

# CAMELOT LULU

**TYLKO DLA CIEBIE** JUST FOR YOU



2024

[www.camelotlulu.pl](http://www.camelotlulu.pl) • +48 12 257 10 58 • [bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl) • [@](#) [f](#)

Szanowni Goście

Szefowymi naszej kuchni są Wiola, Luda i Iza.

To One wraz z Zespołem młodych i ciekawych ludzi tworzą Camelot Lulu.

To im zawdzięczamy codziennie wszystkie pomysły i smakołyki

Dziękujemy Wam

Dear Guests,

Our chef is Wiol, Luda and Iza.

Togheter with a team of young, interesting people, they creates Camelot Lulu.

It is to them that we owe all the ideas and delicacies to enjoy everyday

Thank You

Szanowni Państwo,

w trosce o Państwa zdrowie i bezpieczeństwo  
udostępniamy listę alergenów.

Dear Guests,

bearing in mind your health and safety,  
a list of allergenic ingredients is available to you.

Szanowni Goście,

Nie dzielimy rachunku dla grup powyżej 6 osób. Prosimy o wyrozumiałość.

Dear Guests,

We do not split the bill for groups of more than 6 people.



## Delikatesy Camelot Lulu

Szampan różowy

Pierozki cytrynowe

Obłędny fondant

Podplomyk

Chątka, bajgle i wypieki

## Camelot Lulu Delicatessen

Rosé Champagne

Lemon dumplings

Chocolate fondant

Flatbread

Challah, bagels and baked goods



wegańskie vegan



bezglutenowe gluten-free

## Na zdrowie

Cheers

Świeży sok pomarańczowy Fresh orange juice	250 ml	25
Świeży sok z marchewki i pomarańczy z dodatkiem cytryny i limonki Fresh carrot and orange juice with lemon and lime	250 ml	25
Lemoniada rabarbarowo-jabłkowa z wodą różaną Rhubarb-apple lemonade with rose water	250 ml	21
Lemoniada limonkowo-cytrynowa z dodatkiem miodu, kardamonu i cynamonu Lemon-lime lemonade with honey, cardamom and cinnamon	250 ml	21



# Śniadania

## Breakfasts

Jajecznicza z trzech jaj z masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 235 g 36

Three scrambled eggs with freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Jajecznicza z dwóch jaj z poledwicą wędzoną,  
masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 240 g 39

Two scrambled eggs with smoked ham, freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Szpinakowy omlet z serkiem kremowym, pomidorkami,  
kolendrą i bazylią, masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 200 g 42

Spinach omllette with cream cheese, cherry tomatoes, cilantro,  
and basil, freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Francuski omlet z dwóch jaj z sałatką ziołową,  
masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 190 g 43

French two eggs omlette with herb salad, freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Jajka po turecku - dwa jaja poche na kremowym jogurcie  
z dodatkiem limonki, kolendry, czosnku, awokado,  
palonym masłem z chili i bułeczkami, kawa lub herbata 190 g 45

Two poached eggs on yoghurt with lime and coriander, garlic, avocado  
with freshly baked rolls and butter with chilli, coffee or tea

Szakszuka - dwa jaja w pomidorach z papryką czerwoną  
i bazylią, masłem i bułeczkami, kawa lub herbata 290 g 45

Shakshouka - two eggs in tomatoes with red pepper and basil,  
freshly baked rolls and butter, coffee or tea

Jajka po benedyktyńsku - dwa jaja poche z poledwicą wieprzową,  
sosem holenderskim, rukolą na angielskim muffinie,  
kawa lub herbata 280 g 45

Eggs Benedict - two poached eggs with ham, hollandaise sauce,  
arugula on an English muffin, coffee or tea

*Prosimy o wybór ulubionej kawy do śniadania: espresso, kawa czarna, kawa biała, cappuccino, latte  
lub herbata.*

*Please choose your preferred coffee: espresso, black coffee, white coffee, cappuccino, latte  
or tea.*

## Słodkie śniadania

Sweet breakfasts

Puszyste placuszki z wanilią, podawane  
z gorącą czekoladą lub naszą konfiturą z wiśni

220 g 34

Fluffy pancakes with vanilla, served  
with hot chocolate or our cherry preserves

Trzy tosty francuskie na chałce z migdałami,  
kardamonem, konfiturą wiśniową, śliwkową  
i świeżymi owocami

300 g 39

Three French toast on challah with crumble with almond,  
cardamon, cherry and plum jam and fresh fruit

Trzy rożki z ciasta francuskiego  
z naszą konfiturą z wiśni

150 g 27

Three freshly baked croissants  
with cherry preserves



Konfitury smażymy późnym latem, a powidła jesienią.  
We prepare our marmalades in late summer and jams in the autumn.

