takie jak: Kuwejt, Tajwan i Singapur, Chiny, Korea Południowa, Japonia, a także Antypody: Australia, Nowa Zelandia, po Stany Zjednoczone i Amerykę Południową: Brazylia, Argentyna, Wenezuela, Meksyk i Chile. Sapori di Napoli jest 14 restauracją w Polsce, pierwszą i jedyną na Podkarpaciu i w Rzeszowie certyfikowaną przez Associazione Verace Pizza Napoletana (AVPN). To miejsce, gdzie serwują prawdziwą pizzę neapolitańską. Pizza w Sapori jest tworzona na podstawie neapolitańskich przepisów i oryginalnych własnych składników. Pilnie strzeżonym sekretem jest ciasto i jego unikalny proces przygotowania. Dzięki dbałości o wysoką jakość i stosowanie prawdziwych składników nasza pizza neapolitańska jest niepowtarzalna i doskonała.



z prezydentem AVPN - Antonio Pace



  @saporirzeszow

Informacje:

- \* Jeśli potrzebujesz fakturę poinformuj obsługę przed wydrukowaniem paragonu
- \* Nie dzielimy rachunków powyżej 6 osób

# PRZYSTAWKI

## BRUSCHETTA AL POMODORO | 22,-

Bruschetta (3 szt.) na pieczywie korzennym z pomidorami, bazylią, czosnkiem i kremem balsamicznym



## BRUSCHETTA ASPARAGO | 26,- **NOWOŚĆ**

Bruschetta (3 szt.) na pieczywie korzennym z 18-miesięczną Prosciutto di Parma DOP, szparagami, Taleggio DOP i oliwą extra virgin

## FOCACCIA | 28,-

Wypiekane ciasto (26 cm) z oliwą extra virgin i Grana Padano DOP



## DESKA SERÓW I WĘDLIN | 99,- / 350 g

Mozarella di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP, Feta DOP, 18-miesięczna Prosciutto di Parma DOP, Salami Napoli, Salami Spianata Piccante, Pancetta, kawałki focacci

# FRUTTI DI MARE

## MULE PO MARYNARSKU | 54,- / 300 g

Mule w muszli gotowane w białym wytrawnym winie z oliwą extra virgin, czosnkiem, cebulą, papryczką chilli, natką pietruszki i kawałkami focacci



## SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO Z MULAMI | 55,- / 300 g

Spaghetti z oliwą extra virgin, czosnkiem, chilli, zieloną pietruszką i z mulami w muszli  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP i nitkami chilli



## KREWETKI Z PATELNI | 33,- / 160 g

Krewetki (6 szt.) smażone na białym wytrawnym winie z czosnkiem, chilli, natką pietruszki, kawałkami focacci i cytryną



# ZUPY

## KREM POMIDOROWY | 20,- / 200 ml

Z natką pietruszki, Cremefine fraiche, Grana Padano DOP, oliwą extra virgin i kawałkami focacci



