

Pawilon Norweski

od 1909 roku w sercu uzdrowiska
Cieplice Śląskie-Zdrój.

Obiekt z piękną historią, powstały z inicjatywy
Eugena Füllnera, założyciela Parku Norweskiego.

Do końca lat 50 XX wieku pełnił funkcję restauracyjną,
następnie został przekształcony w Muzeum Przyrodnicze,
które funkcjonowało tu do 2013 roku.

W 2023 roku Pawilon Norweski wraca do korzeni,
a my mamy zaszczyt rozpocząć wraz z Wami nowy rozdział
historii tego wyjątkowego miejsca.



polecamy dla dzieci



wegetariańskie/wegańskie



pikantne



POLECAMY

świeże soki warzywno-owocowe

energia i siła 22
jabłko, seler naciowy,
cytryna, marchew
330 ml

odporność i siła 21
burak, marchew,
jabłko, cytryna
330 ml

kojąca świeżość 22
gruszką, jabłko,
natka pietruszki, mięta
330 ml

kubuś 20
jabłko, marchew,
pomarańcza
330 ml

herbaty i napary

winter earl grey 26
earl grey/suszona limonka/suszona
cytryna/suszona pomarańcza/
tymianek/miód/anyż/świeża cytryna

rooibos orange 26
rooibos/pomarańcza
z goździkami/suszona
pomarańcza/miód/imbir/świeża cytryna

ginger lemon 26
napar imbirowo-cytrynowy
imbir/laska cynamonu/suszona
cytryna/tymianek/świeża cytryna

apfel strudel 26
miód/cytryna/suszone jabłka/
laska cynamonu

masala chai 26
czarna herbata z orientalnymi
przyprawami ,suszona pomarańcza,
cytryna, laska cynamonu, miód

napar imbirowy 26
imbir, cytryna, miód, goździki,
cynamon

grzańce

wino grzane białe 27
wino białe/cytryna/miód/cynamon/
tymianek/suszona limonka
200 ml

wino grzane czerwone 27
wino czerwone/pomarańcza
z goździkami/suszona
pomarańcza/cynamon
200 ml

piwo grzane 19/24
piwo miodowe/miód/
goździki/cynamon/pomarańcza
300 ml/500 ml

grzany aperol 28
aperol / sok jabłkowy
białe wino / pomarańcza
cynamon
200ml

cydr grzany 19
cydr z nutą cynamu
pomarańcza/goździki/cynamon
200ml



gorąca czekolada 22
Musetti z piankami



Wszystkie grzańce dostępne są
także w wersji bezalkoholowej

przystawki

bruschetta  32
pomidory, bazylia
150 g ^{1, 7}

krewetki aglio e olio  39
oliwa, białe wino, czosnek, chilli,
pietruszka, grzanka czosnkowa
150 g ^{1, 2, 7, 12}

POLECAMY
tatar z lososia 59
ogórek konserwowy, awokado,
mango, kawior, chleb
130 g ^{1, 4, 10}

śledź z jabłkiem 42
marynowany w oleju lnianym
150 g ⁴

krewetki w cieście 33
ziemniaczanym
sos sweet chilli
5 sztuk ^{1, 3, 7}

tatar z polędwicy wołowej 65
cebulka biała, marynowane grzyby,
ogórek konserwowy, kurze żółtko,
musztarda francuska, chleb, masło
160 g ^{1, 3, 10}

carpaccio 56
z polędwicy wołowej
parmezan, rukola, kapary,
oliwa z oliwek, grzanki 2 szt.
120 g ^{1, 7}

zupy

rosół drobiowo-wołowy  28
z domowym makaronem
300 ml ^{1, 3, 9}

rosół z kaczki z koldunami 42
400 ml ^{1, 3, 7, 9}

POLECAMY
zupa pomidorowa  29
z domowym makaronem
300 ml ^{1, 3, 7, 9}

żurek 37
z jajkiem i kiełbasą
400 ml ^{1, 3, 7, 9}

zupa gulaszowa  44
400 ml ^{1, 3, 7, 9}

zupa sezonowa
400 ml

barszcz czerwony  19
z pieczonych buraków
ze śliwką /+ krokiet/+kołduny
300 ml ^{9 / 1, 3, 9} 38
39

