

PRZYSTAWKI / STARTERS

ĆWIARTKA CHLEBA / A QUARTER OF BREAD z puszystym masłem i sezonowym dodatkiem with whipped butter and seasonal condiment	12 PLN
PIECZONA BIAŁA KIEŁBASA / ROASTED WHITE SAUSAGE z sosem chrzanowym i tartym jajkiem with horseradish sauce and grated egg	39 PLN
SŁODKO-KWAŚNA MAKRELA / SWEET-SOUR MACKEREL ze śmietaną z chrzanem, piklowanym ogórkiem i burakiem with sour cream with horseradish, pickled cucumber and beetroot	45 PLN
SALAATKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD ✓ z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim with hazelnut hummus and goat's cheese	52 PLN
PIEROGI * codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs	58 / 89 PLN *
TATAR / BEEF TARTAR NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami i grzybami Polish beef tartar with pickled vegetables and mushrooms	59 PLN
KREWETKI TYGRYSIE / TIGER PRAWNS * 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

STAROPOLSKI ŻUREK / SOUR RYE SOUP * z gotowanym jajkiem i białą kiełbasą with hard-boiled egg and white sausage	36 / 60 PLN *
KREM Z TOPINAMBURU / CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP * ✓ z oliwą truflową with truffle oil	36 / 60 PLN *

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL



NASZE STEKI WOŁOWE RASY ANGUS SĄ STARANNIE SELEKCJONOWANE 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

KLUSKI ZIEMNIACZANE / POTATO DUMPLINGS ✓	48 PLN
z wędzonym twarogiem, palonym masłem i serem Bursztyn with smoked cottage cheese, brown butter and "Bursztyn" cheese	
DUSZONE UDKO KACZKI / BRAISED DUCK LEG	88 PLN
z kluskami śląskimi, pieczoną pietruszką i sosem tymiankowym with potato dumplings, roasted parsley and thyme sauce	
FILET Z DORSZA / COD FISH FILLET	89 PLN
z sosem maślanym, kawiozem, smażonymi kopytkami i kapustą kiszoną z majerankiem with butter sauce, caviar, fried dumplings and sauerkraut with marjoram	
BITKI WOŁOWE / POLISH BEEF CUTLETS	90 PLN
z boczkiem, cebulą i ogórkiem w sosie winnym, ziemniaczane purée, kiszony ogórek z cebulą i musztardą with bacon, onion, cucumber with wine sauce, potato purée, pickled cucumber with onion and mustard	
PIECZONY FILET Z PSTRĄGA ŁOSOSIOWEGO / BAKED BROWN TROUT FILLET	96 PLN
z purée z pietruszki, młodym brokulem, bocznikiem mikołajkowym i salsą ze świeżych pomidorów z kaparami i natką z pietruszki with parsley purée, baby broccoli, oyster mushroom, tomato and caper salsa with parsley	
GICZ JAGNIEĆA / LAMB SHANK NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL	96 PLN
z ziemniaczanym purée, warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina with potato purée, seasonal vegetables and red wine sauce	
DODATKI / SIDES	
Mieszane sałaty z sosem winegret / Mixed green salad with vinaigrette salad	20 PLN
Warzywa sezonowe / Seasonal vegetables	20 PLN
Purée ziemniaczane / Potato purée	20 PLN
Frytki stekowe / Steakhouse French fries	20 PLN
Młody brokuł z sosem holenderskim, oliwą truflową i orzechem laskowym / Baby broccoli with Hollandaise sauce, truffle oil and hazelnut	20 PLN

DESERY / DESSERTS

KLUSKI LENIWE / COTTAGE CHEESE DUMPLINGS ✓	32 PLN
z sosem waniliowym i domową konfiturą z pieczonych owoców with vanilla sauce and homemade baked fruits jam	
FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT ✓	32 PLN
z malinami i lodami śmietankowymi with raspberries and ice cream	
BEZA / MERINGUE ✓	32 PLN
z kremem i owocami with cream and fruits	
SERNIK / CHEESECAKE ✓	34 PLN
pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce	
LODY / ICE CREAM ✓	38 PLN
lody rzemieślnicze z owocami selection of artisanal ice cream 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.

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 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
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, Blanc the Noirs champagne, sweet-sour, bergamot

PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER

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

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER

Heineken 0,0%
Apa 0,0% Browar Trzech Kumpłi

NAPOJE GORĄCE / HOT DRINKS

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

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS

Cisowianka still water 0,3/0,7
Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7
Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,2
Sok Cappy/ Cappy Juice 0,25
(pomarańcza, grejpfrut, jabłko)
(orange, grapefruit, apple)
Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o smaki)
Natural pressed juice 0,3 (Please ask waiter for flavours)
Fever-Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale
Domowa lemoniada/ Homemade lemonade
Świeżo wyciskany sok 0,25 (pomarańcza, grejpfrut)
Freshly squeezed juice 0,25 (orange, grapefruit)
Acqua Panna 0,75
S. Pellegrino 0,75

40ML

19 PLN
19 PLN
19 PLN
21 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