## Bajgle

### Bagels

Bajgiel z serkiem kremowym, awokado,  
szpinakiem, zielonym ogórkiem i zieloną salsą 290 g 35

Bagel with cream cheese, avocado, spinach,  
green cucumber with green salsa

Bajgiel z serem camembert, gruszką,  
szpinakiem i orzechami nerkowca 285 g 34

Bagel with Camembert, pear,  
spinach and cashews

Bajgiel z polędwicą, czerwoną cebulą,  
korniszonem i roszponką z sosem musztardowym 250 g 35

Bagel with ham, red onion, gherkin  
and lamb's lettuce with mustard sauce

Bajgiel z wędzonym łososiem, serkiem kremowym,  
szpinakiem i tartym chrzanem 285 g 36

Bagel with smoked salmon, cream cheese,  
spinach and grated horseradish

Bajgle pieczemy codziennie o świcie.

Our bagels are baked freshly every day at dawn.

## Gorące patelenki

Hot skilletts

Koza na gorąco - ser kozi zapiekany z rozmarynem,  
miodem, gruszką z naszą konfiturą  
z czerwonej porzeczki, podawany z podpłomykiem

200 g 44

Hot goat - goat cheese baked with rosemary, honey, pear  
with our red currant preserves served with flatbread

Zapiekany camembert z suszoną figą,  
orzechami nerkowca, świeżym rozmarynem  
i z żurawiną, podawany z podpłomykiem

250 g 43

Baked camembert with dried fig, cashews,  
fresh rosemary and cranberries served with flatbread



## Po polsku

Made in Poland

Gołąbki z kaszą gryczaną i pieczarkami  
w sosie grzybowym



300 g 39

Cabbage rolls with buckwheat  
and mushrooms in mushrooms sauce

Kopytka w sosie maślanym z grzybami  
i suszonymi pomidorami

230 g 37

Potato dumplings in butter sauce  
with mushrooms and dried tomatoes

Pierogi z mięsem wołowym  
i sosem cumberland

300 g 49

Dumplings with beef served  
with cumberland sauce

Pierogi ruskie

300 g 47

Dumplings with potato and white cheese  
filling served with fried onion

Pierogi z jagodami i śmietanką

330 g 33

Dumplings with blueberries and cream

## Pierozki

### Mini dumplings

Pierozki cytrynowe z ricottą, kolendrą, masłem i szalwią, posypane parmezanem - 20 szt. 180 g 41

Mini lemon dumplings with ricotta and coriander, with sage butter, sprinkled with freshly grated Parmesan cheese - 20 pieces

Pierozki z trufkami, pieczarkami, masłem i szalwią, posypane parmezanem - 20 szt. 220 g 41

Mini dumplings with truffles and mushrooms with sage butter, sprinkled with freshly grated Parmesan cheese - 20 pieces

Pierozki lepimy codziennie.

We make our mini dumplings every day.

## Makarony

### Pastas

Pappardelle Nero Di Seppia z wędzonym łososiem, świeżym szpinakiem w sosie śmietanowym na białym winie 330 g 49

Pappardelle Nero Di Seppia with smoked salmon, fresh spinach in cream sauce on white wine

Tagliatelle z kurkami i natką pietruszki w sosie śmietanowym, posypane parmezanem 360 g 49

