



OFERTA ŚWIĄTECZNA

MENU SERWOWANE

Oferta dostępna dla grup
do 30 osób

 NOVAWOLA



TRADYCJA, KTÓRĄ WARTO ODKRYWAĆ NA NOWO

Święta to dla mnie przede wszystkim smak, pamięć i emocje.
To zapach pieczonych czerwonych buraków, suszonych grzybów,
wędzonych śliwek i korzennych przypraw, ale także dania, które znamy
od pokoleń i do których chętnie wracamy.

Tworząc to świąteczne menu wspólnie z Szefami Kuchni restauracji Nova Wola, czerpaliśmy z bogactwa polskiej kuchni i jej regionalnych tradycji. Sięgnęliśmy po klasyczne świąteczne smaki, ale spojrzeliśmy na nie z nieco innej perspektywy. W menu znajdziecie klasyczne dania kuchni świątecznej czyli pieczonego pstrąga, korzenne śledzie, pierogi z prawdziwkami, soczystą kaczkę, sandacza czy też staropolski bigos. Do tego kilka kompozycji współczesnych jak grzybowa na zakwasie z kapusty i pieczona kaczka w sianie i pasztet z fasoli. Tradycyjne polskie desery przywołają najmiłsze wspomnienia - miodownik, piernik, makowiec i kutia.

Zależało nam, aby każdy składnik miał swoje miejsce, a każda potrawa opowiadała historię polskiej kuchni i naszego domu.

Mam nadzieję, że to menu będzie dla Państwa nie tylko świątecznym posiłkiem, ale również okazją do wspólnego stołu, rozmów i odkrywania smaków, które znamy, czasem w zupełnie nowym wydaniu.

Smaczných i pełnych dobrych chwil Świąt!

Karol Okrasa



OFERTA I

PRZEKĄSKI W STOLE

Deska pieczonych i wędzonych mięs z tradycyjnej wędzarni

- ćwikła z chrzanem • domowe pikle • miodowa musztarda

Ryba po grecku "po naszymu"

- pieczony pstrąg • duszone warzywa korzeniowe • przecier pomidorowy • kwaśne jabłko • olej rzepakowy

Śledź pod pierzyną w oleju lnianym

- pieczony burak • suszona śliwka • ziemniak • olej musztardowy

Salatka jarzynowa z polskiej spiżarni

- warzywa korzeniowe • kiszony ogórek • jabłko • chrzanowy majonez

Pierogi z kapustą i suszonymi podgrzybkami

- palone masło • majeranek

ZUPA

Barszcz z pieczonych buraków na zakwasie

- uszka z leśnymi grzybami lub kruchy pasztecik z długo duszoną wieprzowiną i majerankiem

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko z kaczki

- ziemniaki z pieca • modra kapusta z konfiturą z czarnej porzeczki • sos z trawy żubrowej
lub

Babka z kaszy gryczanej i leśnych grzybów

- sos z pieczonych warzyw • lubczyk • olej lubczykowy

DESERY

Makowiec z polskim miodem

- bakalie • skórka pomarańczowa • nuta palonego masła

Piernik na miodzie gryczanym

- suszona śliwka • korzenne przyprawy

Kutia

- mak • miód faceliowy • bakalie • karmelizowane orzechy

Cena: 215 PLN netto od osoby. Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty serwisowej.



OFERTA II

Dania podane w formie biesiadnej na półmiskach w stole

PRZYSTAWKI ZIMNE

(prosimy o wybór 6 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swoiskich wędlin

ćwikła z polskim chrzanem • piklowane warzywa
• musztarda z miodem gryczanym i gruszką

Schab po warszawsku

pieczony schab • muślinowy mus chrzanowy • galareta
na mięsnym wywarze z czarnym pieprzem

Łosoś po sarmacku

łosoś w delikatnej galarecie • chrzan • kwaśne jabłko
• marynowana gorczyca

Ryba po grecku po polsku

pieczony pstrąg • warzywa korzeniowe • przecier
pomidorowy • kwaśne jabłko • olej rzepakowy

