

## Wszystko zależy od Nas.

Mamy misję, aby wywierać pozytywny wpływ na środowisko i społeczność lokalną. Dania podawane w naszej restauracji to nie tylko wyjątkowe kompozycje **Zero Waste**, ale także używanie w daniach produktów od lokalnych producentów z **Dolnego Śląska**, w tym z bliskich okolic Wrocławia.

Rozkoszuj się niezapomnianym smakiem jedzenia z grilla węglowego o temp. 300°C! Soczyste mięso, aromatyczne przyprawy i dymny posmak – to wszystko, co kochasz w tradycyjnym grillowaniu. **Grillowanie to sztuka, a my znamy się na niej doskonale!**

### **Pasta z ciecierzycy - 39 PLN**

Kremowa ricotta, cytryna, orzechy laskowe, palony por, jabłko, pieczywo i brokuł pieczony na węglach

**WEGETARIAŃSKIE | ZERO WASTE** | G | L | S | E | N

### **Smażone krewetki - 42 PLN**

Czarny pieprz | aioli z korzeniem galangal | frytki z sosem ranch

F | E | G | L

### **Tatar wołowy - 69 PLN**

Pikłe | chłodnik z borówek i foie gras | francuski tost z marmoladą paprykową | cukrowe grzybki

E | G | L | S

*Lokalne pieczywo*

### **Grillowana wieprzowina**

#### **jabłkowa - 44 PLN**

Pieczona papryka ramiro | sos z białych szparagów | kwaśne cebulki | winogret z pieczonych jabłek i kakao

S | L

### **Sałatka Cezar - 49 PLN**

Parmezan | anchovies | grzanki | sałata rzymska

**DODAJ:** grillowana pierś z kurczaka + 17 PLN

**WEGETARIAŃSKIE** | E | F | G | L

### **Sznyceł z piezonego na węglach bakłażana - 44 PLN**

Ser feta ze Ślubowa | dżem pomidorowy | marynowane pomidorki z oregano | tahini

**WEGETARIAŃSKIE** | G | L | S | E *Lokalny olej rzepakowy*

### **Grillowany grzyb mitake w sosie BBQ z herbatą lapsang - 59 PLN**

Puree z banana i selera | marynowane pory

**WEGETARIAŃSKIE** | N | S | L

### **Ravioli z grzybami, szpinakiem i ricottą - 69 PLN**

Parmezan | palone masło | rukola

**WEGETARIAŃSKIE** | E | G | L *Lokalna ricotta*

### **Halibut na kości - 89 PLN**

Mule | kalarepa | kawior | sos beurre blanc | szpinak | puree ziemniaczane

L | F | C

### **Opalany stek z tuńczyka - 92 PLN**

Sos vin jaune z migdałami | dressing z gruszek imbiru i yuzu | ryż sushi | trufla, zielone warzywa

F | N | S

### **Pierś z kaczki z kardamonem i pieprzem syczańskim - 68 PLN**

Sos z pieczonych jabłek i orzechów włoskich | dziki szpinak i letnie grzyby w maśle imbirowym | ziemniak i trufla

L | S | N

### **Grillowana pierś z kurczaka - 62 PLN**

Kremowy sos z miso i zielonym pieprzem | kawa | placek ziemniaczany | relish z papryki i trufla

G | L | E | S

### **Wolno pieczone żebro wołowe - 72 PLN**

Ragout z pomidorów i podgardla wieprzowego | miód | oregano | cytryna | smażone ziemniaki z ricottą i pieprzem

L | S

*Lokalna ricotta*

### **Stek z polędwicy wołowej - 147 PLN [250g] L**

### **Stek z rostbefu wołowego - 128 PLN [250g] L**

### **Sezonowany stek z antrykotu - 159 PLN [300g]**

#### **DODATKI | SOSY** (do wyboru):

Smażone ziemniaki ze szczypiorkiem i masłem cytrynowym [L] | Frytki [G] | Grillowane warzywa | Smażona młoda kapusta, śmietana kuminowa, domowy za'atar [L] |

Mix sałat letnich, dressing z marakui i orzechów [N] **+25**

Sos z zielonego pieprzu | Demi - Glace | Domowy BBQ **+10**

### **Potrójnie czekoladowe brownie - 45 PLN**

Karmel z soi | lody z palonego masła | suszona czekolada

E | G | L

### **Sernik baskijski - 44 PLN**

Palona biała czekolada | marynowana truskawka | custard z maku i czarnej herbaty

L | E

*Lokalny nabiał*

### **Tost francuski - 39 PLN**

Maliny w syropie | lody z kwaśnej śmietany | orkiszu i miodu

E | G | L | N

*Lokalne pieczywo i nabiał*

G - Gluten | L - Laktoza | N - Orzechy | C - skorupiaki | E - Jaja | S - Soja | F - Ryby | M - Grzyby

Dania przygotowywane są w środowisku, w którym występują alergeny. W przypadku specjalnych wymagań dietetycznych, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek. Dla grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.

