

NOLIO

CUCINA & PIZZA

WTOREK - CZWARTEK	16:00 - 22:00	Obsługa nie jest wliczona w cenę. Przy grupach powyżej 6 osób doliczamy serwis 10%.
PIĄTEK	16:00 - 23:00	
SOBOTA	13:00 - 23:00	
NIEDZIELA	13:00 - 22:00	
PONIEDZIAŁEK	ZAMKNIĘTE	

Restauracja NOLIO jest członkiem Stowarzyszenia Prawdziwej Neapolitańskiej Pizzy AVPN z Neapolu, zarejestrowanym pod numerem 584.

Produkty, których używamy w naszej kuchni są dla nas bardzo ważne. Kluczowe z nich sprowadzamy sami bezpośrednio z Włoch. Nigdy nie stosujemy zamienników, odbiegających jakością i smakiem od oryginalnych włoskich produktów. Dlatego czasem może się zdarzyć, że niektóre dania w karcie są chwilowo niedostępne.

VERA PIZZA



584
Neapolitana

CERTYFIKATY



Oliwki	9
Nasze ulubione oliwki	
Arancini	6 / szt
Ryż arborio, mozzarella di bufala Campana DOP, majonez parmezanowo-cytrynowy	
Mozzarella bar	23
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, rukola, focaccia z oregano i solą morską, oliwa	
Dodatki:	
oliwki, kapary, suszone pomidory	6
pesto bazyliowe	6
Talerz włoskich wędlin	27
Selekcja wędlin producenta Villani	
Bruschetta z mozzarellą	15
Mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory Datterini, Aceto Balsamico di Modena IGP, bazylika, czosnek	
Tatar z tuńczyka	31
Połędwica z tuńczyka, szalotka, cukinia cytrynowa, majonez limonkowo-miętowy, rzodkiewka, czarny sezam, grillowana cytryna, orzechy pini, chipsy z orkisz	
Tatar wołowy	34
Wołowina Fassona Piemontese, ser pleśniowy BerghemBlu, sos holenderski, dynia, orzechy włoskie, musztarda, sos pomidorowy, oliwa bazyliowa, ciabatta	
Parmigiana	19
Bakłażan, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, rukola, oliwa	

ZUPA

Krem pomidorowy

19

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP

Zupa rybna

29

z owocami morza

Pieczyczo dostępne na życzenie

INSALATE

Sałátka z miecznikiem

30

Miecznik wędzony, cukinia miodowo-cytrynowa, miks sałat, pomidory Datterini, orzechy pini, dressing koperkowy

Sałátka z kozim serem

30

Ser kozi, ricotta di bufala, buraki, miks sałat, Aceto Balsamico di Modena IGP, pomidory Datterini, orzechy włoskie, pomarańcza, mięta, oliwa

Sałatki podajemy z domowym pieczywem

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

Wytwarzana jest z odżywczego mleka czarnych bawolic rasy Bubalus Arnee, hodowanych na półdzikich i żyznych terenach Kampanii.

RICOTTA DI BUFALA CAMPANA

Powstaje z serwatki po produkcji serów podpuszczkowych z mleka bawolic hodowanych w Kampanii we Włoszech. Nie zawiera kazeiny – głównego białka sera.





PASTA FRESCA

Makarony są naszą pasją i dumą. Wszystkie wytwarzamy sami, dlatego każdego dnia na naszych stołach gości wyłącznie domowa pasta fresca. Stale poszukujemy nowych form, kształtów, odmian i smaków.

