



Roy Ben
steak house

KSZTAŁTUJEMY CHARAKTER



MENU

SPRAWDŹ SAM!

HOT WEEK DO GODZ. 16:00

PONIEDZIAŁEK

SPECJALNOŚĆ PAŁACU
BUCKINGHAM

14,90

WTOREK

SCHAB GINEWRY

14,90

ŚRODA

BEKONBURGER

14,90

CZWARTEK

KARCZEK JAMESONA

14,90

PIĄTEK

PSTRĄG Z PIECA

14,90

ZORGANIZUJEMY DLA WAS

PRZYJĘCIA, BANKIETY

SPOTKANIA TOWARZYSKIE I BIZNESOWE

- Możliwość całkowitego wynajęcia dolnej sali, przy specjalnie skomponowanym przez Was menu bankietowym!

DO DYSPOZYCJI **3 POZIOMY:**

- sala dolna o przytulnym klubowym wystroju
- sala górna utrzymana w klimacie brytyjskiego pubu
- antresola o charakterze sportowym
- zielona sala bankietową



ZAPRASZAMY
CODZIENNIE 100-2400

Gotujemy dla Was do godz. 23:00 *w piątki i soboty możemy posiedzieć dłużej - również z Kucharzem

PRZYSTAWKI

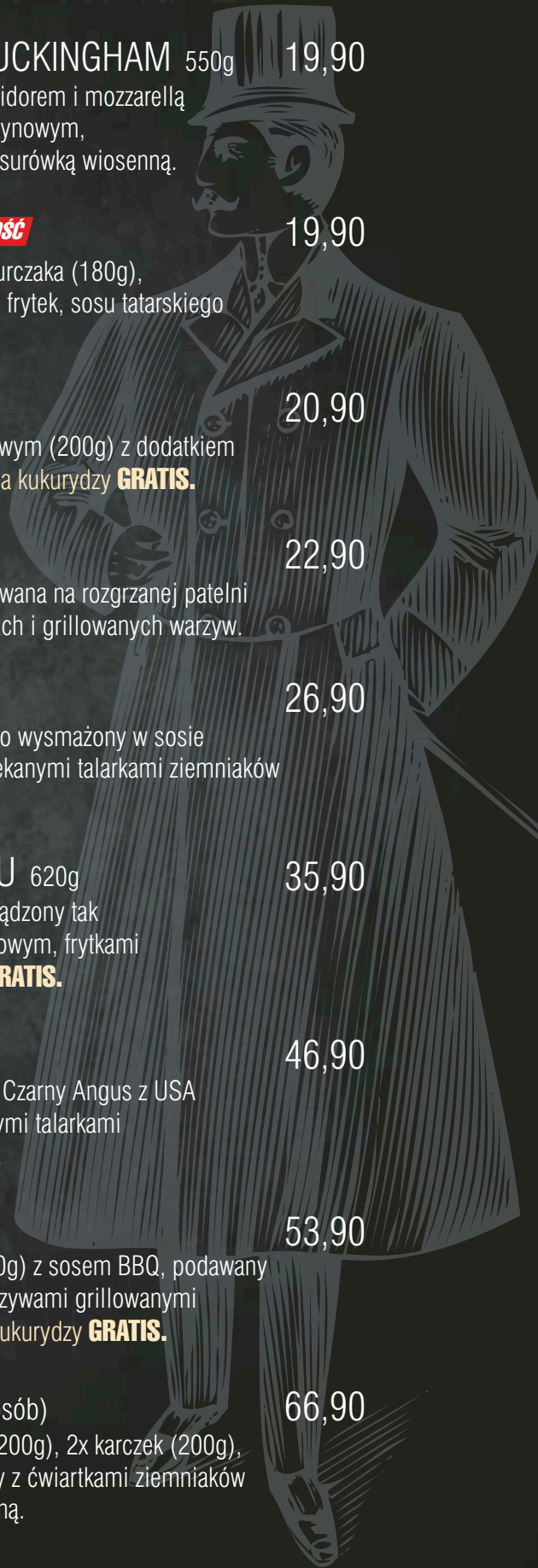
- 1. KUBA ROZPRUWACZ 250g** 11,90
Soczysta wątróbka drobiowa (200g) w pieczarkach z nutą majeranku i miodu - pieczywo czosnkowe GRATIS.
- 2. ŚLIMAKI PO SZKOCKU 150g** 12,90
Ślimaki (6szt.) podawane z masłem czosnkowym i mozarellą - pieczywo czosnkowe GRATIS.
- 3. CHEESE MIX 250g** 13,90
Mix serowy camembert (120g), brie (125g) w bursztynowej panierce z dodatkiem żurawiny.
- 4. SKWIERCZĄCE KREWETKI 250g** 22,90
Skwierczące krewetki (6 szt.) w cytrynowym pieprzu, podawane na rozgrzanej patelni z pieczywem czosnkowym.
- 5. BEFSZTYK TATARSKI 240g** 24,90
Klasyczny tatar z polędwicy wołowej (120g) z dodatkami.
- 6. DESKA PRZYSTAWEK 700g** 27,90
6 szt. koreczków bekonowych z filetem z kurczaka, 6 szt. tortilli z filetem z kurczaka, 6 szt. pieczarek faszerowanych mieloną wołowiną, 6 szt. ogórków kiszonych, 6 szt. panierowanych krążków cebulowych, podawane na desce w towarzystwie sosu BBQ.