## Smart cooking starts here.

We have a mission for our restaurant to have a positive impact on the environment and local community. That's why the dishes on our menu are not only savory compositions composed in the style of **zero waste** cuisine, but also made using products from small local producers from **Lower Silesia** and the surrounding area of Wrocław.

Enjoy the unforgettable taste of food from a **300°C charcoal grill!** Juicy meat, aromatic spices and a smoky aftertaste - everything you love about traditional grilling.

**Grilling is an art, and we know it perfectly!**

### **Chickpeas paste - 39 PLN**

Creamy ricotta | lemon | hazelnuts | burnt leek | apple | sourdough and broccoli cooked on coals

**VEGETARIAN** | **ZERO WASTE** | G | L | S | E | N

### **Fried shrimps - 42 PLN**

Black pepper | aioli with galangal root | fries with ranch sauce

F | E | G | L

### **Beef tartare - 69 PLN**

Pickles | chilled foie gras and berries sauce | lemon | French toast with bell peppers marmalade | fried yeast

E | G | L | S

*local bread*

### **Grilled apple-fed pork - 44 PLN**

Fried Ramiro pepper | white asparagus sauce | sour onions | apple and cocoa vinegar

S | L

### **Caesar salad - 49 PLN**

Parmesan | anchovies | croutons | romaine lettuce

**ADD:** grilled chicken breast + 17 PLN

**VEGETARIAN** | E | F | G | L

### **Schnitzel made from charcoal-roasted eggplant - 44 PLN**

Feta cheese from Ślubów | tomato jam | marinated tomatoes with oregano and tahini

**VEGETARIAN** | G | L | S | E

*local rapeseeds oil*

### **Grilled mitake mushrooms with BBQ lapsang tea - 59 PLN**

Banana and celery root puree | marinated leeks

**VEGETARIAN** | N | S | L

### **Mushrooms, spinach, ricotta ravioli - 69 PLN**

Parmesan | rocket leaves | brown butter

**VEGETARIAN** | E | G | L *local ricotta*

### **Halibut on the bone - 89 PLN**

Mussels | radish | caviar | chives | beurre blanc sauce, spinach | and potato puree

F | N | S

### **Grilled tuna steak - 92 PLN**

Vin jaune sauce with almonds | pear | ginger and yuzu dressing | truffle | sushi rice | green vegetables L | F | C

### **Duck breast with cardamom and Sichuan pepper - 68 PLN**

Baked apples and walnut sauce | wild spinach and summer mushrooms cooked in ginger butter | potatoes with truffle

L | S | N

### **Grilled chicken breast - 62 PLN**

Miso cream sauce with green peppercorns | coffee, potato pancake | bell peppers and truffles relish

G | L | E | S

### **Slow cooked beef rib - 72 PLN**

Tomato and guanciale ragout | honey | oregano, lemon | fried potato layers with ricotta and pepper

L | S

*local ricotta*

### **Seasoned Fillet Mignon steak - 147 PLN**

[250g] L

### **Seasoned New York steak - 128 PLN**

[250g] L

### **Seasoned Rib Eye**

**steak - 159 PLN** [300g] L

## **ADDITIVES | SAUCES** (to choose from):

Young potatoes with chives and lemon butter [L] | Fries [G] | Grilled vegetables |

Fried young cabbage, cumin sour cream, house za'atar [L] |

Mix summer leaves, passion fruit and walnuts dressing [N] **+25**

Green peppercorns sauce | Demi - Glace | House BBQ **+10**

### **Triple chocolate brownie - 45 PLN**

Soya caramel | dry chocolate | brown butter ice cream

E | G | L

### **Basque cheesecake - 44 PLN**

Burnt white chocolate | marinated strawberries | poppy seeds and black tea custard

L | E

*local dairy*

### **French toast - 39 PLN**

Raspberries in syrup | honey | spelt and sour cream ice creams

E | G | L | N

*local bread*

G - Gluten | L - Lactose | N - Nuts | C - Crustaceans | E - Eggs | S - Soy | F - Fish | M - Mushrooms

Dishes are prepared in an environment where allergens occur. For special cases dietary requirements, please inform your waiter before placing your order.