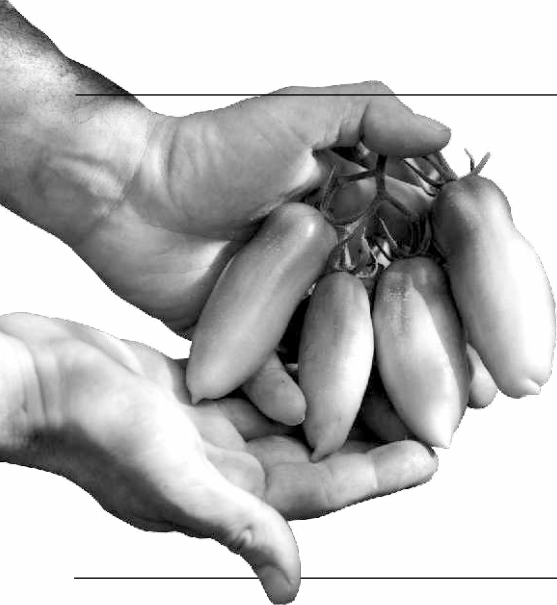
PARMIGIANO REGGIANO DOP

Ser Parmigiano Reggiano DOP, którego używamy w naszej kuchni pochodzi z rodzinnej firmy Agricola Giansanti di Muzio z Parmy. Produkuje ona niewielkie ilości sera i dostarcza go do wybranych restauracji i sklepów. Produkcja odbywa się całkowicie ręcznie, tradycyjnymi i rzemieślniczymi sposobami.

- Parmezan nie zawiera laktozy
- Do wyprodukowania jednego kręgu parmezanu potrzeba ponad 550 litrów krowiego mleka
- Mleko musi ono pochodzić z terenów Parmy, Modeny, Reggio Emilia lub częściowo z Mantui i Bolonii
- Nasz 24-miesięczny Parmigiano Reggiano DOP jest laureatem Serowego Oskara z 2014
- Nasz 36-miesięczny Parmigiano Reggiano DOP zdobył złoty medal w konkursie Alma Caseus 2016, oceniającym najlepsze włoskie sery



- Raviolo** 29
Szpinak, ricotta di bufala, żółtko, palone masło szałwiowe, bocznik królewski, Parmigiano Reggiano DOP
- Tagliatelle** 36
Dorsz, czerwone curry, granat, kalafior romanesco, limonka
- Cappelletti** 32
Wołowina, Parmigiano Reggiano DOP 36-miesięczny, dynia, demi glace, speck, radicchio
- Tortellini** 31
Ricotta di bufala, kalabryjska cebula z Tropei, Parmigiano Reggiano DOP, borowiki, bulion grzybowy, tymianek, rozmaryn
- Polędwiczka** 39
Culurgiones, ziemniaki, Parmigiano Reggiano DOP, gorczyca, miód, polędwiczka wieprzowa, Marsala, palona szalotka, pieczona cebula, tymianek, rozmaryn, kalafior romanesco
- Ravioli** 32
Kaczka, sos holenderski, żel malinowy



POMIDORY SAN MARZANO DOP

Rosną na wulkanicznych polach u stóp Wezuwiusza w Kampanii. Są tak doskonałe, że do przyrządzenia sosu do pizzy wystarczą tylko pomidory i sól.

PIZZA NEAPOLITAŃSKA

Pizza w Nolio jest autentyczną, neapolitańską pizzą, wyrabianą zgodnie z wielowiekowym standardem. Wyróżnia ją elastyczne ciasto oraz przypieczone na złoty kolor, miękkie i puszyste brzegi, okalające środek pizzy o grubości 3-4 mm.

Pizza neapolitańska jest od 2009 r. zastrzeżona przez Komisję Europejską jako wyrób tradycyjny, z certyfikatem gwarantowanej tradycyjnej specjalności TSG. Można ją wyrabiać tylko wg ściśle określonej receptury i w określonych warunkach, z zastosowaniem odpowiednich produktów.

TECHNIKA

Nasze ciasto wyrabiamy zgodnie z kilkusetletnią recepturą, z włoskiej mąki typu 00, wody, soli morskiej i odrobiny drożdży. Czas wzrostu to 8 godzin. Placki są formowane specjalną techniką, całkowicie ręcznie.

Środek pizzy pokrywają pomidory San Marzano DOP skropione oliwą z oliwek extra virgin i dodatki, z których najznakomitsza jest mozzarella di bufala Campana DOP.

Pizzę wypiekamy przez 60-90 sekund w temperaturze 485°C, w wytworzonym specjalnie dla nas piecu z cegły Stefano Ferrara.