## KREM CUKINIOWY | 22,- / 200 ml **NOWOŚĆ**

Z Gorgonzolą DOP, Cremefine Fraiche i kawałkami focacci



danie dla wegetarian danie dla wegan danie pikantne



# Sapori di Napoli

pizza · pasta · vino

APPROVATO

VERA  
PIZZA



Napoletana

APPROVED



## ISTRUZIONE

**Burrata** – ser z regionu Apulia w kształcie kulki wypełniony śmietanką i straciatellą

**Gorgonzola DOP** – miękki, dojrzewający ser pleśniowy z Lombardii,

**Grana Padano DOP** - dojrzewający, twarde ser z mleka krowiego,

**Mozzarella Fior di Latte** – włoska mozzarella z mleka krowiego,

**Mozzarella di Bufala Campana DOP** – oryginalna mozzarella z mleka bawolic z regionu Kampania,

**'Nduja** – ostra, włoska kiełbasa o miękkiej konsystencji,

**Oliwki Leccino** - pochodzące z pięknej Toskanii, cechuje je delikatny słodki posmak,

**Pancetta** – dojrzewający boczek wieprzowy z Włoch,

**Pastrami** - długo marynowany mostek wołowy w ziołach,

**Pomidory San Marzano** – włoskie pomidory o podłużnym kształcie rosnące u stóp Wezuwiusza,

**Prosciutto Cotto** – włoska, gotowana szynka wieprzowa,

**Prosciutto di Parma DOP** – oryginalna szynka parmeńska dojrzewająca co najmniej 18 miesięcy,

**Ricotta** – miękki ser produkowany z serwatki mleka krowiego o delikatnej konsystencji i smaku,

**Salami Napoli** – łagodne salami z chudego mięsa wieprzowego,

**Salami Spianata Piccante** - pikantne salami z Kalabrii,

**Taleggio DOP** – miękki ser dojrzewający z regionu Lombardia o charakterystycznym, intensywnym smaku i zapachu,

**DOP** - z włoskiego, chroniona nazwa pochodzenia - certyfikat autentyczności lokalnego produktu.

# PIZZA NAPOLETANA

## Oryginalna pizza neapolitańska jest wyjątkowa!

Posiada ona bardzo cienkie ciasto o grubości 3-4 mm oraz napuchnięte brzegi o wysokości 1-2 cm.

Wg. wytycznych stowarzyszenia AVPN w skład naszego ciasta wchodzi 4 składniki: mąka, woda, sól morską i drożdże.

Napoletana po wyciągnięciu z pieca intensywnie pachnie świeżym chlebem, a doprawione jedynie solą pomidory San Marzano oraz Mozzarella nadają jej lekko kwaskowaty zapach.

Najbardziej charakterystyczny jest proces przygotowywania naszej pizzy, która jest wypiekana w temperaturze ponad 480 stopni w zaledwie 60-90 sekund przez co nigdy nie będzie ona chrupka tylko delikatna z puszystymi rantami.

## PIZZE CLASICHE

### MARINARA | 29,-

Sos z pomidorów San Marzano, czosnek, oregano, świeża bazylia, oliwa extra virgin



### MARGHERITA | 34,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Grana Padano DOP, świeża bazylia, oliwa extra virgin



### MARGHERITA BUFALA DOP | 39,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Grana Padano DOP, świeża bazylia, oliwa extra virgin



## PIZZE SPECIALI

### 4 STAGIONI PRIMAVERA | 46,- **NOWOŚĆ**

Pizza z różnymi sezonowymi ćwiartkami: 1/4 szparagi i Gorgonzola DOP, 1/4 papryczki peperoncini, 1/4 Salami Napoli i Taleggio DOP, 1/4 Margherita, oliwa extra virgin

### 4 STAGIONI PICCANTE | 45,-

Pizza z różnymi, pikantnymi ćwiartkami: 1/4 'Nduja, 1/4 Margherita i peperoncino, 1/4 Salami Piccante i ricotta, 1/4 Salami Piccante i nitki chilli, oliwa extra virgin



### 4 CARNI | 45,-

Pizza z różnymi ćwiartkami z wyselekcjonowanymi, włoskimi wędlinami: 1/4 Prosciutto di Parma DOP, 1/4 Prosciutto Cotto, 1/4 Salami Napoli, 1/4 Salami Spianata Piccante, oliwa extra virgin

### CAMPANIA | 39,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, czosnek, oliwa extra virgin

### CAPRICIOSA | 45,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwki Leccino, czosnek, świeża bazylia, oliwa extra virgin

### ASPARAGO PANCETTA | 46,- **NOWOŚĆ**

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Pancetta, Taleggio DOP, szparagi, oliwa extra virgin

### VEGANO | 38,- **NOWOŚĆ**

Sos z pomidorów San Marzano, podsuszane pomidorki koktajlowe, grillowana papryka, groszek cukrowy, oliwa extra virgin



### PARMA | 48,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, oliwa extra virgin. Po piecu: 18-miesięczna Prosciutto di Parma DOP, Grana Padano DOP, rukola

