

## PRZYSTAWKI / STARTERS

- ĆWIARTKA CHLEBA / A QUARTER OF BREAD** 12 PLN  
z puszystym masłem i sezonowym dodatkiem  
with whipped butter and seasonal condiment
- ŚLEDŹ MATJAS / MATJAS HERRING** 42 PLN  
w oleju lnianym z salsą z ogórka kiszonego i miodu  
in linseed oil with pickled cucumber and honey salsa
- SMAŻONA WĄTRÓBKA DROBIOWA / FRIED CHICKEN LIVER** 46 PLN  
w calvadosie z cebulą podana z puddingiem chlebowym  
in calvados with onion served with bread pudding
- SALAŃKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD** ✓ 52 PLN  
z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim  
with hazelnut hummus and goat's cheese
- PIEROGI \*** 58 / 89 PLN \*  
codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy  
traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs
- TATAR / BEEF TARTAR** NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL 59 PLN  
z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami i grzybami  
Polish beef tartar with pickled vegetables and mushrooms
- KREWETKI TYGRYSIE / TIGER PRAWNS \*** 84 / 140 PLN \*  
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

## ZUPY / SOUPS

- STAROPOLSKI ŻUREK / SOUR RYE SOUP \*** 36 / 60 PLN \*  
z gotowanym jajkiem i białą kiełbasą  
with hard-boiled egg and white sausage
- BARSZCZ UKRAIŃSKI / RED BORSCH \*** 36 / 60 PLN \*  
z białą fasolą, ziemniakami, koperkiem i kwaśną śmietaną  
with white beans, potatoes, dill and sour cream

## 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

- CEPELINY ZIEMNIACZANE / POTATO DUMPLINGS** ✓ 62 PLN  
z wędzonym twarogiem, palonym masłem, letnią czarną truflą i serem Bursztyn  
with smoked cottage cheese, browned butter, summer black truffle and "Bursztyn" cheese
- PIECZONA PIERŚ Z KURCZAKA SIELSKIEGO / ROASTED CHICKEN BREAST** 78 PLN  
z plackiem z kaszy manny z ziołami, sosem tymiankowym i młodymi warzywami  
with semolina cake with herbs, thyme sauce and young vegetables
- KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BREADED PORK CUTLET WITH BONE** 85 PLN  
z młodą zasmażaną kapustą z koperkiem i ziemniakami pieczonymi  
with young fried cabbage with dill and roasted potatoes
- SMAŻONY FILET Z SUMA / PAN FRIED CATFISH FILLET** 88 PLN  
z warzywami, czarną soczewicą i rakami w emulsji maślanej z kawiozem  
with vegetables, black lentil and crayfish in butter sauce with caviar
- PIECZONY PSTRĄG Z ZIELENICY / BAKED TROUT FILLET FROM ZIELENICA** 96 PLN  
z fasolką szparagową z bułką tartą, kopytkami, tartym jajkiem i sosem maślanym  
with green beans with butter breadcrumbs, potato dumplings, grated egg and butter sauce
- GICZ JAGNIĘCA / 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

- Salata masłowa ze śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem** ✓ 20 PLN  
Butter lettuce with cream, radish and chives
- Pieczone młode ziemniaki z musem z sera feta** ✓ 20 PLN  
Roasted new potatoes with feta cheese mousse
- Frytki stekowe / Steakhouse French fries** ✓ 20 PLN
- Młoda zasmażana kapusta z koperkiem / Young fried cabbage with dill** ✓ 20 PLN

## DESERY / DESSERTS

- NALEŚNIKI / CRÊPES SUZETTE** ✓ 32 PLN  
z owocami sezonowymi i lodami śmietankowymi  
with seasonal fruits and ice cream
- FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT** ✓ 32 PLN  
z malinami i lodami śmietankowymi  
with raspberries and ice cream
- CIASTO PLEŚNIAK / "PLEŚNIAK" CAKE** ✓ 32 PLN  
ciasto kruche z konfiturą z czarnej porzeczki i sosem waniliowym  
shortcrust pastry with blackcurrant jam and vanilla sauce
- 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 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