ZUPY 250ml

- 1. WŁOSKA ZUPA Z POMIDORÓW** 8,90
Krem z pomidorów podawany z parmezanem, bazylią i pieczywem czosnkowym.
- 2. ZUPA WIKTORIAŃSKA** 11,90
Kremowa zupa z pora z dodatkiem bekonu, delikatnie zaostrzona papryczką chilli podawana z dodatkiem grzanek ziołowych.
- 3. IRLANDZKA ZUPA GULASZOWA** 12,90
Zupa z kawałkami wołowiny, papryką, pieczarkami, ogórkiem, podawana z pieczywem czosnkowym.

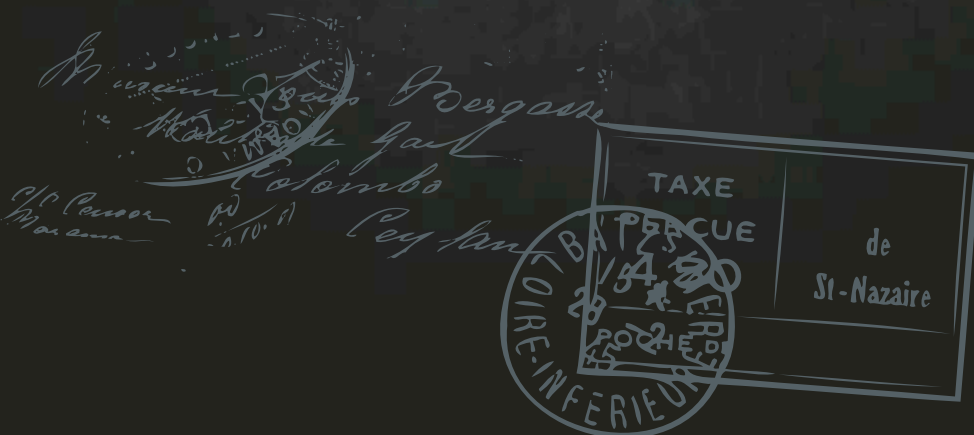
SPECJAŁY ROY BEN'A

- 1. SPECJALNOŚĆ PAŁACU BUCKINGHAM** 550g 19,90
Filet z kurczaka (180g) przeplatany pomidorem i mozzarellą podawany z lekkim sosem maślano-cytrynowym, serwowany z ziemniakami opiekany i surówką wiosenną.
- 2. CHICKENBURGER** 550g **nowość** 19,90
Cheeseburger z grillowanym filetem z kurczaka (180g), jajkiem sadzonym, z dodatkiem bekonu, frytek, sosu tatarskiego oraz surówką coleslaw.
- 3. BEKONBURGER** 570g 20,90
Cheeseburger z siekany mięsem wołowym (200g) z dodatkiem bekonu, frytek i surówką coleslaw - kolba kukurydzy **GRATIS**.
- 4. KARCZEK JAMESONA** 620g 22,90
Soczysta karkówka z grilla (250g), podawana na rozgrzanej patelni w towarzystwie ziemniaków w mundurkach i grillowanych warzyw.
- 5. STEK ROY BEN'A** 570g 26,90
Stek z rostbefu wołowego (250g) średnio wysmażony w sosie śmietanowo-pieprzowym, podany z opiekany talarkami ziemniaków i surówką wiosenną.
- 6. POŁĘDWICA PO ANGIELSKU** 620g 35,90
Stek z polędwicy wołowej (250g) przyrządzony tak jak lubisz, serwowany z masłem czosnkowym, frytkami i surówką wiosenną - kolba kukurydzy **GRATIS**.
- 7. ANGUS** 600g 46,90
Stek wołowy (250g) ze szlachetnej rasy Czarny Angus z USA w sosie balsamico podawany z opiekany talarkami ziemniaków z dodatkiem sałatki a'la feta.
- 8. T-BONE STEAK** 760g 53,90
Soczyste mięso rostbef&polędwica (400g) z sosem BBQ, podawany z ziemniakiem z sosem tzatziki oraz warzywami grillowanymi i fasolką szparagową w boczku - kolba kukurydzy **GRATIS**.
- 9. DUŻY BEN** 2300g (dla czterech osób) 66,90
2x żeberka (600g), 2x schab pieczony (200g), 2x karczek (200g), 2 x szaszłyk drobiowy (600g), podawany z ćwiartkami ziemniaków lub frytkami, surówką coleslaw i wiosenną.



