

PRZYSTAWKI / STARTERS

PIEROGI * Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy <i>Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs</i>	52 / 88 PLN*
KASZANKA / BLACK PUDDING Smażona z cebulą, z jabłkiem podawana na brioszce <i>Fried with onion, with apple served on brioche bun</i>	52 PLN
SALAATKA Z BURAKÓW / BEETROOT SALAD (V) Z zapiekany serem kozim, figą, orzechami włoskimi i winegretem <i>With baked goat cheese, fig, walnuts and vinaigrette</i>	52 PLN
TATAR / BEEF TARTAR Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem <i>Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread</i>	56 PLN
KREWETKI / SHRIMPS * 5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym w białym winie z natką i grzankami <i>5 or 10 shrimps in garlic butter, white wine with parsley and croutons</i>	92 / 158 PLN*

ZUPY / SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU / CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (V) * Z oliwą truflową i trybulą <i>With truffle oil and chervil</i>	34 / 56 PLN*
GROCHÓWKA / SPLIT PEA SOUP * Z majerankiem, cebulą, boczkiem, czosnkiem i natką z pietruszki <i>With marjoram, onion, bacon, garlic and parsley</i>	34 / 56 PLN*

DESERY / DESSERTS

SERNIK / CHEESECAKE (V) Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym <i>Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce</i>	30 PLN
W-Z (V) Klasyczne ciasto czekoladowe z kremem i powidłami śliwkowymi <i>Chocolate cake with cream and plum jam</i>	30 PLN
MARCINEK (V) Ciasto kruche z kremem śmietankowym i migdałami <i>Shortbread cake with cream and almonds</i>	30 PLN
CZEKOLADA / CHOCOLATE (V) Fondant czekoladowy z malinami i lodami waniliowymi <i>Chocolate fondant with raspberries and vanilla ice cream</i>	30 PLN
LODY / ICE CREAM (V) Lody rzemieślnicze z owocami <i>Selection of artisanal ice cream with fruits</i>	36 PLN
SER / CHEESE (V) Wybór polskich serów zagrodowych z owocami <i>Selection of Polish farm cheeses with fruits</i>	92 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN STUFFED CABBAGE (V) Z warzywami, kaszą gryczaną i sosem z pieczonej papryki z pomidorami <i>With vegetables, buckwheat and roast bell pepper sauce with tomatoes</i>	58 PLN
GOLONKA Z PIECA / ROAST PORK KNUCKLE Z purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z boczkiem <i>With potato purée and fried cabbage with bacon</i>	78 PLN
KACZKA / DUCK Udka confit z zasmażaną czerwoną kapustą, kluskami śląskimi i sosem tymiankowym <i>Leg confit served with fried red cabbage, potato dumplings and thyme sauce</i>	88 PLN
ŁOSOŚ / SALMON Smażony filet z łosia z duszonym porem, sosem maślanym i ziemniakami confit <i>Fried salmon fillet with braised leeks, butter sauce and confit potatoes</i>	92 PLN
JESIOTR / STURGEON Smażony filet z jesiotra ze skorzonką, brokułem, boczniakiem i sosem maślanym <i>Fried sturgeon fillet with black salsify, broccoli, oyster mushroom and butter sauce</i>	94 PLN
KULEBIAK Z JAGNIĘCINY / LAMB COULIBIAC Z grzybami leśnymi, szpinakiem i sosem tymiankowym <i>With wild mushrooms, spinach and thyme sauce</i>	98 PLN

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL

MŁODY KURCZAK BUTTERFLY / BABY BUTTERFLY CHICKEN 300g	90 PLN
STEK BAVETTE / BAVETTE STEAK 280g	114 PLN
NEW YORK 280g (sezonowany 21 dni / seasoned for 21 days)	168 PLN
POLĘDWICA / LOIN 250g	192 PLN
RIB EYE 350g (sezonowany 21 dni / seasoned for 21 days)	192 PLN

Dania z grilla podawane są z domowymi frytkami i sosem.
Sos do wyboru: béarnaise / pieprzowy / masło ziołowe
*Dishes from the grill are served with homemade fries and sauce.
Choose your sauce: béarnaise / pepper / herb butter*

DODATKI / SIDES

Mix sałat z sosem winegret / Mixed green salad with vinaigrette	19 PLN
Ziemniak zapiekany z boczkiem, cebulą i Oscypkiem / Roasted potato with bacon, onion and "Oscypek" cheese	19 PLN
Kapusta zasmażana z boczkiem / Fried cabbage with bacon	19 PLN
Sezonowe warzywa / Seasonal vegetables	19 PLN

* Zależy nam, aby w Novej Woli jedzenie było przyjemnym wydarzeniem towarzyskim, dlatego proponujemy porcje idealne do dzielenia się przy stole.
Wyższa cena dotyczy większej porcji.
At Nova Wola we would like to celebrate convivial and social dining, with sharing plates taking central stage. The higher price applies to bigger portion.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony. Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych. Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu. V - dania wegetariańskie.
Zapytaj o dostępne dania wegańskie.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 13,5% wartości rachunku. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata serwisowa zostanie usunięta.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities at your discretion. Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirement. The list of allergens is available from our staff. V - vegetarian dishes. Ask for available vegan options.