Śledź pod pierzyną

pieczony burak • ziemniak • kiszony ogórek
• jabłko • olej lniany

Śledź Matjas z sosem tatarskim

domowy sos tatarski • grzyby marynowane
• kiszony ogórek • cebula

Rolmops w pomidorach

piklowana czerwona cebula • olej rydzowy

Rolada z dorsza i szpinaku

dorsz • szpinak • pieczona papryka • olej z polskich ziół

Pasztet z gęsi z musztardą figową

musztarda z polskim miodem • piklowana dynia
• suszona śliwka

Łosoś gravlax z polskim charakterem

burak • chrzan • wiśniówka • koper

Tatar z pieczonych warzyw korzeniowych

kiszonki • gorczyca • olej lniany • prażone pestki

Pasztet z białej fasoli

konfitura z borówki • susza sechlońska • majeranek

„Śledź” z boczniaka

cebula • sos kaszubski • gorczyca • olej lniany

Salatka z pieczonych buraków

sos wiśnowy • rukola • kozi ser • karmelizowane
orzechy włoskie • miód

Salatka jarzynowa z polskiej spiżarni

warzywa korzeniowe • kiszony ogórek • jabłko
• groszek • majonez z chrzanem

Klasyczny tatar wołowy

piklowane warzywa • marynowane grzyby
• żółtko morelowe • gorczyca • olej rydzowy

ZUPY

(prosimy o wybór 2 zup)

Barszcz z pieczonych buraków na zakwasie

uszka z leśnymi grzybami lub kruchy pasztecik
z długo duszoną wieprzowiną i majerankiem

Staropolska zupa grzybowa na zakwasie z kapusty

kwaśna śmietana • ziołowe lane kluski • lubczyk
• olej majerankowy

Krem z pieczonej dyni

pesto z palonej papryki • imbir • prażone pestki dyni

Kaszubska zupa rybna

ajwar • pomidor • koper • kwaśna śmietana



DANIA

(prosimy o wybór 3 dań)

Sandacz z polskich jezior

sos z palonego pora • rokitnik w syropie
• koper włoski • olej szczypiorkowy

Dorsz pieczony w cieście

szpinak • miodowa kapusta • sos z palonego
masła • chrzan

Pieczona kaczka na sianie

ziemniaki wędzone • modra kapusta z jabłkiem
• sos z trawą żubrową

Długo duszona policzki wołowe

sos z prażonej cebuli i czarnego pieprzu
• marynowana gorczyca • jałowiec

Pierogi z gęsina

okrasa • sos żurkowy • suszona cebula

Pierogi z kapustą wigilijną i leśnymi grzybami

olej lniany • majeranek

Pieczeń z karkówki wieprzowej

sos z leśnych borowików • pędy sosny

DODATKI

(prosimy o wybór 2 dodatków)

Staropolski bigos świąteczny

kapusta kiszona • leśne grzyby • suszona śliwka
• jałowiec

Modra kapusta z polskiego sadu

kwaśne jabłko • rodzynki • miód faceliowy
• ocet jabłkowy

Ziemniaczane purée z palonym masłem

gałka muskatołowa • szczypiorek

Pęczak z paloną cebulą i leśnymi grzybami

lubczyk • natka pietruszki

Ziemniaki z pieca

czosnek • majeranek • olej rzepakowy

Kluski półfrancuskie

palone masło • świeże zioła

Buraczki na ciepło

gruszka marynowana • chrzan • ocet malinowy

Pieczone warzywa korzeniowe

miód gryczany • tymianek • prażone pestki słonecznika

DESERY

Miodownik na miodzie gryczanym

kwaśna śmietana • prażone orzechy • palone masło

Piernik świąteczny

powidła ze śliwki • susza sechłońska • korzenne przyprawy

Keks z polskiej spiżarni

suszone owoce • orzechy • skórka pomarańczowa
• wiśnia w nalewce

Mini sernik krakowski

śmietankowy twaróg • rodzynki • wanilia
• skórka pomarańczowa

Świąteczny makowiec

mak • miód • bakalie • prażone orzechy
• skórka pomarańczowa

Cena: 300 PLN netto od osoby
Cena nie zawiera podatku 8% VAT
oraz 14,5% opłaty serwisowej.



PRZEKĄSKI W STOLE

Deska pieczonych mięs i swoiskich wędlin
ćwikła z polskim chrzanem • piklowane warzywa
• musztarda z miodem gryczanym i gruszką

Schab po warszawsku
pieczony schab • muślinowy mus chrzanowy
• galareta na mięsnym wywarze z czarnym pieprzem

Łosoś po sarmacku
łosoś w delikatnej galarecie • chrzan • kwaśne jabłko
• marynowana gorczyca

Ryba po grecku po polsku
pieczony pstrąg • warzywa korzeniowe • przecier pomidorowy • kwaśne jabłko • olej rzepakowy

Śledź pod pierzyną
pieczony burak • ziemniak • kiszony ogórek
• jabłko • olej lniany

Pasztet z gęsi z musztardą figową
musztarda z polskim miodem • piklowana dynia
• suszona śliwka

Łosoś gravlax z polskim charakterem
burak • chrzan • wiśniówka • koper

Pasztet z białej fasoli
konfitura z borówki • susza sechłońska • majeranek

Salatka jarzynowa z polskiej spiżarni
warzywa korzeniowe • kiszony ogórek • jabłko
• groszek • majonez z chrzanem