PIZZA

PIZZE CLASSICHE

Margherita DOP

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP

26

Marinara

Pomidory San Marzano DOP, oregano, oliwa, czosnek

19

Parmigiana

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, grillowany bakłażan, Parmigiano Reggiano DOP, oliwa

29

Sopressa

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, salami Napoli, oliwki Taggiasche, Pecorino Romano DOP, oliwa

31

Diavola

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Spianata Calabrese Piccante, Pecorino Romano DOP, oliwa

29

Cuore della Calabria

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, Pecorino Romano DOP, peperoncino, 'Nduja, Salsiccia Piccante, cebula z Tropei, oliwa

33

Capricciosa

Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, pieczarki, salami Napoli, prosciutto cotto, karczochy, Pecorino Romano DOP, oliwa

33

Parma

Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, rukola, Prosciutto di Parma, Parmigiano Reggiano DOP, oliwa

34

Aglio

Mozzarella di bufala Campana DOP, czosnek, Spianata Calabrese Piccante, peperoncino, pietruszka, oliwa

32



PIZZA

PIZZE SPECIALI

- Mezza luna rossa** 33
Pół margherita + pół calzone: prosciutto cotto, salami Napoli, ricotta di bufala, mozzarella di bufala Campana DOP, pomidory San Marzano DOP, pieprz
- Capra con Cipolla** 33
Pomidory San Marzano DOP, Mozzarella di bufala Campana DOP, ser kozi, ricotta di bufala, konfitura z cebuli, peperoncino, oliwa
- Salumi con olive** 34
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, prosciutto cotto, Spianata Calabrese Piccante, salami Napoli, oliwki, oliwa, bazylia, Pecorino Romano DOP
- Paradiso e inferno** 33
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, 'Nduja, Pecorino Romano DOP, oliwa, bazylia
- Formaggi** 33
Pomidory San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, ricotta di bufala, ser pleśniowy BerghemBlu, Taleggio DOP, oliwa
- Tonnara** 37
Mozzarella di bufala campana DOP, stek z tuńczyka, cebula, suszone pomidory, oliwa
- Bella Mortadella** 32
Mozzarella di bufala Campana DOP, Mortadella Bologna IGP, pesto bazyliowe, pomidory Datterini, pieprz, oliwa

DESERY

Sernik

20

Ricotta di bufala, karmelizowany cukier trzcinowy, gruszka, ananas, malibu, limonka, lody kokosowe, solony karmel

Tiramisù

19

Orzech laskowy, karmel, pistacje z Bronte DOP, mascarpone, kakao

Lemon curd

16

Krem cytrynowy, kruche ciastko, beza włoska

PISTACJE DOP

Pistacje w naszej kuchni to najsłynniejsze na świecie pistacje z Bronte. Rosną na skałach z lawy u stóp Etny na Sycylii.



NAPOJE CIEPŁE

KAWA

Espresso	8
Espresso macchiato	9
Espresso doppio	10
Espresso corretto	15
Espresso, grappa	
Cappuccino / Cappuccino grande	9 / 12
Americano / Americano grande	8 / 9
Caffè latte macchiato	12

HERBATA

Darjeeling TGFOP / Earl grey imperiale / Special gunpowder / Verde marrakech mint	8
Romeo a Giuletta / Notti in Tibet / Frutti di bosco	12

WODA MINERALNA

Woda niegazowana 0,4l / 0,7l	7 / 11
Woda gazowana 0,4l / 0,7l	7 / 11
Acqua Panna 0,75l niegazowana	15
S.Pellegrino 0,75l gazowana	15

NAPOJE ZIMNE

Galvanina Bio Herbata Premium 0,355 l	15
biała / brzoskwinia / cytryna	
Galvanina Bio Napoje Premium 0,355 l	15
cola / cytryna / pomarańcza / mandarynka / czerwony grejpfrut / granat / mandarynka z opuncją / czerwona pomarańcza / czerwona pomarańcza z borówką	
Galvanina Bio Aperitif Premium 0,355 l	15
cedrata / chinotto / gassosa / ginger ale	
Tonic Acqua Brillante 0,33 l	10
Sanpellegrino 0,33 l	9
aranciata / limonata / aranciata amara / aranciata rossa	
San Benedetto The 0,33 l	9
cytryna / brzoskwinia	
Coca-Cola 0,33 l	8
Soki Yoga 0,2 l	8
pomarańcza / jabłko	
Sok pomarańczowy świeżo wyciskany 0,3 l	15