Tagliatelle with with chanterelles cream and Parmesan cheese

## Podpłomyki

### Flatbreads

Podpłomyk z rozmarynem  
i karmelizowaną białą cebulką



90 g 29

Flatbread with rosemary and white caramelized onion

Podpłomyk z gorgonzolą, świeżą gruszką i bazylią

190 g 35

Flatbread with gorgonzola, fresh pear and basil

Podpłomyk z kozim serem, karmelizowaną  
czerwoną cebulą i szpinakiem

200 g 37

Flatbread with goat cheese, caramelized  
red onion and spinach

Podpłomyk z pikantną kielbaską  
i karmelizowaną czerwoną cebulą

200 g 37

Flatbread with spicy sausage  
and caramelized red onion

## Zupy Soups

Krem z białych warzyw  
z oliwą truflową

Cream of white vegetables  
with truffle oil

330 ml 29



Krem z pomidorów z trawą cytrynową  
i kolendrą

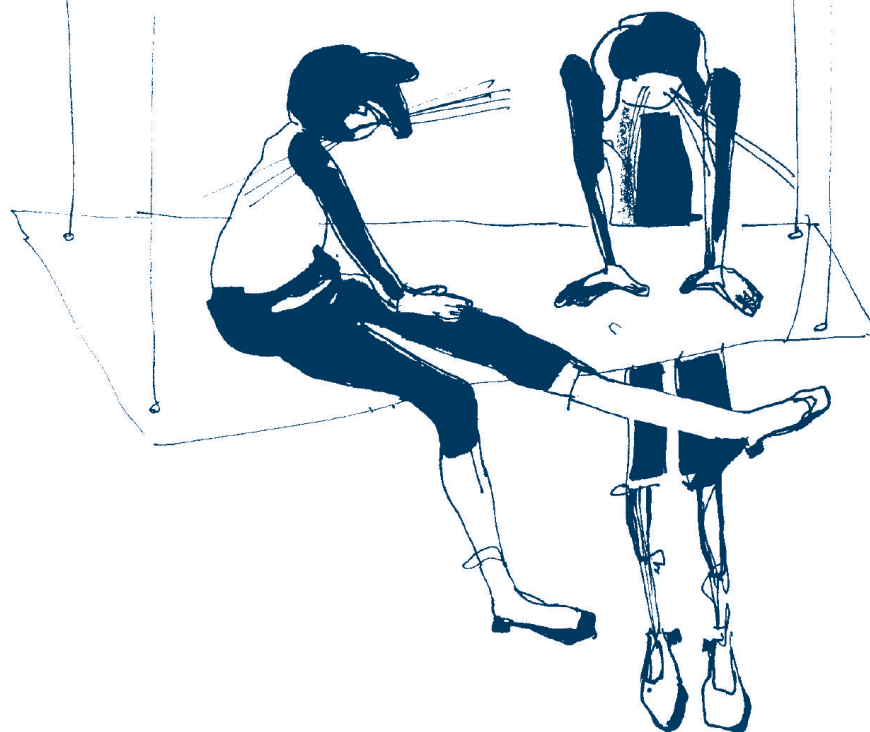
Cream of tomatoes with lemongrass  
and coriander

330 ml 29

Polski żurek gotowany na żeberkach  
z białą kiełbaską i jajkiem

Polish sour rye soup cooked on ribs  
with white sausage and egg

300 g 32



## Sałaty

### Salads

Sałata z bryndzą, kiwi, granatem, płatkami migdałów,  
rukolą, roszponką i sosem miodowo-musztardowym



210 g 40

Salad with sheep cheese, kiwi, pomegranate, almond flakes,  
lamb's lettuce and arugula with honey mustard sauce

Sałata z awokado, pomidorkami koktajlowymi,  
czerwoną cebulą, świeżą bazylią, rukolą, roszponką  
i sosem miodowo-musztardowym



200 g 42

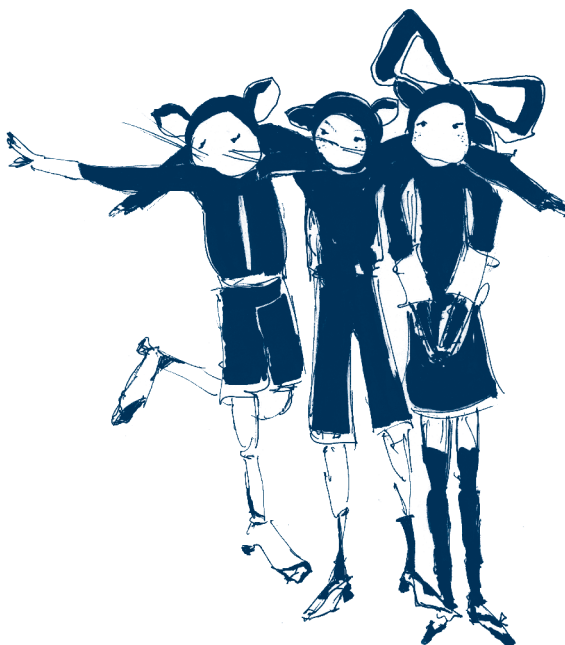
Lettuce with avocado, cherry tomatoes, red onion,  
fresh basil, lamb's lettuce and arugula  
with honey mustard sauce