### CALZONE NAPOLETANO | 42,-

Klasyczne, zawijane Calzone neapolitańskie - ricotta, Salami Napoli, Mozzarella Fior di Latte. Na górze: Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, świeża bazylia

### PARADISO E INFERNO | 42,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, 'Nduja, ricotta, karmelizowana czerwona cebulka, oliwa extra virgin



### PROSCIUTTO FUNGHI | 40,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto, pieczarki, oliwa extra virgin

### DUE SALAMI | 43,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, Salami Spianata Piccante, oliwa extra virgin



### NAPOLI | 42,-

Sos z pomidorów San Marzano, DOP Mozzarella Fior di Latte, Salami Napoli, oliwki Leccino, oliwa extra virgin, świeża bazylia

### SPIANATA | 39,-

Sos z pomidorów San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Salami Spianata Piccante, czerwona cebula, oliwa extra virgin



### BURRATINA | 49,- **NOWOŚĆ** *spytaj o dostępność*

Sos z pomidorów San Marzano, czosnek, oliwa extra virgin. Po piecu: burrata, pomidorki koktajlowe, pesto bazylkowe, bazylia



## BIANCA

### PERA | 42,- **NOWOŚĆ**

Mozzarella Fior di Latte, karmelizowana gruszka, Gorgonzola DOP, oliwa extra virgin. Po piecu: orzechy włoskie



### FRESCO | 46,- **NOWOŚĆ**

Cremafine Fraiche, Mozzarella Fior di Latte, Salami Spianata Piccante, papryczki peperoncini, chutney z zielonego pomidora, oliwa extra virgin. Po piecu: skórka z cytryny



### PASTRAMI | 48,-

Mozzarella Fior di Latte, czerwona cebula, oliwa extra virgin. Po piecu: wołowe Pastrami, rukola, musztarda Dijon Senf z orzechami włoskimi

**Zamiana Mozzarella Fior di Latte na di Bufala Campana DOP +6 zł**

WSZYSTKIE PIZZE SĄ W ROZMIARZE 32 CM

DODATKOWE SKŁADNIKI I OPAKOWANIA NA WYNOS DODATKOWO PŁATNE



danie dla wegetarian



danie dla wegan



danie pikantne



# PASTA

## SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO | 33,-

Z oliwą extra virgin, czosnkiem, chilli i zieloną pietruszką  
Pasta udekorowana nitkami chilli i Grana Padano DOP  
DANIE DOSTĘPNE W WERSJI Z MULAMI | +22,-

## TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE | 44,-

Makaron własnej produkcji z wołowo-wieprzowym, bolońskim ragu.  
Pasta udekorowana rukolą i Grana Padano DOP

## LINGUINE 'NDUJA | 45,- **NOWOŚĆ**

W kremowym sosie z 'Ndują, podsuszanymi pomidorkami koktajlowymi, szpinakiem i czerwoną cebulką.  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP

## SPAGHETTI POLLO PEPERONCINI | 46,- **NOWOŚĆ**

W kremowym sosie z dodatkiem musztardy z orzechami włoskimi Dijon Senf, kurczakiem,  
papryczkami peperoncini i czerwoną cebulką.  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA | 45,-

Z żółtkami jaj, Pancettą, cebulą, pietruszką i Grana Padano DOP.  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP i świeżo mielonym pieprzem

## TAGLIATELLE LIMONCELLO | 45,-

DODAJ KREWETKI | +7,-  
Makaron własnej produkcji z dodatkiem włoskiego likieru cytrynowego Limoncello, mascarpone,  
pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką, czosnkiem niedźwiedzim oraz chilli.  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP

## SPAGHETTI ASPARAGO | 46,- **NOWOŚĆ**

W kremowym sosie z dodatkiem soku z cytryny, Pancettą, szparagami i czerwoną cebulką.  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP