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

Santa Fe 0,5 l	15
Sanpellegrino aranciata, sok ananasowy, syrop marakuja	
Santa Maria 0,5 l	15
Sanpellegrino aranciata amara, świeży sok pomarańczowy, syrop grenadine	
Santa Teresa 0,5 l	15
Sanpellegrino limonata, świeży sok pomarańczowy, syrop truskawkowy	
Bella 0,5 l	15
San Benedetto The, syrop cukrowy, succo di limone, cytrusy	

LANE

Tucher Ubersee Export 0,3l / 0,5l 12 / 14
jasne

Tucher Helles Hefeweizen 0,3l / 0,5l 12 / 14
pszeniczne

BUTELKOWE

Hasen Brau Extra 0,5l 15
jasne

Hasen Weisser 0,5l 15
białe

Tucher Pilsener 0,5l 15
jasne

Tucher Urfrankish Dunkel 0,5l 15
ciemne

Tucher Radler 0,5l 15
jasne z lemoniadą

Tucher Cola Weizen 0,5l 15
pszeniczne z colą

Tucher Dunkles Hefe Weizen 0,5l 15
pszeniczne ciemne

Zirndorfer Landweizen 0,5l 15
pszeniczne

Tucher Rotbier 0,5l 15
czerwone

BEZALKOHOLOWE

Tucher Reifbrau Alkoholfrei 0,5l 15
jasne

Tucher Radler Alkoholfrei 0,5l 15
jasne z lemoniadą

Tucher Helles Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l 15
pszeniczne

APERITIVO

Aperol Spritz	21
Aperol, Icy Bubbles, woda gazowana, pomarańcza, oliwka	
Campari Spritz	21
Campari, Icy Bubbles, woda gazowana, pomarańcza, rozmaryn	
Dry Martini	26
Gin, dry vermouth, Angostura, oliwka	
Antonio	21
Barbera, Campari, cederata, zest	

KLASYKI

Negroni Dry	25
Gin, bitter, dry vermouth, zest	
Negroni Sweet	25
Gin, aperitivo, sweet vermouth, zest	
Whiskey e pera	25
Whiskey, sok gruszkowy, syrop miodowy, woda gazowana, gruszka	
Boulevardier	35
Whiskey, sweet vermouth, amaro, suszona śliwka	
Gin Tonic	25
Gin Malfy, tonik, limonka	

ALKOHOLE

Aperol	14
Campari	14
Cynar	14
Amaretto	14

ALKOHOLE

Borghetti Di Vero Caffè Espresso Liqueur	15
Mandarine Napoleon	16
Amaro	20
Aperitif Percher Mignon	20
Italicus Rosolio Di Bergamotto Liqueur	25
Grappa Le Farfallea Moscato	16
Grappa Le Farfallea Chardonnay	16
Sambuca V54	18
Whiskey Cragganmore 12	28
Whiskey Lagavulin 16	36
Gin Malfy Originale	22
Gin Crafter's Aromatic Flower	22
Rum Botucal Reserva Exclusiva	26
Rum Union 55 Salted & Spiced	26
Vermouth Carpano Classico Rosso	18
Vermouth Carpano Bianco	18
Vermouth Carpano Dry	18
Vermouth Noilly Prat Rouge Dry	20
Vermouth Martini Ambrato	20
Vermouth Martini Rubino	20
Wódka Belvedere	19

WINO

Nasza karta win to starannie wyselekcjonowane włoskie etykiety,
które importujemy samodzielnie z myślą o was.
Niech każda otwarta butelka będzie pełna radości!