barszcz ukraiński 39
400 ml ^{7, 9}

zupa borowikowa  44
z domowym makaronem
250 ml ^{1, 3, 7, 9}

zupa rybna 39
400 ml ^{1, 2, 4, 7, 9, 14}

flaki wołowe 39
400 ml ^{1, 7, 9}

krokiet  19
z kapustą i grzybami
200 g ^{1, 3, 9}



słodkości na ciepło

racuchy z jabłkami  38
cukier puder, owoce
6 sztuk _{1, 3, 7}

naleśniki z serem  37
cukier puder, owoce,
śmietana
300 g _{1, 3, 7}

salaty

z krewetkami 49
mieszanka sałat, pomidorki
koktajlowe, mango, czerwona
cebula, sos vinaigrette, grzanki 2 szt.
500 g _{1, 2, 10}

cezar 47
pierś z kurczaka, sałata rzymska,
grzanki, sos cezar
600 g _{1, 3, 4, 7, 10}

z wątróbkami drobiowymi 49
mieszanka sałat, pomidor, ogórek,
pikle z czerwonej cebuli, jabłko
karmelizowane, vinaigrette
malinowy
600 g _{1, 10}

z serem kozim  52
mieszanka sałat, pomidor, ogórek,
owoce sezonowe, grillowana
gruszka, sos vinaigrette, grzanka
czosnkowa
600 g _{1, 7, 10}

z halloumi  52
mieszanka sałat, pomidor, ogórek,
owoce sezonowe, grillowana
gruszka, sos vinaigrette, grzanka
czosnkowa
600 g _{1, 7, 10}

makarony

spaghetti aglio e olio  29
oliwa, wino, czosnek, natka
pietruski i chilli /+ krewetki 49
300 g _{1, 3, 7 / 1, 3, 4, 7}

papardelle z łososiem 52
sos śmietanowy, kapary,
ogórek zielony
300 g _{1, 3, 7}

papardelle z kurczakiem  47
sos śmietanowo-pomidorowy,
parmezan, natka pietruszki
300 g _{1, 3, 4, 7}

papardelle z borowikami  49
sosie śmietanowy, parmezan
natka pietruszki
300 g _{1, 3, 7}

ravioli ze szparagami  47
szparagi, ser mascarpone,
parmezan, masło
300 g _{1, 3, 7, 12}

ravioli z gęsiną 49
masło tymiankowe, parmezan
300 g _{1, 3, 7, 12}



placki ziemniaczane

z gulaszem wieprzowym 56
500 g 1, 3, 7, 9

z gulaszem z dziczyzny 59
500 g 1, 3, 7, 9, 12

z polędwiczką wieprzową 59
i sosem grzybowym
600 g 1, 3, 7

z gulaszem warzywnym 54
500 g 1, 3, 7, 9

z sosem borowikowym 49
400 g 1, 3, 7

ze śledziem w śmietanie 44
450 g 1, 3, 4, 7

ze śmietaną 36
3 szt. 1, 3, 7

pierogi

ruskie 39
okrasa z cebulki, śmietana
7 sztuk 1, 3, 7

z mięsem 41
klasyczna okrasa
6 sztuk 1, 3, 7, 9

mix pierogów 49
ruskie 4 szt, z kaczką 2 szt.
z mięsem 2 szt. 1, 3, 7, 9

sezonowe 47

cepeliny 49
chips z boczku, kapusta
zasmażana, sos pieczarkowy
2 sztuki 1, 3, 7, 9

pyzy z kaczką 52
sos grzybowo-żurawinowy,
cebulka, ogórek kiszony
3 szt. 1, 3, 7, 9

burgery

KOTLET DO WYBORU : WOLOWINA/WEGE (LINDA MC CARTNEY)

klasyczny 58
bułka maślana, pomidor, ogórek
konserwowy, rukola, pikle z
czerwonej cebuli, cheddar, sos
amerykański, frytki
1, 7, 10

górski 59
placki ziemniaczane, bekon,
oscypek, żurawina, rukola, czerwona
cebula, jajko sadzone,
sos amerykański, frytki
1, 3, 7, 10

ostry 59
bułka maślana pomidor, pikle z
czerwonej cebuli, bekon, cheddar,
rukola, majonez sriracha, papryczki
jalapeno, sos amerykański, frytki
1, 3, 7, 10

szwajcar 62
bułka maślana, pomidor, cheddar,
prażona cebula, majonez truflowy,
pieczarki, rukola, ogórek kiszony,
frytki
1, 3, 7, 10



dania główne

**pierś kaczka glazurowana
w pomarańczach** 74
kluski śląskie, marchewka baby,
buraczki zasmażane
270 g ^{1, 3, 9}

pieczone udko z kaczki 69
kluski śląskie, buraczki zasmażane,
żurawinowy sos demi glace
250 g ^{1, 3, 7, 12}

wątróbka drobiowa 49
jabłko, marchewka z cebulą,
żurawina, puree ziemniaczane
300 g ^{1, 7}

golonka po bawarsku 19
kapusta zasmażana, musztarda 100g
jabłkowa, chrzan, chleb
^{1 7, 9, 10}