KLASYCZNA KUCHNIA

- 1. SHOARMA DROBIOWA 550g** 16,90
Soczyste marynowane kawałki fileta z kurczaka (180g) orientalnie przyprawione, zapiekane z warzywami, podawane z frytkami i surówką coleslaw oraz sosami: czosnkowym i pomidorowym.
- 2. PRZYSMAK KRÓLOWEJ ELŻBIETY 670g** 20,90
Roladka z fileta z kurczaka (180g) faszerowana suszonymi pomidorkami, papryką, pieczarkami i serem Złoty Lazur, podawana na szpinaku z warzywami gotowanymi na parze i panierowanymi kulkami ryżowymi.
- 3 SCHAB GINEWRY 500g** 20,90
Schab pieczony z pieca (180g) w sosie z kasztanów i zielonego pieprzu podawany z ziemniakami opiekanymi, fasolką szparagową zawiniętą w chrupiącym boczku oraz warzywami gotowanymi na parze.
- 4. ŻEBRO KRÓLA ARTURA 820g** 22,90
Pieczone żeberka (450g) w sosie BBQ podawane z plasterkami opiekanych ziemniaków i surówką sezonową.
- 5. POŁĘDWICZKI Z SHERWOOD 580g** 24,90
Połędwiczki wieprzowe (180g) serwowane w sosie śmietanowo-kurkowym, podawane z opiekanymi ziemniakami i warzywami gotowanymi na parze.
- 6 POŁĘDWICZKI Z HYDE PARK 550g** 25,90
Delikatne połędwiczki wieprzowe (180g) w kremowym sosie Złoty Lazur z dodatkiem orzechów włoskich, przekładane plackami ziemniaczanymi (3szt.) z surówką wiosenną.



WŁOSKIE KLIMATY

1. ZIELONY WEMBLEY 400g 13,90
Makaron farfalle w sosie szpinakowo-serowym z dodatkiem czosnku.
2. MAGIA COPPERFIELDA 500g 14,90
Makaron tagliatelle z polędwicą wieprzową (100g), suszonymi pomidorami i parmezanem.
3. ANGEL'S KISS 400g 16,90
Makaron penne w sosie śmietanowym z kurkami i piersią z kurczaka (100g).
4. LASAGNE A LA BOLOGNESE 400g 18,90
Lasagne z sosem bolońskim zapiekana w sosie beszamelowym i serem mozzarella.

RYBY

1. PSTRĄG Z PIECA 620g 24,90
Pstrąg (300g) faszerowany koperkiem i cytryną podawany z ziemniakami opiekаныmi i surówką z pora.
2. FISH&CHIPS 500g **NOWOŚĆ** 27,90
Dorsz (180g) w chrupiącej panierce podawany z frytkami, sosem tatarskim oraz surówką sezonową.
3. ŁOSOŚ Z GRILLA 400g 28,90
Łosoś (180g) w sosie śmietanowo-koperkowym, podawany z ziemniakiem i sosem tzatzyki oraz warzywami gotowanymi na parze.