WINO DOMU

szklanka 0,15 l / karafka 0,5 l / karafka 1 l

Masseria Coste di Brenta

10 / 31 / 60

Bianco IGP Colline Frentane

szczep: Trebbiano d'Abruzzo, Cococciola | region: Abruzzja | styl wina: białe, lekko wytrawne

Masseria Coste di Brenta

10 / 31 / 60

Rosso IGP Colline Frentane

Szczep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzzja | styl wina: czerwone, lekko wytrawne

MUSUJĄCE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Vitivinicola Il Colle

17 / 80

Prosecco Extra Dry, DOC Treviso

szczep: Glera | region: Veneto | styl wina: pół wytrawne

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

Azienda Vitivinicola Il Colle

17 / 80

Rose Extra Dry, DOC Treviso

szczep: Pinot Nero, Raboso Veronese | region: Veneto | styl wina: pół wytrawne

POZIOMKI | PŁATKI RÓŻ | ORZEŻWIAJĄCA SŁODYCZ

Azienda Vitivinicola Il Colle

110

Prosecco Superiore DOCG Millesimo Brut 2018

szczep: Glera | region: Veneto | styl wina: wytrawne

JABŁKA | GRUSZKI | BIAŁE KWIATY | ORZEŻWIENIE

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Marotti Campi

17 / 80

Luzano Verdicchio Classico Superiore, Verdicchio dei Castelli di Jesi, DOC 2018

szczep: Verdicchio | region: Marche | styl wina: wytrawne

MINERALNOŚĆ | LEKKA PIKANTNOŚĆ | PIGWA | MIGDAŁ

Masseria Coste di Brenta

80

Bio Trebbiano d'Abruzzo, DOP 2017

szczep: Trebbiano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

CYTRUSY | JABŁKA | KWASOWOŚĆ | ORZEŻWIENIE

Società Agricola Antico Castello

90

Irpinia Falanghina, DOP 2018

szczep: Falanghina | region: Kampania | styl wina: wytrawne

ŚWIEŻE OWOCE | CYTRYNA | KOLENDRA | KWIATY POLNE

Tenuta Giustini

20 / 95

Frida, IGT 2018

szczep: Minutolo, Malvasia | region: Puglia | styl wina: lekko wytrawne

BIAŁY BEZ | TROPIKALNE OWOCE | AKACJA | MIÓD

Cantina Antonella Corda

20 / 95

Vermentino di Sardegna, DOC 2018

szczep: Vermentino | region: Sardynia | styl wina: wytrawne

ORZEŻWIENIE | ZIOŁOWY FINISZ | SŁONOŚĆ MORZA | CYTRUSY

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Azienda Agricola Valter Scarbolo 100

IL Ramato Pinot Grigio, DOC 2017

szcep: Pinot Grigio | region: Friuli | styl wina: wytrawne

INTENSYWNY KOLOR | MINERALNOŚĆ | PAPAJA | MANDARYNKI

Società Agricola Antico Castello 21 / 100

Irpinia Greco, DOP 2016

szcep: Greco | region: Kampania | styl wina: wytrawne

PIGWA | JABŁKO | WĘDZONA ŚLIWKA | DELIKATNA SŁONOŚĆ

Azienda Agricola Valter Scarbolo 23 / 110

Sauvignon Scarbolo, DOC 2017

szcep: Sauvignon Blanc | region: Friuli | styl wina: wytrawne

ORZEŻWIENIE | AGREST | CYTRUSOWY ZEST | LIŚCIE CZARNEJ PORZECZKI

Società Agricola Luna Sicana 110

Grillo Luna Sicana, DOC 2017

szcep: Grillo | region: Sycylia | styl wina: wytrawne

JABŁKO | SŁOŃCE SYCYLII | DOJRZAŁY AGREST | MINERALNOŚĆ

Cantina Donati Marco 120

Albeggio Müller Thurgau, DOC 2017

szcep: Müller Thurgau | region: Trentino | styl wina: wytrawne

ELEGANCJA | MINERALNOŚĆ | NUTY KWIATOWE | SZAŁWIA

Azienda Agricola Le Battistelle 120

Soave Classico Battistelle, DOC 2017

szcep: Garganega | region: Veneto | styl wina: wytrawne

GLEBA WULKANICZNA | CYTRUSY | BIAŁE KWIATY | AROMAT ŚWIEŻYCH ZIOŁ

WINO

BIAŁE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Don Lorenzo della Grillaia

25 / 120

Lugana, DOC Lugana 2018

szczep: Trebbiano di Lugana | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

