

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚLEDŹ MATJAS / HERRING Z sałatką ziemniaczaną With potato salad	45 PLN
BABKA ZIEMNIACZANA / POTATO CAKE Z kiełbasą, sosem grzybowym i kwaśną śmietaną With sausage, mushroom sauce and sour cream	48 PLN
SALAŃKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD ✓ Z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim With hazelnut hummus and goat cheese	52 PLN
PIEROGI * Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs	56 / 89 PLN *
TATAR / BEEF TARTAR NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread	56 PLN
KREWETKI / SHRIMPS * 5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym w białym winie z natką i grzankami 5 or 10 shrimps in garlic butter, white wine with parsley and croutons	84 / 140 PLN *

ZUPY / SOUPS

ŻUREK / SOUR RYE SOUP * Z suszonymi grzybami, gotowanym jajkiem i białą kiełbasą With dried mushrooms, hard-boiled egg and white sausage	36 / 60 PLN *
KREM Z DYNI / CREAMY PUMPKIN SOUP * ✓ Z mlekiem kokosowym i kolendrą With coconut milk and coriander	36 / 60 PLN *

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL



NASZE STEKI WOŁOWE RASY ANGUS SĄ STARANNIE SELEKCYJONOWANE I POCHODZĄ Z POLSKICH FARM.
OUR ANGUS STEAKS ARE CAREFULLY SELECTED AND SOURCED FROM POLISH FARMS.

MŁODY KURCZAK Z WOLNEGO CHOWU / BABY FREE-RANGE CHICKEN 300g	92 PLN
STEK Z ŁOSOSIA / SALMON STEAK 180g	95 PLN
SCHAB Z KOŚCIĄ ZE ŚWINI ZŁOTNICKIEJ / SEASONED PORK CHOP 250g	110 PLN
STEK BAVETTE / BAVETTE STEAK 280g	115 PLN
RIB EYE 350g (sezonowany 28 dni / seasoned for 28 days)	175 PLN
POŁĘDWICA / LOIN 250g	180 PLN

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

DODATKI / SIDES	
Kruche sałaty z sosem vinaigrette / Mixed green salad with vinaigrette	20 PLN
Sezonowe warzywa / Seasonal vegetables	20 PLN
Kremowe ziemniaki / Creamy potatoes	20 PLN
Frytki stekowe / Steakhouse French fries	20 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- KULEBIAK / COULIBIAC** ✓ 70 PLN
Z grzybami i soczewicą z sosem z duszonych porów z pomidorami
With mushrooms and lentil with braised leek sauce and tomatoes
- DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM / BEER BATTERED COD** 82 PLN
Podany z purée z groszku, sosem tatarskim i frytkami
With pea purée, tartar sauce and fries
- PIECZONY PSTRĄG / ROASTED TROUT** 84 PLN
Z czarną soczewicą, warzywami i sosem maślanym
With black lentil, vegetables and butter sauce
- UDKO KACZKI CONFIT / DUCK LEG CONFIT** 85 PLN
Z ziemniaczanym purée, burakiem i sosem z czarnej porzeczki
With potato purée, beetroot and blackcurrant sauce
- SZNYCEL CIELĘCY / VEAL SCHNITZEL** 89 PLN
Z jajkiem sadzonym i sałatką ziemniaczaną
With fried egg and potato salad
- GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK** NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL 92 PLN
Z ziemniaczanym purée, warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina
With potato purée, seasonal vegetables and red wine sauce

DESERY / DESSERTS

- SERNIK / CHEESECAKE** ✓ 27 PLN
Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym
Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce
- TORCIK MALINOWO-BEZOWY / RASPBERRY AND MERINGUE CAKE** ✓ 27 PLN
- MUS KARMELOWY / CARAMEL MOUSSE** ✓ 32 PLN
Z mleczną czekoladą, prażonymi orzechami laskowymi i sosem porzeczkowym
With milk chocolate, roasted hazelnuts and blackcurrant sauce
- FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT** ✓ 32 PLN
Fondant czekoladowy z malinami i lodami śmietankowymi
Chocolate fondant with raspberries and ice cream
- LODY / ICE CREAM** ✓ 36 PLN
Lody rzemieślnicze z owocami
Selection of artisanal ice cream with fruits
- SER / CHEESE** ✓ 52 PLN
Wybór polskich serów zagrodowych z owocami
Selection of Polish farm cheeses with fruits

* 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

Żubrówka Bison Grass
Ostoya 40/500 ml
Żubrówka Czarna
J.A. Baczewski
Chopin Potato
Belvedere Pure
Chopin Młody Ziemniak

WERMUT / VERMOUTH

Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Extra Dry

GIN

Beefeater
Bombay Sapphire
Mikrogorzelnia Earl Grey Polish Gin
Malfy Limone
Tanqueray No. 10
Sava Polish Dry Gin
Hendrick's
Monkey 47 Dry Gin