Sałata z grillowanym kurczakiem, pomarańczą, suszonymi  
pomidorami, posypana orzechami nerkowca  
i czerwoną cebulą



270 g 42

Lettuce with grilled chicken, orange, sun-dried tomatoes,  
topped with cashew nuts and red onions



# CAMELOT LULU

## TYLKO DLA CIEBIE JUST FOR YOU

Jeśli szukasz idealnego miejsca na organizację wyjątkowego przyjęcia lub większej rezerwacji, z radością możemy zorganizować je dla Ciebie!

Aby dowiedzieć się więcej i zarezerwować termin, zapraszamy do kontaktu mailowego na adres:

[bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl)

**If you are looking for the perfect place to organize a special party or a larger reservation, we would be happy to arrange it for you!**

To find more information, please contact us via email at:

[bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl)



## Desery

### Desserts

Tarta różana z migdałami według przepisu  
Pani Gralakowej 120 g 30

Ms Gralak's rose tart with almonds

Sernik z kandyzowaną skórką pomarańczy 270 g 30

Home made cheesecake with candied orange peel

Szarlotka francuska (Tarta Tatin)  
ze słonym karmelem i gałką lodów waniliowych 180 g 33

French apple pie (Tarta Tatin) with salted caramel  
and vanilla ice cream

Fondant czekoladowy z gałką lodów waniliowych\* 140 g 34

Chocolate fondant with a scoop of vanilla ice cream

Tarta cytrynowa z malutkimi bezami 200 g 29

Lemon tart

Crème brûlée 100 g 30

Crème brûlée



Tarta wiśniowa z mascarpone  
i prażonymi migdałami\* 200 g 29

Cherry tart with mascarpone  
and toasted almonds

\* Tarta wiśniowa - od poniedziałku do piątku

Cherry tart - available from Monday to Friday

\* Szanowni Goście, nasz fondant pieczemy 15 minut.

Dear Guests, our fondant is baked for 15 minutes.

## Herbaty w listkach

### Loose leaf teas

Herbata Lulu - różana herbata z malinami,  
miodem i goździkami 300 ml 23

Lulu tea - rose tea with raspberries, honey and cloves

Herbata z miodem, ze świeżym ciętym imbirem  
i magdalenką 350 ml 23

Tea with honey and freshly sliced ginger and a Madeleine cookie

Herbata z naszą konfiturą z czerwonej porzeczki  
i magdalenką 350 ml 23

Tea with our red currant confit and Madeleine cookie

Herbata Assam 350 ml 14

Assam

Herbata Zielona Sencha 350 ml 16

Green Sencha

Herbata Miętowa 350 ml 16

Gunpowder Mint

# Matcha

## Matcha

Matcha latte 200 ml 23

Matcha latte

Iced matcha latte z malinami 200 ml 25

Iced matcha latte with raspberries

Iced matcha latte z puree z mango 200 ml 25

Iced matcha latte with mango puree

Szanowni Goście, oferujemy Państwu japońską organiczną, herbatę matcha, uprawianą w rejonie Uji w prefekturze Kioto, regionu znanego od ponad 800 lat z upraw zielonej herbaty najwyższej jakości.

Matcha jest starannie uprawiana i zbierana na małych, rodzinnych, organicznych polach herbacianych. Wysyłana jest w małych partiach, aby zapewnić jej najwyższą jakość i świeżość. Posiada normy certyfikatu ekologicznego japońskiej jednostki certyfikującej JONA oraz polski certyfikat AgroBioTest.

Dear Guests, the matcha we offer is Japanese organic matcha powder, grown in the Uji region of Kyoto Prefecture, a region known for over 800 years for growing the highest quality green tea.

Matcha is carefully grown and harvested in small, family-owned, organic tea fields. And shipped in small batches to ensure the highest quality and freshness. It has the standards of the ecological certificate of the Japanese JONA certification body and the Polish AgroBioTest certificate.