## TAGLIATELLE PRIMAVERA | 45,- **NOWOŚĆ**

Makaron własnej produkcji w maślanym sosie z dodatkiem pieprzu  
i Grana Padano DOP oraz z groszkiem cukrowym.  
Pasta udekorowana pudrem z czarnej trufli z dodatkiem Pecorino Romano

## SPAGHETTI SALMONE | 49,-

W kremowym sosie z dodatkiem soku z cytryny, łososiem, Taleggio DOP, podsuszanymi  
pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulką i natką pietruszki.  
Pasta udekorowana Grana Padano DOP

## LASAGNE BOLOGNESE | 49,- *spytaj o dostępność*

Klasyczna zapiekana lasagne z bolońskim ragu, beszamelem, Grana Padano DOP i mozzarellą.  
Lasagne udekorowana świeżą bazylią

## RAVIOLI | 45,- **NOWOŚĆ**

Włoskie pierożki (5 szt.) nadziewane ricottą z mleka bawolego oraz młodym szpinakiem  
podawane na maśle z pomidorkami koktajlowymi.  
Ravioli udekorowane Grana Padano DOP

## TAGLIATELLE PASTRAMI | 50,- **NOWOŚĆ**

Makaron własnej produkcji w sosie pomidorowym z wołowym Pastrami,  
grillowaną papryką i czerwoną cebulką.  
Pasta udekorowana rukolą, Grana Padano DOP i chutney z zielonego pomidora

## RIGATONI GRANDE | 50,- **NOWOŚĆ** *spytaj o dostępność*

W sosie pomidorowym z dodatkiem Gorgonzoli DOP, grillowaną cukinią, papryką oraz czosnkiem.  
Pasta podana z kremową burratą i świeżo mielonym pieprzem

GRAMATURA PORCJI OD 350 DO 450 GRAMÓW

 danie dla wegetarian  danie dla wegan  danie pikantne

## SPECJAŁY SZEFA KUCHNI

### **SALMONE** | 69,- /400g

Filet z łososia ze skórą przygotowany metodą sous-vide 52°C, gnocchi, puree z groszku, pomidorki koktajlowe

### **PASTRAMI** | 69,- /350g

Wołowe Pastrami (ok. 150g), gnocchi w kremowym sosie z dodatkiem musztardy Dijon Senf z orzechami włoskimi, podsuszane pomidorki koktajlowe, zielony pieprz, czerwona cebula

## SALATKI

### **POLLO** | 42,- /350g

Mieszanka sałat, kurczak, Camembert, pomidorki koktajlowe, pestki słonecznika, oliwki Leccino, dressing miodowo-musztardowy, kawałki focacci

### **DI RUCOLA** | 42,- /350g

Rukola, Feta DOP, podsuszane pomidorki koktajlowe, orzechy włoskie, oliwki Leccino, dressing musztardowo-miodowy, kawałki focacci