SALATKI

- 1. SAŁATKA GRECKA 300g** 13,90
Krucha sałata lodowa z dodatkiem czerwonej cebuli, pomidora, ogórka, serem feta i oliwkami w sosie winegret.
- 2. SAŁATKA BRIDGET JONES 300g** 14,90
Krucha sałata podawana z filetem z piersi kurczaka (180g) i duszonymi pieczarkami, pomidorem, ogórkiem, czerwoną cebulą, jajkiem i sosem czosnkowym.
- 3. SAŁATKA JAGGERA 300g** 15,90
Sałata z rucoli z grillowanym bekonem, pomidorkami suszonymi, prażonym słonecznikiem, pomidorkami koktajlowymi, czerwoną cebulą i wiórkami parmezanu z sosem winegret.
- 4. SAŁATKA LADY DI 300g** 16,90
Bukiet włoskich sałat podawany z grillowanym filetem z kurczaka (180g) w sezamie z dodatkiem pomidorków koktajlowych, brokułów, sera radamer, serwowany z sosem tzatzyki.

Do każdej sałatki podajemy
pieczywo czosnkowe **GRATIS**



DESERY

250g

- 1. LODOWE TRIO** 10,00
Mix lodowy z owocami i bitą śmietaną polany sosem czekoladowym.
- 2. SZARLOTKA NA GORĄCO** 10,90
Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i lodami waniliowymi polana sosem czekoladowym.
- 3. TORCIK CZEKOLADOWY Z WIŚNIĄ** 11,90
Wyśmienite ciasto czekoladowe z wiśnią, podawane z gorącymi wiśniami i bitą śmietaną.

WINO MUSUJĄCE

0,7L
80zł

0,2L
17zł

1. PROSECCO MIONETTO PRESTIGE COLLECTION EXTRA DRY

WŁOCHY / LEKKO WYTRAWNE

Popularne włoskie wino musujące z Wenecji Eugenejskiej z apelacji Treviso. Wytwarzane z białej odmiany winogron glera, znanej wcześniej pod nazwą prosecco. Przyjemne musowanie z wyczuwalną nutą miodu, dojrzałego jabłka i brzoskwini. Odrobina słodyczy balansowana jest odświeżającą kwasowością.

WINA DOMU

100ml
8zł

1. FUENTESECA BLANCO

HISZPANIA / BIAŁE WYTRAWNE

Delikatne białe wino na każdą okazję. Przyjemne nuty owocowe i wyraźnie orzeźwiający charakter. Na podniebieniu świeże, przyjemne aromaty, przynoszące skojarzenia z ziołami i agrestem. Lekko owocowy finisz podkreślający łagodny charakter wina.

2. FUENTESECA TINTO

HISZPANIA / CZERWONE WYTRAWNE

Tempranillo o głębokiej czerwonej barwie, dobrze zrównoważone dębem. Bukiet aromatów zgrabnie łączy nuty wiśni oraz wiśniowej pestki z zapachem kawy i cynamonu. Na podniebieniu lekko ściągające, żywe i okrągłe. Wino uniwersalne, ładne i przyjemne.

WINA BIAŁE

0,7L
55zł

1. GRIZZLY BEAR CHARDONNAY

KALIFORNIA, USA / PÓŁWYTRAWNE

Wino białe o bukietach cytrusów z aromatem dojrzałych, egzotycznych owoców z nutą wanilii w tle. Wino świeże, orzeźwiające, dobrze zbalansowane. Doskonałe do przekąsek, sałat, owoców morza i makaronów. Można się nim cieszyć nie tylko do posiłku - polecane też jako delikatny aperitif.

2. TERRE DEL SOLE PINOT GRIGIO

WŁOCHY / PÓŁWYTRAWNE

Młode, rześkie pinot grigio ze słonecznej Sycylii. Dużo dojrzałego, jasnego owocu z przyjemną, odświeżającą kwasowością. W głębi delikatne nuty mineralne. Czołoch wiefczy wyrazista, owocowa końcówka.

3. THE PAVILLION CHENIN BLANC VIOGNIER

RPA, WYTRAWNE

Owoce zbierane ręcznie wczesnym rankiem, aby zachować świeżość i owocowość. Nuty tropikalnych owoców z elementami słodyczy. Podniebienie wzbogacone aromatami brzoskwini, zielonego jabłka i gruszek. Czołoch tworzy bardzo przyjemne, intensywne wino.