żeberka barbecue 72
pieczone ziemniaki,
grillowane warzywa
500 g ⁷

żeberka duszone 55
gotowane ziemniaki,
sałatka sezonowa
220 g ^{1, 7}

dedykowane
dla 4 osób

deska mięs

sznycel z jajkiem, karczek, polędwiczki drobiowe,
żeberko barbecue, pierogi pieczone (6 szt.), ziemniaki z sosem
tatziki (4szt.), frytki, bukiet surówek
2500 g ^{1, 3, 7, 10} 320

POLECAMY

dziczyzna

faszerowany schab dzika 89
pieczarki, borowiki, cebula
domowe kopytka, sos myśliwski,
sałatka szwedzka
250 g ^{1, 3, 7, 10}

zraz myśliwski 75
mięso z jelenia, kluski śląskie,
sos grzybowy, czerwona kapusta
250 g ^{1, 3, 7}

gulasz z dziczyzny 64
domowe kopytka, sałatka szwedzka
350 g ^{1, 7, 9, 10, 12}



wołowina

policzki wołowe puree ziemniaczane, zasmażane buraczki 300 g 1, 7, 9, 12	84	stek z polędwicy wołowej sos demi glace, pieczony ziemniak z sosem tzatziki, sałatka z owocami, sos vinaigrette 200-250 g	139
rolada wołowa kluski śląskie, sos pieczeniowy, czerwona kapusta 300 g 1, 3, 7, 10	89	sezonowany T-Bone stek sos demi glace, pieczony ziemniak z sosem tzatziki, sałatka z owocami, sos vinaigrette 400-450 g	159

wegetariańskie

panierowany camembert frytki, warzywa grillowane, żurawina, tzatziki 260g 1, 3, 7	46	ravioli z serem na słodko słodka śmietana, owoce sezonowe 250 g 1, 3, 7	49
pieczone boczniaki wegetariański sos pieczeniowy, puree ziemniaczane, sałata vinaigrette 250 g 1, 6, 7, 9, 10	46		

dodatki

ziemniak z sosem tzaziki 7	19	sałatka vinaigrette 10	14
ziemniaki pieczone	14	bukiet surówek 7,9	16
ziemniaki gotowane 7	10	warzywa grillowane	19
domowe kopytka 1, 3, 7	14	kapusta zasmażana 1, 7	16
frytki	15	buraczki zasmażane 7	16
frytki z batatów	23	sos pieczeniowy 1, 7, 12	12
kluski śląskie 1, 3, 7	15	sos pieczarkowy 1, 7	14
puree ziemniaczane 7	14	sos kurkowy 1, 7, 12	19
ryż z warzywami 7	15	sos borowikowy 1, 7	19



skomponuj własne danie

ryby

pieczony łosoś masło czosnkowe 4,7	<u>29</u> 100g
pstrąg z pieca lub patelni masło czosnkowe 4,7	<u>26</u> 100g
dorsz panierowany sos kurkowy 1, 4, 7	<u>29</u> 100g
halibut blanszowany por 1, 4, 7	<u>28</u> 100g

wieprzowina

panierowany schab kapusta zasmażana 300 g 1, 3, 7	34
panierowany schab z kością kapusta zasmażana 350 g 1, 3, 7	36
sznycel wieprzowy z jajkiem kapusta zasmażana 350 g 1, 3, 7	47
karczek z grilla 300 g 7,10	34

drób

kotlet de volaille 220 g 1, 3, 7	46
pierś panierowana z serem i pieczarkami 300 g 1, 3, 7	41
pierś z grilla z sosem pieczarkowym 220 g 1, 7, 12	39

różności

bigos 400 g 9, 10	39
gołąbki sos grzybowy 1, 7, 9	49

gulasz

gulasz z dziczyzny 350 g 1, 7, 9,10, 12	39
gulasz wieprzowy 350 g 1, 7	36
gulasz warzywny 350 g 7, 9	39