All prices are given in PLN and include tax. Additional charges apply for groups of more than 8 people. There is a service fee of 10% of the invoice value.



ovo  bar & restaurant



Karta barowa

## KLASYKI & GRILL

<b>Sałtka Cezar</b> E G F L	49
Parmezan   anchovies   grzanki DODATKOWO grillowana pierś z kurczaka	17
<b>Sezonowany burger wołowy OVO</b> E L G S	68
Bułka maślana   dżem z pomidorów   majonez BBQ   karmelizowana cebula   sałata rzymska   frytki DODATKOWO bekon DODATKOWO ser cheddar	8 8
<b>Kanapka klubowa</b> E G L S	53
Grillowana pierś z kurczaka   bekon   pomidor   jajko sadzone   sałata rzymska   frytki	
<b>Smash burger wołowy</b> E L G S	68
Bułka maślana   ser cheddar   karmelizowana cebula   pikle   słodki majonez   bekon   sałata   frytki	
<b>Frytki z dodatkami</b> E L G S	43
Sos ranch   szczypior   słodki majonez z curry   lokalna smażona kiełbasa   chili crunch	
<b>Zupa z sezonowych warzyw</b> C L	32
<b>Stek z rostbefu wołowego</b> (250g)	128
<b>Stek z polędwicy wołowej</b> (250g)	147
<b>Stek z antrykotu wołowego</b> (300g)	159
<b>Grillowana pierś z kurczaka kukurydzianego</b>	49
DODATKI   SOSY (do wyboru): Smażone ziemniaki ze szczypiorkiem i masłem cytrynowym   Frytki   Grillowane warzywa   Smażona kapusta z rodzynkami i jabłkiem, tymiankiem cytrynowym   Mix sałat letnich, dressing z maraku i orzechów włoskich +25 Sos z zielonego pieprzu   Demi - Glace   Domowy BBQ +10	

## DESERY

<b>Potrójnie czekoladowe brownie</b> E L G	46
Karmel z soi   lody z palonego masła   suszona czekolada	
<b>Sernik baskijski</b> L E	44
Palona biała czekolada   marynowane truskawki   custard z maku i czarnej herbaty	

## SOFTY & KAWA

Świeżo wyciskany sok owocowy 0,3l	25
Acqua Panna   San Pellegrino 0,25l   0,75l	25   35
Coca Cola   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite 0,33l	16
Soki Cappy   FuzeTea Ice Tea 0,33l	16
Selekcja Fever Tree Tonic	24
Espresso pojedyncze   podwójne	12   15
Caffe Crema	14
Cappuccino	16
Latte Macchiato	17
Flat white	17
Tonic espresso	25
Selekcja herbat	18

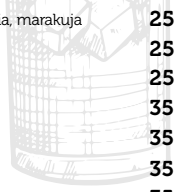
## PIWO & CYDR

Lane - Żywiec Lager 0,3l   0,5l	21   25
Lane - Żywiec Białe 0,3l   0,5l	23   27
Prost Pils   milkshake IPA z mango   tropikalna pszenica	30   33   34
Corona 0,33l   Corona 0% 0,33l	28   25
Cydr 0,4l   Cydr 0,75l	30   55
Heineken 0,33l	25
Żywiec 0,33l   Żywiec 0% 0,33l	24   22
Żywiec Porter   Żywiec APA 0,5l	28   28

G - Gluten | L - Laktoza | N - Orzechy | C - skorupiaki | E - Jaja | S - Soja | F - Ryby | M - Grzyby

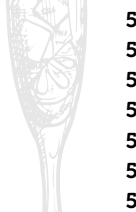
Dania przygotowywane są w środowisku, w którym występują alergeny. W przypadku specjalnych wymagań dietetycznych, prosimy o poinformowanie kelnera przed złożeniem zamówienia.