## DESERY

### **TIRAMISU** | 22,- /120g

Deser tiramisu robiony wg. receptury naszego szefa kuchni



### **PANNA COTTA** | 21,- /140g

Śmietankowy deser podany z sosem truskawkowym

### **CANNOLI** | 19,- /80g

Spytaj obsługi jakie smaki serwujemy dzisiaj



 danie dla wegetarian  danie dla wegan  danie pikantne





# KAWA ILLY



**ESPRESSO** | 10,- / 25 ml

**ESPRESSO MACCHIATO** | 11,- / 40 ml

**DOPPIO** | 14,- / 50 ml

**CZARNA** | 13,- / 125 ml

**BIAŁA** | 13,- / 125 ml

**CAPPUCCINO** | 13,- / 125 ml

**LATTE MACCHIATO** | 15,- / 250 ml

**ORANGE ESPRESSO** | 18,- / 225 ml

**TONIC ESPRESSO** | 18,- / 225 ml

**KARMEŁOWA KAWA MROŻONA** | 18,- / 250 ml

**CORETTO - ESPRESSO + SAMBUCA** | 15,- / 30 ml

**CAFE ROMANO** | 25,- / 170 ml

ESPRESSO, LIMONCELLO, SCHWEPPES TONIC

**SYROP DO KAWY** | 2,-

KARMEŁOWY, WANILIOWY, KOKOSOWY, ORZECHOWY,  
CYNAMONOWY, PIERNIKOWY

# HERBATY

**RICHMONT** | 16,- / 400 ml

CEYLON GOLD CZARNA, EARL GREY BLUE, GUNPOWDER GREEN,  
PAPERMINT GREEN, PEACH LEMON STAR, MEXICAN DREAM, FOREST FRUITS

# LEMONIADA

**LEMONIADA** | 17,- / 400 ml | 38,- / 1000 ml

CYTRYNA-POMARAŃCZA | MALINA-MIĘTA | RABARBAR | MANGO

# NAPOJE BEZALKOHOLOWE

**ŚWIEŻO WYCISKANY SOK** | 18,- / 200 ml

POMARAŃCZOWY, GREJPFRUTOWY  
LUB POMARAŃCZOWO-GREJPFRUTOWY

**WODA** | 8,- / 300 ml | 14,- / 500 ml

GAZOWANA, NIEGAZOWANA

**NAPOJE** | 10,- / 200 ml

PEPSI, PEPSI MAX, 7UP, MIRINDA, SCHWEPPES TONIC,  
LIPTON: CYTRYNOWY, BRZOSKWINIOWY, ZIELONA HERBATA,  
SOK: POMARAŃCZOWY, JABŁKOWY  
NEKTAR: CZARNA PORZECZKA  
NAPÓJ: GREJPFRUTOWY

**NAPOJE** | 11,- / 330 ml

SOK TOMA: MULTIWITAMINA

**POLARA** | 15,- / 275 ml

SYCYLIJSKI NAPÓJ MUSUJĄCY: POMARAŃCZA | ZIELONA MANDARYNKA |  
CZERWONA POMARAŃCZA | CHINOTTO - GORZKA POMARAŃCZA |  
CEDRATA - SYCYLIJSKIE CYTRUSY



# DRINKI

## SPRITZ

**APEROL SPRITZ** | 29,- / 200 ml ●●  
Prosecco, Aperol, woda gazowana

**PINK SPRITZ** | 29,- / 200 ml ●●  
Różowe wino musujące, Sprissetto Eden, woda gazowana

**LIMONCELLO SPRITZ** | 29,- / 200 ml ●●●  
Prosecco, Limoncello, woda gazowana

**HUGO SPRITZ** | 29,- / 200 ml ●  
Prosecco, Aperitivo Sambuco, woda gazowana

## COCKTAIL

**PISTACCHIO SOUR** | 28,- / 90 ml ●●  
Likier pistacjowy, wódka J.A. Baczewski, sok z cytryny, syrop cukrowy

**ROSE NEGRONI** | 28,- / 90 ml ●  
Sprissetto Eden, Gin J.A. Baczewski, Martini Bianco

**PORNSTAR MARTINI** | 30,- / 180 ml ●●  
Wódka J.A. Baczewski, Monin Passion Fruit, Passoa, syrop waniliowy, sok z limonki, Prosecco DOC

**JAGER MARINER** | 26,- / 110 ml ●●  
Jagermeister, rum Bacardi, napój grejpfrutowy, sok z limonki, syrop cukrowy

**RASPBERRY MOJITO** | 30,- / 200 ml ●  
Rum Bacardi, limonka, maliny, cukier trzcinowy, syrop cukrowy, mięta

**GIN SUMMER** | 28,- / 250 ml ●  
Gin J.A. Baczewski, sok pomarańczowy, grenadina, syrop pomarańczowy

**BLT** | 29,- / 150 ml ●  
Bergamotto, sok z cytryny, Schweppes Tonic

**BLACKCURRANTIS** | 28,- / 220 ml ●  
Wódka J.A. Baczewski, Martini Bianco, syrop cukrowy, sok z cytryny, sok z czarnej porzeczki