dodatki

ziemniak z sosem tzaziki 7	19	salatka vinaigrette 10	14
ziemniaki pieczone	14	bukiet surówek 7,9	16
ziemniaki gotowane 7	10	warzywa grillowane	19
domowe kopytka 1, 3, 7	14	kapusta zasmażana 1, 7	16
frytki	15	buraczki zasmażane 7	16
frytki z batatów	23	sos pieczeniowy 1, 7, 12	12
kluski śląskie 1, 3, 7	15	sos pieczarkowy 1, 7	14
puree ziemniaczane 7	14	sos kurkowy 1, 7, 12	19
ryż z warzywami 7	15	sos borowikowy 1, 7	19



desery

jablecznik 27
kruche ciasto, duże kawałki
jabłek, beza 1, 3, 7

sernik nowojorski 26
spód z herbatników digestive,
masa z sera i mascarpone, polewa
śmietanowo-cytrynowa 1, 3, 7

ciasto sezonowe 29
chętnie opowiemy co dzisiaj
polecamy 1, 3, 7

malinowa chmurka 26
kruche ciasto, malina w galaretkę,
bita śmietana, beza 1, 3, 7

karpatka 25
ciasto parzone, krem karpatka
1, 3, 7

brownie oreo 29
gorzka czekolada i ciasteczka oreo
1, 3, 7

tiramisu 29
biszkopcy nasączone kawą,
krem z jajek i mascarpone
1, 3, 7,

lody



deser z lodów rzemieślniczych 35
3 gałki lodów: śmietankowy,
czekoladowy, truskawkowo-
malinowy, owoce sezonowe,
bita śmietana, polewa truskawkowa
lub czekoladowa 1, 7

gałka lodów w wafelku 8

herbata

czarna 18
ceylon/earl grey

zielona 18
kwiaty jaśminu/
owoce leśne i rodzyńki/
lawenda/ czarny bez i trawa
cytrynowa

biała 18
melon i miód

rozkwitająca: 29
zielona herbata i kwiaty nagietka/
zielona herbata, kwiaty jaśminu i
gomfreny kulistej, aromat liczi

napary 22
płatki róży/ mango i truskawka/
brzoskwinia i malina/
czarny bez i trawa cytrynowa/
mięta pieprzowa / jabłko i cynamon

matcha latte 22
matcha mleko, syrop
piernikowy lub miód

kawa

espresso 10
espresso doppio 14
espresso macchiato 15
americano 16
cappuccino 16
flat white 17
latte 18
iced coffee 19



zimne napoje

Coca-Cola Zero/Coca-Cola Fanta/Sprite/Kinley Tonic 250 ml	14
Kropla Delice niegazowana/gazowana 330 ml/750 ml	12/18
FuzeTea Cytryna / Brzoskwinia 250 ml	14
Cappy jabłko/pomarańcz/grejpfrut 250 ml	14
sok pomidorowy 200ml	12
sok z czarnej porzeczki 200 ml	12
domowa lemoniada 300 ml / 1000 ml	18/39
domowa ice tea 300 ml / 1000 ml	18/39
domowy kompot 330 ml / 1000 ml	15/39
pawilonowa karafka woda niegazowana/gazowana 300 ml / 1000 ml	8/16
cisowianka Perlage 300 ml / 700 ml	12/18

soki wyciskane

pomarańcza / grejpfrut 250 ml	24
----------------------------------	----

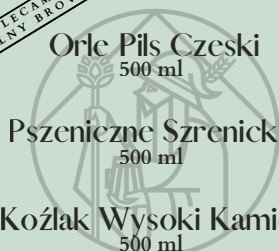


piwo beczkowe

Holba 300/500 ml	16/19
Litovel Miodowe 300 / 500 ml	16/19
Litovel Pszeniczne 300 / 500 ml	16/19
Holba free 0,5% alk. 300 / 500 ml	16/19

piwo butelkowe

Pilsner Urquell 500 ml	22
Stella Artois 330 ml	19
Litovel Ciemna Cytryna free 0,5% alk. 500 ml	14
Lech free 500 ml	16
Litovel Ciemne 500 ml	16
Orle Pils Czeski 500 ml	23
Pszeniczne Szrenickie 500 ml	23
Koźlak Wysoki Kamień 500 ml	23