## Mocktajle i Koktajle 0%



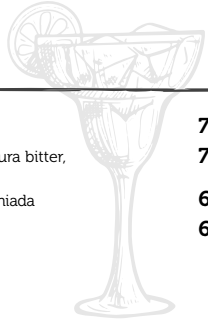
<b>Lemoniady:</b> arbuz-bazylia, ananas, truskawka, malina, mango, brzoskwinia, marakuja	25 PLN
<b>Hibiscus ice tea</b>	25 PLN
<b>Strawberry Crush</b> truskawki, limonka, mięta, ginger beer	25 PLN
<b>Virgin Aperol Spritz</b> prosecco 0%, aperitivo 0%, soda, pomarańcza	35 PLN
<b>Virgin Gin &amp; Tonic</b> gin 0%, tonic	35 PLN
<b>Virgin Negroni</b> gin 0%, aperitivo 0%, wermut 0%	35 PLN
<b>Virgin Bellini</b> prosecco 0%, puree brzoskwińowe	35 PLN
<b>Virgin Mimosa</b> prosecco 0%, sok z pomarańczy	35 PLN
<b>Virgin Mojito</b> limonka, mięta, soda	35 PLN
<b>Virgin Hugo Spritz</b> prosecco 0%, syrop z kwiatu bzu, limonka, mięta, soda	35 PLN
<b>Vibrante Spritz</b> Martini Vibrante, sok z grejfruta, soda	35 PLN
<b>Floreale Spritz</b> Martini Floreale, sok jabłkowy, soda	35 PLN
<b>Restart</b> Martini Vibrante 0%, puree marakuja, sok z grejfruta, ginger beer	35 PLN

## Sprizery



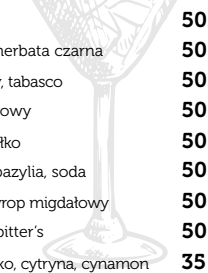
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, soda, pomarańcza	55 PLN
<b>Hugo Spritz</b> St Germain, Prosecco, soda, mięta, limonka	55 PLN
<b>Italicus Spritz</b> Italicus, prosecco, soda, oliwki	55 PLN
<b>Flamingo Spritz</b> Archer's, prosecco, sok z grejfruta, grejfruit	55 PLN
<b>Raspberry Spritz</b> Beefeater, puree malinowe, białe wino, soda	55 PLN
<b>Strega Spritz</b> Strega, Prosecco, sok z cytryny, soda, cytryna	55 PLN
<b>Venezian Spritz</b> Martini Bitter, prosecco, soda, pomarańcza	55 PLN

## Koktajle premium



<b>Manhattan</b> Angel's Envy, Martini Rubino, Angostura bitter's	79 PLN
<b>Old Cuban</b> Bacardi 8YO, limonka, mięta, syrop cukrowy, Angostura bitter, Pommery champagne	79 PLN
<b>Ruby Patron</b> Patron Silver, sok z grejfruta, sok żurawinowy, lemoniada	69 PLN
<b>Pornstar Martini</b> Ostoya, Passoa, wanilia, limonka, marakuja, Pommery Champagne	69 PLN

## Koktajle sezonowe



<b>White Negroni</b> Bombay, Suze, Lillet Blanc	50 PLN
<b>Bourbon tea</b> Jim Beam, truskawki, sok z cytryny, syrop cukrowy, herbata czarna	50 PLN
<b>Firecracker</b> Bacardi Spiced, Cointreau, limonka, arbuz, syrop cukrowy, tabasco	50 PLN
<b>Jungle Bird</b> Ostoya, Campari, sok ananasowy, limonka, syrop cukrowy	50 PLN
<b>Jager Sour</b> Jagermeister, marakuja, sok z limonki, syrop cukrowy, białko	50 PLN
<b>Cucumber Gimlet</b> Beefeater, ogórek, limonka, syrop cukrowy, bazylia, soda	50 PLN
<b>Scorpion</b> Havana 3YO, Martell VS, sok z pomarańczy, sok z cytryny, syrop migdałowy	50 PLN
<b>Golden Boulevard</b> Bulleit, Martini Bianco, Amaro di Angostura, bitter's	50 PLN
<b>Barraquito</b> Licor 43, skondensowane mleko, espresso, spienione mleko, cytryna, cynamon	35 PLN

Sprzedaż alkoholu tylko od 18 roku życia. Osobom pod widocznym wpływem alkoholu nie sprzedajemy.  
Wszystkie ceny podane są w PLN i zawierają podatek. Dla grup powyżej 8 osób doliczana jest opłata serwisowa w wysokości 10% wartości rachunku.

