

PRZYSTAWKI / STARTERS

ĆWIARTKA CHLEBA / A QUARTER OF BREAD Z puszystym masłem i sezonowym dodatkiem <i>With whipped butter and seasonal condiment</i>	12 PLN
PIECZONE ZIEMNIANKI Z OGNISKA / FIRE-ROASTED POTATOES ✓ Z gziem <i>With cottage cheese "gzik"</i>	32 PLN
ŚLEDŹ / HERRING W oleju z cebulą <i>In oil with onion</i>	38 PLN
BIGOS Z DZICZYZNY / HUNTER'S STEW Z pajądą chleba <i>Made of braised cabbage and wild boar meat with a chunk of bread</i>	46 PLN
SALAATKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD ✓ Z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim <i>With hazelnut hummus and goat's cheese</i>	52 PLN
PIEROGI * Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy <i>Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs</i>	56 / 89 PLN *
TATAR / BEEF TARTAR NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami i grzybami <i>Polish beef tartar with pickled vegetables and mushrooms</i>	56 PLN
KREWETKI TYGRYSIE / TIGER PRAWNS * 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>	84 / 140 PLN *

ZUPY / SOUPS

STAROPOLSKI ŻUREK / SOUR RYE SOUP * Z gotowanym jajkiem i białą kielbasą <i>With hard-boiled egg and white sausage</i>	36 / 60 PLN *
ZUPA GRZYBOWA / MUSHROOM SOUP * ✓ Z lanymi kluskami i kwaśną śmietaną <i>With dumplings and sour cream</i>	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
ŻEBRO WIEPRZOWE / PORK RIB 400g	96 PLN
STEK BAVETTE / BAVETTE STEAK 280g	115 PLN
POLĘDWICA WOŁOWA / BEEF TENDERLOIN 250g	180 PLN
ANTRYKOT WOŁOWY / RIB EYE 350g (sezonowany 28 dni / seasoned for 28 days)	185 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*

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

BABKA Z SOCZEWICY / LENTIL CAKE ✓ Z sosem grzybowym i purée z pieczonego selera <i>With mushroom sauce and baked celery purée</i>	46 PLN
FILET Z SUMA / CATFISH FILLET Z czarną soczewicą, brokołem gałązkowym, sosem rakowym i purée z selera <i>With black lentil, broccoli, crayfish sauce and celery purée</i>	88 PLN
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / PORK CHOP Podany z purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z grzybami <i>Served with potato purée and stewed cabbage with mushrooms</i>	88 PLN
UDKO KACZKI CONFIT / DUCK LEG CONFIT Z zasmażanymi burakami w śmietanie, kluskami francuskimi, ćwikłą i sosem tymiankowym <i>With stewed beetroots in cream, French dumplings, beet horseradish and thyme sauce</i>	92 PLN
PIECZONY FILET Z PSTRĄGA / BAKED TROUT FILLET Z sosem maślanym, piklowanym kalafiorom, brukselką i pieczonymi ziemniakami z ogniska <i>With butter sauce, pickled cauliflower, brussels and fire-roasted potatoes</i>	92 PLN
GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL Z ziemniaczanym purée, warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina <i>With potato purée, seasonal vegetables and red wine sauce</i>	96 PLN
DODATKI / SIDES	
Mieszane sałaty z sosem winegret / Mixed green salad with vinaigrette salad	20 PLN
Warzywa sezonowe / Seasonal vegetables	20 PLN
Smażone ziemniaki z czosnkiem i chilli / Fried potatoes with garlic and chilli	20 PLN
Frytki stekowe / Steakhouse French fries	20 PLN

DESERY / DESSERTS

SERNIK / CHEESECAKE ✓ Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym <i>Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce</i>	32 PLN
PUDDING Z DAKTYLI / DATE PUDDING ✓ Z sosem słone toffee i kremem waniliowym <i>With salted toffee sauce and vanilla cream</i>	32 PLN
FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT ✓ Z malinami i lodami śmietankowymi <i>With raspberries and ice cream</i>	32 PLN
LODY / ICE CREAM ✓ Lody rzemieślnicze z owocami <i>Selection of artisanal ice cream with fruits</i>	36 PLN
SER / CHEESE ✓ Wybór polskich serów zagrodowych z owocami <i>Selection of Polish farm cheeses with fruits</i>	52 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

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

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