Klasyczny tatar wołowy
piklowane warzywa • marynowane grzyby
• żółtko morelowe • gorczyca • olej rydzowy

CIEPŁA PRZEKĄSKA SERWOWANA

Pierogi z kapustą wigilijną i leśnymi grzybami
olej lniany • majeranek

ZUPA DO WYBORU

Barszcz z pieczonych buraków na zakwasie
uszka z leśnymi grzybami lub z kruchy pasztecik
z długo duszoną wieprzowiną i majerankiem
lub

Staropolska zupa grzybowa na zakwasie z kapusty
kwaśna śmietana • ziołowe lane kluski • lubczyk
• olej majerankowy

DANIE GŁÓWNE

Pieczone udko z kaczki
• ziemniaki z pieca • modra kapusta z konfiturą
z czarnej porzeczki • sos z trawy żubrowej
lub

Dorsz pieczony w cieście
szpinak • miódowa kapusta • sos z palonego masła
i chrzanu

lub
Babka z kaszy gryczanej i leśnych grzybów
• sos z pieczonych warzyw • lubczyk
• olej lubczykowy



DESERY

Miodownik na miodzie gryczanym

kwaśna śmietana • prażone orzechy • palone masło

Piernik świąteczny

powidła ze śliwki • suska sechlońska • korzenne przyprawy

Keks z polskiej spiżarni

suszone owoce • orzechy • skórka pomarańczowa
• wiśnia w nalewce

Mini sernik krakowski

śmietankowy twaróg • rodzynki • wanilia
• skórka pomarańczowa

Świąteczny makowiec

mak • miód • bakalie • prażone orzechy
• skórka pomarańczowa

Kutia

• mak • miód faceliowy • bakalie
• karmelizowane orzechy

Cena: 360 PLN netto od osoby
Cena nie zawiera podatku 8% VAT
oraz 14,5% opłaty serwisowej





OFERTA ŚWIATECZNA

MENU BUFETOWE

Oferta dostępna dla grup
do 30 osób

 NOVAWOLA

PRZYSTAWKI ZIMNE W STOLE

(prosimy o wybór 8 przystawek)

Deska pieczonych mięs i swoiskich wędlin

ćwikła z polskim chrzanem • piklowane warzywa
• musztarda z miodem gryczanym i gruszką

Schab po warszawsku

pieczony schab • muślinowy mus chrzanowy
• galareta na mięsnym wywarze z czarnym
pieprzem

Łosoś po sarmacku

łosoś w delikatnej galarecie • chrzan • kwaśne jabłko
• marynowana gorczyca

Ryba po grecku po polsku

pieczony pstrąg • warzywa korzeniowe • przecier
pomidorowy • kwaśne jabłko • olej rzepakowy

Vol-au-vent z krewetkami

kremowe awokado • limonka • coulis ziołowe

Śledź pod pierzyną

pieczony burak • ziemniak • kiszony ogórek
• jabłko • olej lniany

Śledź w sosie tatarskim

marynowane rydze • musztarda gruszkowa

Rolmops w pomidorach

piklowana czerwona cebula • olej rydzowy

Rolada z dorsza i szpinaku

dorsz • szpinak • pieczona papryka
• olej z polskich ziół

Pasztet z gęsi z musztardą figową

musztarda z polskim miodem • piklowana dynia
• suszona śliwka

Łosoś gravlax z polskim charakterem

burak • chrzan • wiśniówka • koper

Tatar z pieczonych warzyw korzeniowych

kiszonki • gorczyca • olej lniany • prażone pestki

Pasztet z białej fasoli

konfitura z borówki • susza sechlońska • majeranek

„Śledź” z boczniaka

cebula • sos kaszubski • gorczyca • olej lniany

Salatka z pieczonych buraków

sos wiśnowy • rukola • kozi ser • karmelizowane
orzechy włoskie • miód

Salatka jarzynowa z polskiej spiżarni

warzywa korzeniowe • kiszony ogórek • jabłko
• groszek • majonez z chrzanem

Klasyczny tatar wołowy

piklowane warzywa • marynowane grzyby
• żółtko morelowe • gorczyca • olej rydzowy

ZUPY W BUFECIE

Barszcz z pieczonych buraków na zakwasie

uszka z leśnymi grzybami lub z kruchy pasztecik
z długo duszoną wieprzowiną i majerankiem