A 13,5% service charge will be added to the each bill. In case of objectives as to the quality of the service, the service fee will be removed.

WÓDKA / VODKA	40ML	CALVADOS / ARMAGNAC / GRAPPA	40ML
Żubrówka Bison Grass	14 PLN	Calvados Château du Breuil 8 YO	32 PLN
Ostoya 40/500 ml	18/200 PLN	Grappa Di Amarone Serego Alighieri	34 PLN
Żubrówka Czarna	20 PLN	Armagnac Castarède XO	69 PLN
J.A. Baczewski	20 PLN		
Chopin Potato	32 PLN	LIKIER / LIQUEUR	40ML
Chopin Młody Ziemniak	38 PLN	Jägermeister	16 PLN
		Campari	18 PLN
WERMUT / VERMOUTH	80ML	Baileys Irish Cream	18 PLN
Martini Bianco	16 PLN	Cointreau	21 PLN
Martini Rosso	16 PLN	Kahlúa	22 PLN
Martini Extra Dry	16 PLN	Dissarono Originale Amaretto	22 PLN
		Fernet Branca	22 PLN
GIN	40ML	Grand Marnier Cordon Rouge	34 PLN
Beefeater	18 PLN	Nalewki staropolskie: wiśnia / pigwa	36 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN	Traditional tinctures: cherry / quince	
Tanqueray No. 10	33 PLN		
Hendrick's	36 PLN		
		KOKTAJLE / COCKTAILS	
RUM	40ML	Old Fashioned	31 PLN
Havana Club 3 YO	20 PLN	Aperol Spritz	31 PLN
Havana Club 7 YO	28 PLN	Gin & Tonic	33 PLN
Dictador 20 YO	56 PLN	Dry Martini	33 PLN
		Negroni	36 PLN
TEQUILA	40ML	PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER	500ML
Rooster Rojo Blanco	26 PLN	Kormoran "Świeże" Lager	23 PLN
Herradura Reposado	39 PLN	Kormoran Ciemny	24 PLN
Herradura Añejo	49 PLN	Kormoran "Witbier", Pszeniczne	26 PLN
		Kormoran IPA	31 PLN
WHISKY	40ML	PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER	500ML
Jameson	16 PLN	Heineken 0,0%	19 PLN
Ballantine's 7 YO	18 PLN		
Chivas Regal 12 YO	26 PLN	NAPOJE GORACE / HOT DRINKS	
Hibiki Harmony	99 PLN	Espresso	11 PLN
AMERICAN WHISKEY / BOURBON	40ML	Macchiato	12 PLN
Wild Turkey 81 Bourbon	19 PLN	Americano	13 PLN
Jack Daniel's No. 7	24 PLN	Double Espresso	14 PLN
Maker's Mark	28 PLN	Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee	14 PLN
Woodford Reserve	34 PLN	Cappuccino	16 PLN
		Latte	16 PLN
SINGLE MALT	40ML	Flat White	18 PLN
Glenlivet 12 YO	32 PLN	Herbata Harney & Sons / Harney & Sons Tea	18 PLN
Ardbeg 10 YO	56 PLN		
Balvenie Carribean Cask 14 YO	68 PLN	NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS	
Macallan Triple Cask 15 YO	79 PLN	Cisowianka still water 0,3/0,7	12/20 PLN
		Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7	12/20 PLN
COGNAC / BRANDY	40ML	Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,5	12 PLN
Torres 15 YO	28 PLN	Sok Cappy/ Cappy Juice 0,25	12 PLN
Martell V.S.	32 PLN	(pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka)	
Metaxa 12 YO	32 PLN	(orange, grapefruit, apple, blackcurrant)	
Rémy Martin V.S.O.P.	42 PLN	Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o smaki)	12 PLN
Martell V.S.O.P.	44 PLN	Natural pressed juice 0,3 (Please ask waiter for flavours)	
Martell X.O.	166 PLN	Fever-Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale	19 PLN
		Domowa lemoniada/ Homemade lemonade	20 PLN
		Świeżo wyciskany sok 0,25 (pomarańcza, grejpfrut)	24 PLN
		Freshly squeezed juice 0,25 (orange, grapefruit)	
		Acqua Panna 0,75	31 PLN
		S. Pellegrino 0,75	31 PLN