## Kawa Coffee

Kawa espresso/ Kawa czarna Espresso/Black coffe	30ml/150ml	11/12
Kawa biała Coffee with milk	185 ml	14
Cappuccino Cappuccino	200 ml	16
Kawa latte Latte	200 ml	16
Kawa mocha Espresso with chocolate, milk and whipped cream	200 ml	22
Iced latte Iced latte	200 ml	16
Podwójne espresso Double espresso	60 ml	16
Espresso tonic Espresso tonic	130 ml	21
Flat white Flat white	200 ml	18

## Kawa jak deser

### Coffee as a dessert

Kawa Lulu - wytrawna kawa z syropem z czarnego bzu i skórką pomarańczową Dry coffee with elderflower syrup and orange zest	160 ml	21
Utopione Lululove - gałka lodów waniliowych zatopiona w espresso Dunked Lululove - vanilla ice cream dunked in espresso	130 ml	23
Kawa mrożona z lodami waniliowymi i bitą śmietaną Iced coffee with ice cream and whipped cream	250 ml	29
Gorąca czekolada z bitą śmietaną Hot chocolate with whipped cream	150 ml	25
Czekolada na gorąco z gałką lodów waniliowych i bitą śmietaną Hot chocolate with vanilla ice cream and whipped cream	150 ml	28

# Festiwal Prosecco

Prosecco festival



*Loredan Gasparin*  
VENEGAZZU

Aperol Spritz - prosecco, Aperol,  
woda gazowana 150 ml 38

Aperol Spritz - prosecco, Aperol, sparkling water

Mimosa - prosecco, świeżo wyciśnięty  
sok z pomarańczy 150 ml 38

Mimosa - prosecco, freshly squeezed orange juice

Martini Royal - prosecco, Martini Bianco,  
sok z limonki, mięta 125 ml 38

Martini Royal - prosecco, Martini Bianco,  
fresh lime juice, mint

Hugo - prosecco, syrop z kwiatów z czarnego bzu,  
limonka, mięta, woda gazowana 125 ml 38

Hugo - prosecco, elderberry flower syrup,  
lime, mint, sparkling water

Asolo Prosecco Superiore DOCG 100 ml / 750 ml 20/140

Szlachetne prosecco z DOCG Asolo, świeże, wytrawne, o trwałych bąbelkach  
i nutach gruszek, jabłek, limonek, subtelnie mineralne.

Noble prosecco with DOCG Asolo, fresh, dry, with persistent bubbles  
and notes of pears, apples, limes, subtly mineral.

## Koktajle Weneckie

### Venetian Cocktails

Sherwood - prosecco, puree z jagód 38

Sherwood - prosecco, berry puree

Rossini - prosecco, puree z truskawek 38

Rossini - prosecco, strawberry puree

Bellini - prosecco, puree z brzoskwini 38

Bellini - prosecco, peach puree



Wino

Wine

## Les Jamelles

### Białe - White

Chardonnay 20/140 \*

Pinot Gris 20/140

Sauvignon Blanc 20/140

Viognier 20/140

### Czerwone - Red

Cabernet Sauvignon 20/140

Merlot 20/140

Pinot Noir 20/140

Malbec 20/140

## Prowansalskie Wina Naszej Piwniczki

Provençal Wines of Our Cellar

Provence - IGP Var Blanc 100 ml 15

Provence - IGP Var Blanc 500 ml 75

Provence - IGP Var Rogue 100 ml 15

Provence - IGP Var Rogue 500 ml 75

\*100 ml/ 750 ml

# Szampan

## Champagne

*Autréau*

### Szampany Autréau de Champillon

Różowy - Rosé Brut Premiere Cru

49/270 \*

Biały - Réserve Brut Grand Cru

270



Szampan różowy sprzedajemy na kieliszki od piątku w południe do końca weekendu.

Rose champagne by glass from Friday noon to the end of the weekend.