Mariental

BROWAR SZKLARSKA PORĘBA

drinki alkoholowe

Cucumber Southside gin baczewski/sour/syrop ogórkowy/mięta 120ml	29	Mojito rum negrita /mięta/limonka cukier trzcinowy/woda 330 ml	28
Appletini wódka baczewski/ giffard sour apple /sok jabłkowy	29	PornStar Martini wódka baczewski /passoa/syrop waniliowy/sour/ puree z marakui prosecco 140 ml + 40 ml	29
Aperol Spritz prosecco villa belucci / aperol woda / pomarańcza 360 ml	29	Tokyo Iced Tea rum negrita /gin baczewski /wódka baczewski/tequila la chica/ cointreau/midori/sour/sprite 250 ml	45
Hugo prosecco villa belucci/ syrop czarny bez /woda/limonka 190 ml	28	Rum Cooler rum negrita /cointreau/limonka/ pomarańcza/cukier/ginger ale 200 ml	36
Negroni baczewski gin/campari/ lillette rouge 120 ml	29	Long Island Iced Tea rum/gin/wódka/tequila/cointreau sour/cola 225 ml	45
Strawberry Margarita cointreau/tequila la chica puree truskawkowe/cytryna 120 ml	29	Whisky/Rum/Wódka Sour burbon/sour/jajko/angostura 110 ml	29

drinki bezalkoholowe

Mohito Virgin woda gazowana/limonka/cukier brązowy/mięta/lód kruszony 330 ml	24	Aperitivo free cin&cin aperitivo free prosecco free/woda/pomarańcza 360 ml	24
Woda na owocach woda/owoce sezonowe/ sok z cytryny/syrop smakowy/lód 330 ml	22	Koktajl Winny wino bezalkoholowe/syrop czarny bez /limonka/mięta/lód 300 ml	22



wino musujące



Perelada Cava Brut Reserva
kandyzowane owoce,
przypieczona drożdżówka
Katalonia, Hiszpania

21/89

Champagne Taisne Riocour Grande Reserve -/350
soczysty aromat białej brzoskwini
i świeżej moreli
Szampania, Francja



Prosecco Brut Cornaro 23/99
nuty jabłek, gruszek i cytryn,
wzbogacone subtelnymi akcentami
białych kwiatów i migdałów

Villa Belucci Free 16/69
białe kwiaty, melon,
jabłka, gruszki
Veneto, Włochy

BEZALKOHOLOWE

białe

Vino Bianco
winne perfumy, przyjemne
kwiatowe, w smaku
miękkie i harmonijne
Veneto, Włochy



150 ml
18



500 ml
59



750 ml
79



1l
89

czerwone

Vino Tinto
czerwone i leśne owoce,
orzechowa nuta w tle
Lisbona, Portugalia

pawilonowe karafki

wino białe



Menard Cuvée Marine
owoce tropikalne, kwiat lili
Gaskonia, Francja

21/89

Kleine Zalze Chardonnay 24/99
gruszka, skórka pomarańczowa
oraz dojrzałe jabłka
Stelle, RPA

Paul Mas Gewurztraminer 26/109
aromaty kwiatów, głównie róż
oraz owoców pestkowych i
cytrusowych
Langwedocja, Francja

Bagnasco Riesling 27/119
nuty zielonych jabłek,
brzoskwiń i cytryny oraz
kwiatów polnych
Lombardia, Włochy

Wanui Sauvignon Blanc 28/129
smaki tropikalnych owoców,
marakuja, ananas i mango
Marlborough, Nowa Zelandia

Defaix Chablis -/169
łagodne cytrusowe nuty
i zapach gruszek
Burgundia, Francja



wino słodkie

białe

Menard Gros Manseng
nuty brzoskwini i białych winogron,
delikatna kwasowość
Gaskonia, Francja



24/99

czerwone

Sangue di Giuda
słodkie delikatnie musujące,
aromaty ciemnych owoców, jagody,
borówki, czarnej porzeczki
Lombardia, Włochy



24/99

wino czerwone



Fin Del Mundo Postales
Malbec
aromaty czerwonych owoców
oraz nuty kwiatowe. Świeże,
soczyste owocowe
Patagonia, Argentyna

24/99

Mazzei Fonterutoli Chianti
śliwkowo-wiśniowa owocowość,
rozmaryn, oliwa z oliwek
Toskania, Włochy