**WHISKY GODFATHER** | 28,- / 220 ml ●  
Whisky J.A. Baczewski, Amaretto, sok jabłkowy

## MOCKTAIL

**VIRGIN APERITIVO SPRITZ** | 24,- / 200 ml ●●  
J. Gasco Aperitivo Bitter

**VIRGIN LIMONCELLO SPRITZ** | 24,- / 200 ml ●●  
Tonic grejpfrutowy, Limoncello 0%

**VIRGIN MOJITO** | 22,- / 250 ml ●  
Woda gazowana, syrop cukrowy, cukier trzcinowy, limonka, mięta

- orzeźwiający
- ziołowy
- kwaśny
- wytrawny
- rozgrzewający
- słodki



## WINO

- **RÓŻOWE PROSECCO DOC** | 22,- / 150 ml | 125,- / 750 ml
- **PROSECCO DOC** | 19,- / 150 ml | 80,- / 750 ml
- **WYTRAWNE BIAŁE LUB CZERWONE** | 19,- / 150 ml | 42,- / 500 ml
- **MONTEVERDI DOLCE NOVELLA** | 19,- / 125 ml | 100,- / 750 ml  
CZERWONE, SŁODKIE WINO POZIOMKOWE

### STREFA ZERO

**BIAŁE LUB CZERWONE 0%** | 18,- / 150 ml | 70,- / 750 ml

## PIWO

- **ICHNUSA** | 17,- / 330 ml
- **ICHNUSA NON FILTRATA** | 17,- / 330 ml
- **PERONI NASTRO AZZURRO** | 17,- / 330 ml
- **MORETTI** | 17,- / 330 ml

LANE {

- CARLSBERG** | 14,- / 300 ml | 16,- / 500 ml
- OKOCIM EXPORT** | 14,- / 300 ml | 16,- / 500 ml
- OKOCIM PSZENICZNE LUB PORTER** | 16,- / 500 ml
- GARAGE HARD LEMON** | 16,- / 400 ml
- SOMERSBY APPLE** | 16,- / 400 ml
- GRIMBERGEN** | 17,- / 330 ml  
BLANCHE, BLONDE, DOUBLE AMBRÉE

### STREFA ZERO

- **ST. GEORGE GINGER BEER 0%** | 15,- / 275 ml
- **PERONI NASTRO AZZURRO 0%** | 17,- / 330 ml
- OKOCIM 0%** | 16,- / 500 ml

## WHISKY

- JACK DANIEL'S** | 20,- / 40 ml
- JACK DANIEL'S FIRE** | 20,- / 40 ml
- J.A. BACZEWSKI** | 16,- / 40 ml
- GLENFIDDICH** | 18,- / 40 ml

## VODKA

- J.A. BACZEWSKI** | 11,- / 40 ml | 120,- / 500 ml  
CZYSTA, WIŚNIÓWKA, MORELÓWKA, PIOŁUNÓWKA
- FINLANDIA** | 11,- / 40 ml | 120,- / 500 ml

## LIKIERY

- **GRAPPA GIARE AMARONE 3-LETNIA** | 30,- / 40 ml
- **GRAPPA DI PROSECCO SELEZIONE** | 25,- / 40 ml
- **LIMONCELLO NEGRONI** | 12,- / 40 ml
- **LIKIER PISTACJOWY** | 16,- / 40 ml
- **AMARETTO NEGRONI** | 14,- / 40 ml
- **SAMBUCA LUCANO** | 16,- / 40 ml
- **CAMPARI** | 16,- / 40 ml
- GIN J.A BACZEWSKI** | 13,- / 40 ml
- RUM BACARDI** | 14,- / 40 ml
- JÄGERMAISTER** | 16,- / 40 ml



# Sapori **di** Napoli

pizza · pasta · vino

**Rezerwacje:** 513 513 573

**Wi-Fi:** Sapori **Hasło:** napolio1

**Adres:** Bernardyńska 2

---

Znajdź nas na:



@saporirzeszow