

PRZYSTAWKI / STARTERS

ĆWIARTKA CHLEBA / A QUARTER OF BREAD Z puszystym masłem i sezonowym dodatkiem <i>With whipped butter and seasonal condiment</i>	12 PLN
BABA ZIEMNIACZANA / POTATO CAKE ✓ Z gziem <i>With cottage cheese "gzik"</i>	42 PLN
ŚLEDŹ / HERRING Z sałatką ziemniaczaną, kawiozem z łososia i crème fraîche <i>With potato salad, salmon caviar and crème fraîche</i>	45 PLN
WĄTRÓBKA DROBIOWA / POULTRY LIVER W sosie tymiankowym z maślaną brioche <i>With thyme sauce and butter brioche</i>	46 PLN
SALAATKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD ✓ Z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim <i>With hazelnut hummus and goat cheese</i>	52 PLN
PIEROGI * Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy <i>Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs</i>	58 / 89 PLN *
TATAR / BEEF TARTAR NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem <i>Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread</i>	59 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 CEBULOWA / ONION SOUP * ✓ Z grzankami i serem "Bursztyn" <i>With croutons and "Bursztyn" cheese</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

KULEBIAK Z BURAKA / BEETROOT COULIBIAC ✓ Z grzybami, szpinakiem, serem kozim i sosem bearnaiskim <i>With mushrooms, spinach, goat cheese and béarnaise sauce</i>	68 PLN
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / PORK CHOP Z młodymi ziemniakami z koperkiem, sałata masłowa ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem <i>With young potatoes with dill, butter lettuce with sour cream, radish and chives</i>	88 PLN
PIERŚ Z KACZKI / DUCK BREAST Z karmelizowaną figą, purée z marchewki, smażonymi kopytkami i sosem tymiankowym <i>With caramelized fig, carrot purée, fried dumplings and thyme sauce</i>	86 PLN
PIECZONY FILET Z PSTRĄGA / BAKED TROUT FILLET Z purée ziemniaczanym, smażonym porem, sosem maślanym z migdałami, kaparami i natką z pietruszki <i>With potato purée, fried leek, butter sauce with almonds, capers and parsley</i>	92 PLN
FILET Z HALIBUTA Z PIECA / BAKED HALIBUT FILLET Z czarną soczewicą, warzywami i sosem rakowym <i>With black lentil, vegetables and crayfish sauce</i>	96 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 Sałata masłowa ze śmietaną, szczypiorkiem i rzodkiewką / <i>Butter lettuce with sour cream, chives and radish</i>	20 PLN
Warzywa sezonowe / <i>Seasonal vegetables</i>	20 PLN
Młode ziemniaki z masłem i koperkiem / <i>Young potatoes with butter and dill</i>	20 PLN
Frytki stekowe / <i>Steakhouse French fries</i>	20 PLN

DESERY / DESSERTS

KARPATKA / CREAM PUFF CAKE ✓ Z kremem waniliowym i malinami <i>With vanilla cream and raspberry sauce</i>	32 PLN
FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT ✓ Z malinami i lodami śmietankowymi <i>With raspberries and ice cream</i>	32 PLN
SERNIK / CHEESECAKE ✓ Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym <i>Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce</i>	34 PLN
LODY / ICE CREAM ✓ Lody rzemieślnicze z owocami <i>Selection of artisanal ice cream with fruits</i>	38 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.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 14,5% wartości rachunku. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, napiwek zostanie usunięty. Wszystkie ceny zawierają podatek VAT. 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.

A 14,5% service charge will be added to the each bill. In case of objections as to the quality of the service, the tip will be removed.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT. 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.

WÓDKA / VODKA

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

40ML

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

WERMUT / VERMOUTH

Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Extra Dry

80ML

19 PLN
19 PLN
19 PLN

GIN

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

40ML

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

RUM

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

40ML

21 PLN
29 PLN
46 PLN
63 PLN
69 PLN

TEQUILA

Olmecca Silver
Olmecca Altos Plata
Herradura Añejo
Volcan Tierra Reposado

40ML

26 PLN
36 PLN
49 PLN
69 PLN

WHISKY / WHISKEY

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

40ML

18 PLN
23 PLN
33 PLN
126 PLN
136 PLN

AMERICAN WHISKEY / BOURBON

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

40ML

26 PLN
29 PLN
36 PLN
46 PLN

SINGLE MALT

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

40ML

40 PLN
66 PLN
69 PLN
139 PLN

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.

40ML

39 PLN
39 PLN
43 PLN
54 PLN
66 PLN
216 PLN

CALVADOS / ARMAGNAC / GRAPPA

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

40ML

46 PLN
53 PLN
89 PLN

LIKIER / LIQUEUR

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

40ML

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

KOKTAJLE / COCKTAILS

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

33 PLN
36 PLN
36 PLN
39 PLN
43 PLN
43 PLN
89 PLN

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

Kormoran "Świeże" Lager
Kormoran Ciemny
Kormoran "Witbier", Pszeniczne
Kormoran IPA

500ML

26 PLN
26 PLN
29 PLN
33 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER

Heineken 0,0%
Apa 0,0% Browar Trzech Kumpli

500ML

23 PLN
33 PLN

NAPOJE GORACE / HOT DRINKS

Espresso
Macchiato
Americano
Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee
Double Espresso
Cappuccino
Latte
Flat White
Herbata Harney & Sons / Harney
& Sons Tea

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