RUM

Havana Club 3 YO
Havana Club 7 YO
Rum Bumbu
Dictador 20 YO
Rum Eminente

TEQUILA

Olmecca Silver
Olmecca Altos Plata
Herradura Añejo
Volcan Tierra Reposado

WHISKY / WHISKEY

Ballantine's 7 YO
Jameson
Chivas Regal 12 YO
Hibiki Harmony
Chivas Regal Ultis

AMERICAN WHISKEY / BOURBON

Jack Daniel's No. 7
Wild Turkey 81 Bourbon
Maker's Mark
Woodford Reserve

SINGLE MALT

Glenlivet 12 YO
Ardbeg 10 YO
Balvenie Carribean Cask 14 YO
Macallan Triple Cask 15 YO

COGNAC / BRANDY

Torres 15 YO
Metaxa 12 YO
Martell V.S.
Martell V.S.O.P.
Rémy Martin V.S.O.P.
Martell X.O.

CALVADOS / ARMAGNAC / GRAPPA

Grappa Di Amarone Serego Alighieri
Calvados Château du Breuil 8 YO
Armagnac Castarède XO

40ML

16 PLN
21/210 PLN
21 PLN
23 PLN
43 PLN
46 PLN
63 PLN

80ML

19 PLN
19 PLN
19 PLN

40ML

23 PLN
29 PLN
33 PLN
33 PLN
39 PLN
39 PLN
43 PLN
46 PLN

40ML

21 PLN
29 PLN
46 PLN
63 PLN
69 PLN

40ML

26 PLN
36 PLN
49 PLN
69 PLN

40ML

18 PLN
23 PLN
33 PLN
126 PLN
136 PLN

40ML

26 PLN
29 PLN
36 PLN
46 PLN

40ML

32 PLN
66 PLN
69 PLN
139 PLN

40ML

39 PLN
39 PLN
43 PLN
44 PLN
66 PLN
216 PLN

40ML

46 PLN
53 PLN
89 PLN

LIKIER / LIQUEUR

Jägermeister
Lillet Blanc
Baileys Irish Cream
Luxardo Sambuca
Campari
Kahlúa
Dissarono Originale Amaretto
Cointreau
Fernet Branca
Grand Marnier Cordon Rouge
Nalewki staropolskie: wiśnia / pigwa
Traditional tinctures: cherry / quince

KOKTAJLE / COCKTAILS

Vodka Sour 33 PLN
Ostoya vodka, angostura, sweet-sour, egg white
Negroni 36 PLN
Beefeater gin, Campari, Martini Rosso, orange
Old Fashioned 36 PLN
Bulleit bourbon, angostura bitters, orange, simple syrup
Aperol Spritz 39 PLN
Aperol, orange, sparkling wine
Ps Martini 43 PLN
Ostoya vodka, passion fruit puree, lemon, vanilla syrup, sparkling wine, passion fruit
Whisky Sour 43 PLN
Jameson, angostura, sweet-sour, egg white
Earl Grey French 75 89 PLN
Mikrogorzelnia Earl Grey Polish gin, Blanc the Noirs champagne, sweet-sour, bergamot

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Kormoran "Świeże" Lager 26 PLN
Kormoran Ciemny 26 PLN
Kormoran "Witbier", Pszeniczne 29 PLN
Kormoran IPA 33 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER

Heineken 0,0% 23 PLN
Apa 0,0% Browar Trzech Kumpli 33 PLN

NAPOJE GORACE / HOT DRINKS

Espresso 11 PLN
Macchiato 13 PLN
Americano 14 PLN
Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee 14 PLN
Double Espresso 16 PLN
Cappuccino 16 PLN
Latte 16 PLN
Flat White 19 PLN
Herbata Harney & Sons / Harney & Sons Tea 19 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Cisowianka still water 0,3/0,7 12/20 PLN
Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7 14/20 PLN
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,2 14 PLN
Sok Cappy/ Cappy Juice 0,25 14 PLN
(pomarańcza, grejpfrut, jabłko)
(orange, grapefruit, apple)
Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o smaki) 12 PLN
Natural pressed juice 0,3 (Please ask waiter for flavours)
Fever-Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale 26 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

40ML

19 PLN
19 PLN
19 PLN
21 PLN
23 PLN
23 PLN
23 PLN
26 PLN
26 PLN
33 PLN
39 PLN

33 PLN

36 PLN

36 PLN

39 PLN

43 PLN

43 PLN

89 PLN

500ML

26 PLN
26 PLN
29 PLN
33 PLN

500ML

23 PLN
33 PLN

11 PLN
13 PLN
14 PLN
14 PLN
16 PLN
16 PLN
16 PLN
19 PLN
19 PLN

12/20 PLN
14/20 PLN
14 PLN
14 PLN

12 PLN
26 PLN
20 PLN
24 PLN

31 PLN
31 PLN