\* 125 ml/750 ml

# WSPANIAŁE KOKTAJLE

GREAT  
COCKTAIL



2024

[www.camelotlulu.pl](http://www.camelotlulu.pl) • +48 12 257 10 58 • [bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl) • [@](#) [f](#)

## Koktajle bezalkoholowe

### Non-alkoholic Cocktails

Rose Spritz 180 ml 34

bezalkoholowe Martini Vibrante, woda różana, sok z cytryny, woda gazowana  
non-alkoholic Martini Vibrante, rose water, lemon juice, sparkling water

Martini Spritz 180 ml 34

bezalkoholowe Martini Floreale, syrop z czarnego bzu, limonka, woda gazowana  
non-alkoholic Martini Floreale, elderberry syrup, lime, sparkling water

Mohito bezalkoholowe 200 ml 34

Mohito non-alkoholic

Crodino



but. 100 ml 19  
bottle 100 ml

Włoski aperitif o wyrazistym smaku zrobiony z ziół i gorzkich pomarańczy.  
Italian aperitif made of herbs and bitter oranges.

Chinotto



but. 330 ml 19  
bottle 330 ml

Włoski napój gazowany z soku z owocu drzewa pomarańczy o słodko-gorzkim smaku.  
Italian sparkling drink made from orange tree juice with a bittersweet taste.

# Likier

## Liquor

### Likier różany

30 ml 21

Liquor Rose

Autentyczny „sekret przeszłości”, ozdoba najlepszych arystokratycznych stołów XIX w., receptura sekretna hrabiego Alfreda Potockiego.

Zapach zawdzięcza oryginalnym bułgarskim olejkom różanym.

A true „secret of the past” which graced the best aristocratic tables in the nineteenth century. Made strictly according to count Alfred Potocki’s secret formula. The finest natural ingredients married to crystal-clear, water and neutral grain spirits, triple filtrated for perfect taste and color, which, like the aroma are much to Bulgarian rose oil. The label is designed after the original ones, emphasizing this beverage’s noble roots.

## Piwo

### Beer

Cieszyn Pilsner duże Cieszyn Pilsner large	500 ml	25
Cieszyn Pilsner małe Cieszyn Pilsner Small	300 ml	17
Cieszyn Lager Cieszyn Lager	500 ml	25
Książęce bezalkoholowe Książęce non-alcoholic	500 ml	25

## Wódki

### Vodka

J.A. Baczewski	40 ml	19
----------------	-------	----

## Whisky

Aberlour 12	40 ml	44
-------------	-------	----

## Gin

Gin Gordon's	40 ml	19
Bombay Sapphire London Dry	40 ml	30

# POŁUDNIOWA TARTA

## CYTRY NOWA



2024

[www.camelotlulu.pl](http://www.camelotlulu.pl) • +48 12 257 10 58 • [bistro@camelotlulu.pl](mailto:bistro@camelotlulu.pl) • [@](#) [f](#)

## Napoje zimne

### Cold beverages

Woda mineralna	250 ml/500 ml	8/15
Still/sparkling water		
Coca Cola	but. 0,25 l	14
Coca Cola	bottle 0.25 l	
Coca Cola Zero	but. 0,25 l	14
Coca Cola Zero	bottle 0.25 l	
Sprite	but. 0,25 l	14
Sprite	bottle 0.25 l	
Kinley tonic	but. 0,25 l	14
Kinley tonic	bottle 0.25 l	

## Na gorąco

Something hot

Grzaniec Lulu - czerwone grzane wino  
z żurawiną, kardamonem i pomarańczą 150 ml 28

Lulu mulled wine - hot red wine with cranberry,  
cardamom and orange

Grzane białe wino z gruszką, świeżym rozmarynem  
z dodatkiem miodu, kardamonu, cynamonu  
i gałki muszkatołowej 150 ml 28

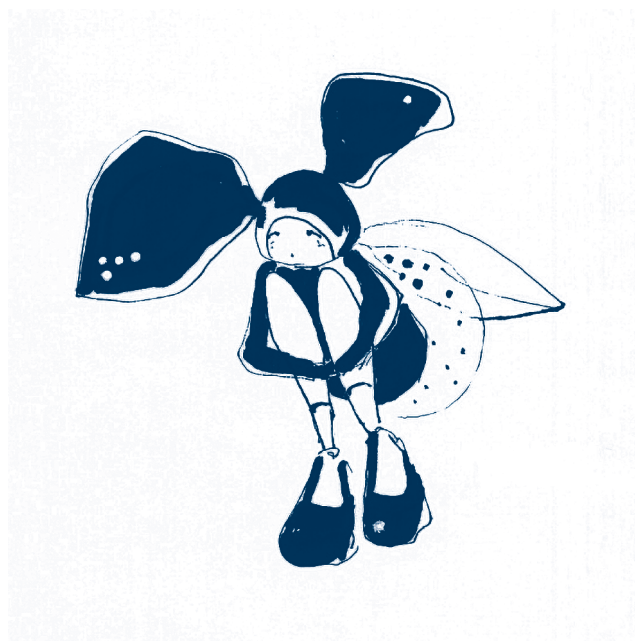
Mulled white wine with pear, fresh rosemary, honey,  
cardamom, cinnamon and nutmeg