-/159

Nero D'Avola
aromaty wiśni, śliwek, z
nutami przypraw korzennych
Sycylia, Włochy

25/99

Francis Ford Coppola
Diamond Collection Claret
Miękkie i okrągłe wino
z soczystymi taninami, dojrzałymi
uwodzicielskimi aromatami śliwki,
czarnej porzeczki i kremu brulée
Kalifornia, USA

-/259

Lorgeril Les Terrses
łagodne aromaty porzeczki,
o delikatnej kwasowości
Langwedocja, Francja

27/119

Masserie Civitella
Primitivo Del Salento
intensywny aromat owocowy
z przewagą śliwek i wiśni
Puglia, Włochy

28/129

Casa Dei Reti
Amarone Della Vapolicella
żurawina, borówka, podsuszane
winogrona. W drugim planie nuty
pelargonii i torfu.
Wenecja Euganejska, Włochy

-/295

Bagnasco Barbera
intensywny aromat, z
nutami dojrzałych wiśni, śliwek i
czerwonych porzeczek
Piemont, Włochy

27/119

Palladino Barolo
nuty owoców dzikiej róży i
lukrecji, Taniny potężne, z
aromatami goździków i węgla
Piemont, Włochy

-/325



kieliszki

40 ml

tequila

La Chica Silver	14
La Chica Gold	14

blended whisky

Chivas 12	16
Tullamore dew	14
Proper Twelve by Conor McGregor	12

single malt

Glenfiddich 12	24
Laphroaig 10	30
Macleod's Islay Single	29
Glenmorangie Original 10	25
Auchentoshan delicate & layered 12	24

wódka

Finlandia	9
Baczewski	10
Baczewski wiśnia	11
Baczewski piołun	11
Żubrówka Czarna	11
Żubrówka Bison Grass	9
Grey Goose	16
Śliwowica z manufaktury	16
Samogon z manufaktury	16

koniak

Hennessy V.S	22
Remy Martin V.S	30

burbon

Jack Daniel's	14
Buffalo Tracer	12
Wild Turkey 101	16

gin

Baczewski	12
Citadelle Original	19
Whitley Neill Blood Orange	16

rum

Zacapa	39
Kraken	18
Barcelo Blanco	12

likiery

Giffard Sour Apple	10
Campari	9
Jagermeister	10
Kahlua	12
Cointreau	12
Frangelico	17
Limoncello	12



Substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji:

1. Zboża zawierające gluten, tj. pszenica, żyto, jęczmień, owies, orkisz, kamut lub ich odmiany hybrydowe, a także produkty pochodne
2. Skorupiaki
3. Jaja
4. Ryby
5. Orzeszki ziemne (arachidowe)
6. Soja
7. Mleko i produkty pochodne (łącznie z laktozą)
8. Orzechy: migdały, orzechy włoskie, nerkowca, brazylijskie, pistacje, makadamia
9. Seler
10. Gorczyca
11. Nasiona sezamu
12. Dwutlenek siarki i siarczyny w stężeniach powyżej 10 mg/kg lub 10 mg/litr w przeliczeniu na całkowitą zawartość SO₂ dla produktów w postaci gotowej bezpośrednio do spożycia lub w postaci przygotowanej do spożycia zgodnie z instrukcjami wytwórców
13. Łubin
14. Mięczaki i produkty pochodne.

W naszym menu alergeny zostały wymienione przy każdym daniu i oznaczone odpowiadającą im cyfrą.

Informacje dodatkowe

Aby usprawnić serwis, zmiana kompozycji dań nie jest możliwa.

Dla stolików od 8 osób, dodatkowo doliczamy 10% opłaty serwisowej.

Nie dzielimy rachunków na mniejsze.



Planujesz przyjęcie rodzinne, imprezę firmową, szkolenie? Chcesz pożegnać bliską osobę w wyjątkowy sposób?

Pawilon Norweski to idealne miejsce do wszelkich spotkań, także tych w szerszym gronie. W naszej ofercie, oprócz pysznego jedzenia i profesjonalnej obsługi, znajdują się klimatyczne sale, prywatna przestrzeń oraz zestaw konferencyjny.

Więcej informacji u obsługi lokalu oraz na stronie
www.pawilon-norweski.pl

Obserwuj nas na Facebooku i Instagramie!



facebook.com/pawilonnorweski



instagram.com/pawilonnorweski