4. EDITION ABTEI HIMMEROD RIESLING SPÄTLESE LIEBLICH

NIEMCY / SŁODKIE

Jasno stonkowy kolor ze złotymi refleksami. Na nosie dominują delikatne aromaty złotych jabłek, limonki z odrobiną nut brzoskwiniowych. Na podniebieniu, podobnie jak na nosie, prym wiodą charakterystyczne aromaty jabłek i brzoskwini oraz odrobina cytrusów. Odświeżająca kwasowość balansuje intensywną słodycz.

5. TWO PEAKS SAUVIGNON BLANC

NOWA ZELANDIA / WYTRAWNE

Klasyk z Nowej Zelandii, ziemi obiecanej dla Sauvignon Blanc - jasnożółta połyskliwa barwa z zielonymi refleksami. Wdzięczne wino o intensywnych aromatach owocowych z wizytówką szczepową w postaci agrestu, melona, grapefruita czy maraku. W ustach miękkie i zwiewne, o pełnym odżywczej świeżości finiszu.

WINO RÓŻOWE

0,7L
55zł

1. ROSÉ D'ANJOU

FRANCJA / PÓŁWYTRAWNE

Lekkie, półwytrawne wino różowe znanego z Loary. Wykonane w sposób wzorcowy dla win tego gatunku. Ujmujące, miękkie, półsłodkie nuty malin i truskawek. Pozostawia przyjemne orzeźwienie.

WINA CZERWONE

0,7L
55zł

1. GRIZZLY BEAR CABERNET SAUVIGNON

KALIFORNIA, USA / PÓŁWYTRAWNE

Kalifornijskie wino charakteryzuje się bogatym bukietem smakowo - zapachowym. Wino o aromacie czarnych owoców przełamane zostało nutami dębu i czekolady. Wino pasuje do czerwonych mięs, pieczeni, pikantnych potraw.

2. THE PAVILLION SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON

RPA / WYTRAWNE

Aromat ciemnych, czerwonych owoców z przyprawami i wyczuwalną subtelnością wanilii dominuje w nosie. Na podniebieniu wyczuwalna soczysta jagoda. Dobrze ułożone z długim, owocowym finiszem.

3. CÔTES DU RHÔNE RÉSERVE

FRANCJA / WYTRAWNE

Kupaż grenache i syrah z południowej części Doliny Rodanu. Wino ma piękny, wiśniowy kolor z fioletowymi refleksami. Nos jest bogaty w aromaty czerwonych, kandyzowanych owoców. W głębi przewijają się nuty przypraw korzennych i odrobina pieprzu. Taniny ładne, aksamitne. Doskonałe pasuje do czerwonego mięsa, pieczonego lub grillowanego.

4. TERRE DEL SOLE SYRAH

WŁOCHY / WYTRAWNE

Wyraziste, rubinowe wino ze słonecznej Sycylii. Dominują ciemne, dojrzałe owoce z przewagą jeżyny i śliwki. Czołoch wsparta odrobiną nut przyprawowych. Aksamitna tanina i długa, owocowa końcówka.

WINO KONESERA

0,7L
80zł

1. BOSCHENDAL LANOY

RPA / WYTRAWNE

Grona zbierane ręcznie w okresie od połowy lutego do końca marca, w zależności od odmiany. Imponujący aromat czerwonych owoców z miękkimi, dobrze zaokrąglonymi taninami i dyskretną nutą mięty. Gotowe do spożycia już, choć posiada potencjał do leżakowania i rozwinięcia głębszych aromatów. Zaokrąglony finisz.

2. BOTALCURA EL DELIRIO RESERVA MERLOT

CHILE / WYTRAWNE

Ciemne, niemal granatowe, z purpurowym połyskiem. Intensywny aromat skóry, jagód, owoców kandyzowanych z korzennym tłem goździków, gałki muszkatołowej i lukrecji. Ładne na początku, otwiera się pełnią owoców. Dobrze zbudowane taniny tworzą wsparcie dla owoców. Finisz harmonijnie ukazujący połączenie owoców i bezcukrowego zarysu.

NAPOJE ZIMNE

PEPSI-COLA, MIRINDA, 7UP

PEPSI-COLA LIGHT, SCHWEPPES

WODA NIEGAZOWANA

WODA SODOWA

LIPTON ICE TEA

(lemon, peach, green)

NAPÓJ ENERGETYCZNY

SOKI (pomarańczowy, jabłkowy, czarna porzeczka, grejpfrutowy, pomidorowy)

LOOK RIGHT!