GREJPFRUT | ŻÓŁTE OWOCE | MINERALNOŚĆ | DELIKATNA SŁONOŚĆ

Cantina Donati Marco

27 / 130

Spicchio di Luna Kerner, DOC 2017

szczep: Kerner | region: Trentino | styl wina: lekko wytrawne

AROMATYCZNOŚĆ | DOBRA STRUKTURA | BRZOSKWINIA | DOJRZAŁE MORELE

Azienda Agricola Valter Scarbolo

140

Lara (Sunset Blend) Chardonnay, DOC 2016

szczep: Chardonnay | region: Friuli | styl wina: wytrawne

BECZKA | TROPIKALNE OWOCE | GOŹDZIK | SŁODKIE MIGDAŁY

RÓŻOWE

Masseria Coste di Brenta

80

Bio Cerasuolo d'Abruzzo, DOP 2017

szczep: Montepulciano d'Abruzzo | region: Abruzja | styl wina: wytrawne

TRUSKAWKI | MALINY | WIŚNIE | CUKIERKI PUDROWE



WINO

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

l'Armangia

17 / 80

Sopra Berruti Barbera d'Asti, DOCG 2017

szczep: Barbera | region: Piemont | styl wina: wytrawne

CZERWONE OWOCE | GŁADKIE TANINY | TYTOŃ | ZIOŁA

Scopone

90

Il Gregoriano Sant'Antimo Montalcino, DOC 2015

szczep: Merlot, Sangiovese, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon | region: Toskania | styl wina: wytrawne

SUSZONE ŚLIWKI | RODZYNKI | INTENSYWNOŚĆ

Marotti Campi

95

Rubico Lacrima di Morro D'Alba, DOC 2018

szczep: Lacrima | region: Marche | styl wina: wytrawne

SOCZYSTA CZERWIENIĘ | ŁAGODNA WYTRAWNOŚĆ | RÓŻE | FIOŁEK

Tenuta Giustini

20 / 95

Patù Primitivo, IGT 2018

szczep: Primitivo | Region: Puglia | styl wina: lekko wytrawne

DOJRZAŁE OWOCE | CZEKOLADA | SUSZONE ZIOŁA | POŁUDNIOWE SŁOŃCE

Cantina Antonella Corda

95

Cannonau di Sardegna, DOC 2018

szczep: Cannonau | region: Sardynia | styl wina: wytrawne

ELEGANCJA | MALINY | PIKANTNOŚĆ | DELIKATNE TANINY

Società Agricola Antico Castello

23 / 110

Irpinia Aglianico, DOP 2014

szczep: Aglianico | region: Kampania | styl wina: wytrawne

TYTOŃ | OCET BALSAMICZNY | ORZECH WŁOSKI | CZERWONY PIEPRZ

WINO

CZERWONE

kieliszek 0,15 l / butelka 0,75 l

Scopone

120

Rosso di Montalcino, DOC 2017

szczep: Sangiovese | region: Toskania | styl wina: wytrawne

JEŻYNY | BECZKA | PIEPRZ

Casina di Cornia

25 / 120

Chianti Classico, DOCG 2016

szczep: Sangiovese | region: Toskania | styl wina: wytrawne

CZARNA HERBATA | PIEPRZ | SKÓRA

Cantina Donati Marco

120

Fratte Alte Pinot Nero, DOC 2018

szczep: Pinot Nero (Pinot Noir) | region: Trentino | styl wina: wytrawne

LEKKA CZERWIEN | DZIKIE WIŚNIE | NUTY PESTKOWE | SKÓRA

Società Agricola Luna Sicana

25 / 120

A'Zita Cu Zitu Nero d'Avola, DOC 2015

szczep: Nero d'Avola | region: Sycylia | styl wina: wytrawne

DOJRZAŁE OWOCE | SŁOŃCE SYCYLII | PIKANTNOŚĆ | MOKRE LIŚCIE

Don Lorenzo della Grillaia

120

Merlot, DOC Garda 2017

szczep: Merlot | region: Lombardia | styl wina: wytrawne

TRUSKAWKI | WIŚNIE | DELIKATNE TANINY | ŚLIWKI

Cantina Donati Marco

27 / 130

Rubino Lagrein, DOC 2018

szczep: Lagrein | region: Trentino | styl wina: wytrawne

WYRAZISTY SMAK | DOJRZAŁE OWOCE | WANILIA | GŁADKIE TANINY