Grzane wino z pomarańczą, goździkami  
i cynamonem 150 ml 27

Mulled wine with orange, cloves  
and cinnamon

Grzane wino z konfiturą z płatków róż 150 ml 28

Mulled wine with rose petal confit



## Klauzula informacyjna

### Dotycząca zbierania danych osobowych

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 kwietnia 2016 r. o ochronie osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej RODO)

Informuje, że:

Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Camelot Cafe Hotel Sp. z o.o., z siedzibą przy ul. św. Tomasza 17, 31-022 Kraków, zwana dalej: Administratorem, który prowadzi operacje przetwarzania Pani/Pana danych osobowych.

Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą w celu świadczenia usług gastronomicznych lub cateringowych i mogą być udostępniane innym odbiorcom wyłącznie w celu realizacji tychże usług.

Podstawą przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest wyrażenie przez Panią/Pana zgody na przetwarzanie danych w celu wykonania usługi oraz w celu rozpatrywania reklamacji,

a także ustalenia, dochodzenia i obrony wzajemnych roszczeń.

Podanie danych jest niezbędne jedynie do przyjęcia uprzedniej rezerwacji miejsca w lokalu lub ewentualnego wystawienia faktury.

Posiada Pani/Pan prawo do:

- żądania od Administratora dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania danych osobowych,
- wniesienia sprzeciwu wobec takiego przetwarzania,
- przenoszenia danych,
- wniesienia skargi do organu nadzorczego,
- cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych.

Pani/Pana dane osobowe nie podlegają zautomatyzowanemu podejmowaniu decyzji, w tym profilowaniu.

Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane do czasu obowiązywania rezerwacji, a w przypadku dokumentów handlowych (faktury) zgodnie z przepisami prawa podatkowego.

## GDPR Information

According to Regulation (EU) 2016/679 of the European Parliament and of the Council of 27 April 2016 on the protection of natural persons with regard to the processing of personal data and on the free movement of such data and repealing Directive 95/46/EC (hereinafter GDPR)

Please be informed that

The administrator of your personal data is Camelot Cafe Hotel Sp. z o.o., ul.Tomasza 17, 31-022 Krakow, hereinafter called the Administrator, who processes your personal data.

Your personal data will be processed for the purpose of providing food service/catering services and can be made available to other recipients only for the realization of such services.

Your personal data can be processed on the grounds of your consent to data processing for the purpose of providing service, consider a complaint as well as establish, pursue and defend mutual claims.

Personal data are needed only for advance booking or invoicing.

You have a right to :

- a) request the Administrator to give you access to your personal data, rectify or erase such data or restrict their processing.
  - b) object to such processing.
  - c) transfer the data,
  - d) make a claim to the supervisory authority,
  - e) withdraw consent to personal data processing.
6. Your personal data will not undergo automatic decisions making, including profiling.
7. Your personal data will be kept for the period of reservation validity and in case of business documents (invoice) for the period required by the tax law regulations.) Your personal data will be kept for the period of reservation validity and in case of business documents (invoice) for the period required by the tax law regulations.

## Wi-Fi

Sieć / Network: Camelot\_LuLu\_Public

Hasło / Password: myloverfelix



ul. Św. Tomasza 13  
31-018 Kraków  
telefon: +48 12 257 10 58

poniedziałek - środa 9:00 - 23:00  
czwartek - niedziela 9:00 - 24:00  
Monday - Wednesday 9 am - 11 pm  
Thursday - Sunday 9 am - 12 am

ceny w PLN | all prices in PLN

camelotlulu.pl  
instagram: camelotlulu