(0,2l) - 3,50 / (0,3l) - 4,00

Dzbanek (1,0l) - 10,00

(0,2l) - 3,50 / (0,3l) - 4,00

(0,3l) - 3,00

(0,3l) - 3,00

(0,3l) - 4,00

(0,25l) - 7,00

(0,2l) - 3,50

Dzbanek (1,0l) - 10,00

NAPOJE GORĄCE

HERBATA ANGIELSKA (200ml) (sypana Dilmah) 5,00

KAWA ESPRESSO (50ml) 5,00

KAWA AMERICANO (150ml) (czarna) 5,00

KAWA BIAŁA (150ml) 6,00

KAWA CAPPUCCINO (150ml) 7,00

KAWA LATTE MACCHIATO (250ml) 8,00

KAWA LATTE SMAKOWA (250ml) 9,50

(cynamon, wanilia)

TOWER OF LONDON (250ml) 10,50

(kawa, mleko, 20ml baileys alk. 17%, 20ml kahlua alk. 20%)

ICE CAFFE ELISABETH (200ml) 10,00

(espresso, mleko, lody waniliowe, bita śmietana)

CHOCOLATE CLASSIC (200ml) 9,00

CHOCOLATE SMAKOWA (200ml) 9,50

(kokos, wanilia, cynamon)

GRZANE PIWO (500ml) 9,00

z miodem, przyprawami i pomarańczą

GRZANE PIWO PO IRLANDZKU (500ml) 10,00

(piwo, 20ml whisky, przyprawy, pomarańcza)

GRZANE WINO (200ml) 9,00

z przyprawami i pomarańczą

PIWA

LANE

TYSKIE GRONIE 0,5l - 6,00

TYSKIE GRONIE 0,3l - 5,00

PILSNER URQUELL 0,5l - 9,00

PILSNER URQUELL 0,3l - 6,00

KSIĄŻĘCE ŻŁOTE 0,5l - 7,00

PSZENICZNE 0,3l - 5,00

LECH PREMIUM 0,5l - 6,00

LECH PREMIUM 0,3l - 5,00

BUTELKOWE

GROLSCH 0,45l - 9,00

KSIĄŻĘCE 0,5l - 7,00

CZERWONY LAGER

KSIĄŻĘCE 0,5l - 7,00

CIEMNE ŁAGODNE

KSIĄŻĘCE SEZONOWY 0,5l - 7,00

LECH ICE SHANDY 0,5l - 7,00

LECH ICE MOJITO 0,5l - 7,00

REDD'S /różne smaki 0,4l - 5,00

TYSKIE RADLER 0,5l - 7,00

TYSKIE 0,5l - 7,00

NIEPASTERYZOWANE

DĘBOWE 0,5l - 7,00

GUINNESS 0,33l - 9,00

BEZALKOHOLOWE

LECH FREE 0,3l - 5,00

LECH FREE 0,3l - 5,00

/limonka z miętą



ALKOHOLE

WÓDKI (50ml)

Wyborowa	5,50
Nemiroff	6,50
Finlandia	7,00
Stumbras	6,50
Mr. Jekyll - Absinth	11,00

LIKIERY (50ml)

Żubrówka Bison Grass	5,50
Soplica Wiśniowa	5,50
Krupnik Old Honey	5,50
Finlandia Redberry	7,00
Finlandia Cranberry	7,00
Becherovka	7,50

LIKIERY (25ml)

Bailey's	6,50
Cointreau	7,50
Kahlua	5,50
Blue Bols	5,50

Archers	5,50
Sambuca	5,50
Jagermeister	6,00

RUM (50ml)

Malibu	10,00
White Diamonds	9,00
Cachaça	6,50

GINY (50ml)

Bombay Sapphire	12,00
Beefeater	9,00
Gordon's	8,00
Seagram's	8,00

BRANDY/COGNAC (50ml)

Metaxa	12,00
--------	-------

VERMOUTH (100ml)

Martini bianco, rosso, extra dry	10,00
----------------------------------	-------

WHISKY (40ml)

