

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
- 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
- KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BREADED PORK CUTLET WITH BONE** 98 PLN
z młodą zasmażaną kapustą z koperkiem i ziemniakami pieczonymi
with young fried cabbage with dill and roasted potatoes

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 napiwek w wysokości 13,5% plus 23% VAT 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 13,5% tip plus 23% VAT 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

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