O pełną ofertę alkoholi i koktajli zapytaj obsługę



+48 71 777 00 73

[ovo.restaurant@hilton.com](mailto:ovo.restaurant@hilton.com)

[www.ovobarandrestaurant.pl](http://www.ovobarandrestaurant.pl)

Podwale 84, 50-414 Wrocław



ovo  bar & restaurant



*Bar menu*

---

## CLASSICS & BBQ

<b>Caesar Salad</b> E G F L	<b>49</b>
Parmesan   anchovies   croutons ADD grilled chicken breast	17
<b>Seasoned beef burger</b> E L G S	<b>68</b>
Brioche bun   caramelized onion   BBQ mayo   gem lettuce   fries ADD bacon ADD cheddar cheese	8 8
<b>Club Sandwich</b> E G L S	<b>53</b>
Grilled chicken breast   crispy bacon   tomato   fried egg   gem lettuce   fries	
<b>Smash burger</b> E L G S	<b>68</b>
Onion jam   cheddar cheese   bacon   pickles and sweet mayo   lettuce   brioche bun   fries	
<b>Loaded Fries</b> E L G S	<b>43</b>
Ranch sauce   chives   sweet curry mayo   local fried sausage   chilli crunch	
<b>Seasonal vegetables soup</b> C L	<b>32</b>
<b>New York steak</b> (250g)	<b>128</b>
<b>Fillet Mignon steak</b> (250g)	<b>147</b>
<b>Rib Eye steak</b> (300g)	<b>159</b>
<b>Grilled corn-fed chicken breast</b>	<b>49</b>
<b>SIDES   SAUCES</b> (to choose from):	
Young potatoes with chives and lemon butter   French fries   Grilled vegetables   Fried young cabbage, cumin sour cream, house za'atar   Mix summer leaves, passion fruit and walnuts dressing <b>+25</b>	
Green peppercorn   Demi-Glace sauce   Homemade BBQ sauce <b>+10</b>	

## DESSERTS

<b>Triple chocolate brownie</b> E L G	<b>46</b>
Soya caramel   dry chocolate   brown butter ice cream	
<b>Basque cheesecake</b> L E	<b>44</b>
Burnt white chocolate   marinated strawberries   poppy seeds and black tea custard	

## SOFTS & COFFEE

<b>Freshly squeezed fruit juice</b> 0,3l	<b>25</b>
<b>Acqua Panna   San Pellegrino</b> 0,25l   0,75l	<b>25   35</b>
<b>Coca Cola   Coca Cola Zero   Fanta   Sprite</b> 0,33l	<b>16</b>
<b>Cappy juice   FuzeTea Ice Tea</b> 0,33l	<b>16</b>
<b>Fever Tree Tonic selectione</b>	<b>24</b>
<b>Espresso</b> single   double	<b>12   15</b>
<b>Caffe Crema</b>	<b>14</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>16</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>17</b>
<b>Flat white</b>	<b>17</b>
<b>Tonic espresso</b>	<b>25</b>
<b>Tea selection</b>	<b>18</b>

## BEER & CIDER

<b>Draught - Żywiec Lager</b> 0,3l   0,5l	<b>21   25</b>
<b>Draught - Żywiec White</b> 0,3l   0,5l	<b>23   27</b>
<b>Prost Pils   milkshake IPA with mango   tropical wheat</b>	<b>30   33   34</b>
<b>Corona</b> 0,33l   <b>Corona 0%</b> 0,33l	<b>28   25</b>
<b>Cider</b> 0,4l   <b>Cider</b> 0,75l	<b>30   55</b>
<b>Heineken</b> 0,33l	<b>25</b>
<b>Żywiec</b> 0,33l   <b>Żywiec 0%</b> 0,33l	<b>24   22</b>
<b>Żywiec Porter   Żywiec APA</b> 0,5l	<b>28   28</b>

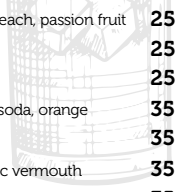
G - Gluten | L - Lactose | N - Nuts | C - Crustaceans | E - Eggs | S - Soy | F - Fish | M - Mushrooms

Dishes are prepared in an environment where allergens are present.

In case of special dietary requirements, please inform the waiter before placing your order.