Ballantine's	10,00
Ballantine's 12YO	12,50
Chivas Regal	15,00
Jameson	11,00
Grant's	10,00
Johnnie Walker Red	10,00
Johnnie Walker Black	14,00
Jack Daniel's	11,00
Jack Daniel's Fire	12,00
Gentleman Jack	18,00
Jack Daniel's Single Barrel	20,00
Jack Daniel's Honey	12,00
Jim Beam	11,00
Tullamore Dew	11,00
Glenlivet Single Malt	19,00

TEQUILA (50ml)

Don Diego Silver	10,00
Don Diego Gold	11,00

KULTOWE DRINKI

MARGARITA CLASSIC (90ml) 10,00

- Tequila (40ml)
- Cointreau (25ml)
- Sok z cytryny

MALIBU COCTAIL (150ml) 11,00

- Malibu (50ml)
- Mleko
- Grenadina

ELECTRIC BLUE (150ml) 15,00

- Wódka (30ml)
- Martini Ekstra Dry (30ml)
- Blue Bols (30ml)
- Sok z cytryny
- 7UP

SEX ON THE BEACH (150ml) 14,00

- Archers (40ml)
- Malibu (40ml)
- Sok pomarańczowy
- Grenadine

APEROL SPIRITZ (180ml) 15,00

- Aperol (40ml)
- Prosecco (100ml)
- Woda sodowa

CAIPIRINHA (150ml) 11,00

- Cachaca (50ml)
- Limonka
- Cukier trzcinowy

COPA FINLANDIA (100ml) 10,00

- Finlandia Redberry (40ml)
- 7up
- maliny

LYNCHBURG (150ml) 14,00

- Jack Daniels (25ml)
- Tripple sec (25ml)
- Sok z limonki
- 7up
- pomarańcze

PINA COLADA (150ml) 12,00

- Rum (30ml)
- Malibu (30ml)
- Sok pomarańczowy
- Śmietanka

CRAZY DOG (50ml) 8,00

- Wódka (30ml)
- Sok malinowy
- Tabasco

KAMIKAZE (150ml) 12,00

- Blue bols (50ml)
- Wódka (50ml)
- Sok cytrynowy

MOJITO (150ml) 15,00

- Rum (40ml)
- Sok z limonki
- 7up
- Mięta

GIN & TONIC (150ml) 11,00

- Seagram's gin (40ml)
- Tonic

SZARLOTKA (150ml) 8,00

- Żubrówka Bison Grass (50ml)
- Sok jabłkowy

LONG ISLAND (150ml) 18,00

- Tequila (30ml)
- Wódka (30ml)
- Gin (30ml)
- Triple sec (30ml)
- Pepsi

ANGOL WE MGLE

COCONUT (150ml) 7,00

- Sok kokosowy
- Sok pomarańczowy
- Sok jabłkowy
- Śmietanka

LUCKY LUKE (150ml) 7,00

- Sok pomarańczowy
- Sok czarna porzeczka
- Grenadine

REFRESH BEER (500ml) 10,00

- Piwo (0,3l)
- 7UP
- Syrop cukrowy

ANGIELSKI PACJENT (500ml) 9,00


- Piwo (0,3l)
- Mirinda
- Blue Bols

LADY DI (90ml) 11,00

- Kahlua (30ml)
- Bailey's (30ml)
- Sambuca (30ml)

ROY BEN (100ml) 13,00

- Whisky (30ml)
- Sok cytrynowy
- Grenadine
- Woda sodowa


Roy Ben
steak house

SPECIALLY FOR YOU

PIĄTEK Gin&Tonic **9,90**

SOBOTA  **9,90**

NIEDZIELA GRATIS!
LAMPKA WINA: DO KAŻDEGO STEKA



POTRZEBUJESZ TAXI

...powiedz o tym naszemu Kelnerowi



Mieliśmy odrobinę koniecznej odwagi...

SPECJALNIE DLA NASZYCH KLIENTÓW

Szef Kuchni sieci Hotelii Diamond

ADAM NAZIĘBŁO

skomponował nowości kulinarne!

z poważaniem






Roy Ben
steak house

RESTAURACJA ROY BEN

KIELCE, UL. SIENKIEWICZA 21

TEL. 41 315 23 12

WWW.ROYBEN.PL

AKCEPTUJEMY PŁATNOŚĆ KARTAMI:



*NAPIWEK NIE JEST wliczony do rachunku

*CENY dań i soków zawierają 8% VAT

*CENY alkoholi i napojów zawierają 23% VAT