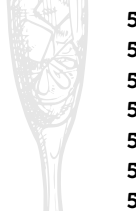


## Mocktails & Cocktails 0%



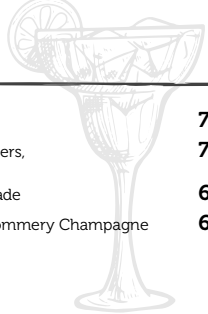
<b>Lemonade:</b> watermelon-basil, pineapple, strawberry, raspberry, mango, peach, passion fruit	25 PLN
<b>Hibiscus ice tea</b>	25 PLN
<b>Strawberry Crush</b> strawberries, lime, mint, ginger beer	25 PLN
<b>Virgin Aperol Spritz</b> non-alcoholic prosecco, non-alcoholic aperitivo, soda, orange	35 PLN
<b>Virgin Gin &amp; Tonic</b> non-alcoholic gin, tonic	35 PLN
<b>Virgin Negroni</b> non-alcoholic gin, non-alcoholic aperitivo, non-alcoholic vermouth	35 PLN
<b>Virgin Bellini</b> non-alcoholic prosecco, peach puree	35 PLN
<b>Virgin Mimosa</b> non-alcoholic prosecco, orange juice	35 PLN
<b>Virgin Mojito</b> lime, mint, soda, simple syrup	35 PLN
<b>Virgin Hugo Spritz</b> non-alcoholic prosecco, elderflower syrup, lime, mint, soda	35 PLN
<b>Vibrante Spritz</b> Martini Vibrante, grapefruit juice, soda	35 PLN
<b>Floreale Spritz</b> Martini Floreale, apple juice, soda	35 PLN
<b>Restart</b> Martini Vibrante, passion fruit puree, grapefruit juice, ginger beer	35 PLN

## Spritzers



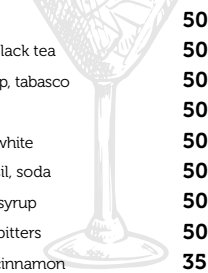
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco, soda, orange	55 PLN
<b>Hugo Spritz</b> St Germain, prosecco, soda, mint, lime	55 PLN
<b>Italicus Spritz</b> Italicus, prosecco, soda, olives	55 PLN
<b>Flamingo Spritz</b> Archer's, prosecco, grapefruit juice, grapefruit	55 PLN
<b>Raspberry Spritz</b> Beefeater, raspberry puree, white wine, soda	55 PLN
<b>Strega Spritz</b> Strega, Prosecco, lemon juice, soda, lemon	55 PLN
<b>Venezian Spritz</b> Martini Bitter, prosecco, soda, orange	55 PLN

## Cocktails premium



<b>Manhattan</b> Angel's Envy, Martini Rubino, Angostura bitters	79 PLN
<b>Old Cuban</b> Bacardi 8YO, lime, mint, simple syrup, Angostura bitters, Pommery champagne	79 PLN
<b>Ruby Patron</b> Patron Silver, grapefruit juice, cranberry juice, lemonade	69 PLN
<b>Pornstar Martini</b> Ostoya, Passoa, vanilla, lime, passion fruit, Pommery Champagne	69 PLN

## Season cocktails



<b>White Negroni</b> Bombay, Suze, Lillet Blanc	50 PLN
<b>Bourbon tea</b> Jim Beam, strawberries, lemon juice, simple syrup, black tea	50 PLN
<b>Firecracker</b> Bacardi Spiced, Cointreau, lime, watermelon, simple syrup, tabasco	50 PLN
<b>Jungle Bird</b> Ostoya, Campari, pineapple juice, lime, simple syrup	50 PLN
<b>Jager Sour</b> Jagermeister, passion fruit, lime juice, simple syrup, egg white	50 PLN
<b>Cucumber Gimlet</b> Beefeater, cucumber, lime, simple syrup, basil, soda	50 PLN
<b>Scorpion</b> Havana 3YO, Martell VS, orange juice, lemon juice, almond syrup	50 PLN
<b>Golden Boulevard</b> Bulleit, Martini Bianco, Amaro di Angostura, bitters	50 PLN
<b>Barraquito</b> Licor 43, condensed milk, espresso, frothed milk, lemon, cinnamon	35 PLN

Alcohol is only sold to persons over 18 years of age. We do not sell alcohol to persons under visible influence. All prices are given in PLN and include tax. For groups of more than 8 people, a service fee of 10% of the bill value is added.

Ask the staff for the full offer of alcohols and cocktails



+48 71 777 00 73

[ovo.restaurant@hilton.com](mailto:ovo.restaurant@hilton.com)

[www.ovobarandrestaurant.pl](http://www.ovobarandrestaurant.pl)

Podwale 84, 50-414 Wrocław