Krem z pieczonej dyni

pesto z palonej papryki • imbir • prażone pestki dyni



DANIA GŁÓWNE W BUFECIE

Pieczony sandacz w kremowym sosie porowym

palony por • cydr lubelski • miodowy kiszony ogórek

Wołowina długo duszona w leśnych grzybach

borowiki • suszona cebula • jałowiec

Pieczona kaczka

w sosie borówkowo-żubrówkowym

borówka • trawa żubrowa • majeranek

Ragout z indyka z kasztanami

chrupiące warzywa korzeniowe • pieczone kasztany • salsa ziołowa

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami

olej lniany • ziołowa cebulka • majeranek

Staropolski bigos świąteczny

kapusta kiszona • leśne grzyby • suszona śliwka

DODATKI

Rumiane ziemniaki z pieca

czosnek • majeranek • palone masło

Kluski półfrancuskie

masło borowikowe • chrupiąca szalwia
• gałka muszkatołowa

Buraczki na ciepło

kwaśne jabłko • chrzan • kremowa śmietana

DESERY

Miodownik na miodzie gryczanym

kwaśna śmietana • prażone orzechy • palone masło

Piernik świąteczny

powidła ze śliwki • susza sechlońska • korzenne przyprawy

Keks z polskiej spiżarni

suszone owoce • orzechy • skórka pomarańczowa
• wiśnia w nalewce

Mini sernik krakowski

śmietankowy twaróg • rodzynki • wanilia
• skórka pomarańczowa

Świąteczny makowiec

mak • miód • bakalie • prażone orzechy
• skórka pomarańczowa

Cena: 275 PLN netto od osoby
Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej.





OFERTA ŚWIATECZNA

BUFET ŚWIATECZNY

Oferta dostępna dla grup
powyżej 30 osób

 NOVAWOLA

PRZYSTAWKI ZIMNE

Deska pieczonych mięs i swoiskich wędlin
ćwikła z polskim chrzanem • piklowane warzywa
• musztarda z miodem gryczanym i gruszką

Klasyczny tatar wołowy
piklowane warzywa • marynowane grzyby
• żółtko morelowe • gorczyca • olej rydzowy

Karp po żydowsku w galarecie

Ryba po grecku po polsku
pieczony pstrąg • warzywa korzeniowe • przecier
pomidorowy • kwaśne jabłko • olej rzepakowy

Śledź pod pierzyną
pieczony burak • ziemniak • kiszony ogórek
• jabłko • olej lniany

Terrina z sandacza
wędzony łosoś • sos ziołowy

Marynowana troć
pikle • sos miodowo-musztardowy

Salatka jarzynowa z polskiej spiżarni
warzywa korzeniowe • kiszony ogórek • jabłko
• groszek • majonez z chrzanem

ZUPY

Barszcz z pieczonych buraków na zakwasie
uszka z leśnymi grzybami lub z kruchy pasztecik
z długo duszoną wieprzowiną i majerankiem

Krem z pieczonej dyni
pesto z palonej papryki • imbir • prażone pestki
dyni

DANIA GŁÓWNE

Pieczony sandacz w kremowym sosie porowym
palony por • cydr lubelski • miodowy kiszony
ogórek

Wołowina długo duszona w leśnych grzybach
borowiki • suszona cebula • jałowiec

Pieczona kaczka
w sosie borówkowo-żubrówkowym
borówka • trawa żubrowa • majeranek

Ragout z indyka z kasztanami
chrupiące warzywa korzeniowe • pieczone
kasztany • salsa ziołowa

Pierogi z kapustą i leśnymi grzybami
olej lniany • ziołowa cebulka • majeranek

Staropolski bigos świąteczny
kapusta kiszona • leśne grzyby • suszona śliwka

DODATKI

Rumiane ziemniaki z pieca
czosnek • majeranek • palone masło

Kluski półfrancuskie
masło borowikowe • chrupiąca szatwia
• gałka muszkatołowa

Buraczki na ciepło
kwaśne jabłko • chrzan • kremowa śmietana



STACJA NA ŻYWO

Pieczona szynka wieprzowa

korzenna marynata • sos z trawy żubrowej

DESERY

Miodownik na miodzie gryczanym

kwaśna śmietana • prażone orzechy • palone masło

Piernik świąteczny

powidła ze śliwki • suska sechlońska • korzenne przyprawy

Keks z polskiej spiżarni

suszone owoce • orzechy • skórka pomarańczowa
• wiśnia w nalewce

Mini sernik krakowski

śmietankowy twaróg • rodzynki • wanilia
• skórka pomarańczowa

Świąteczny makowiec

mak • miód • bakalie • prażone orzechy
• skórka pomarańczowa

Cena: 275 PLN netto od osoby

Cena nie zawiera podatku 8% VAT oraz 14,5% opłaty
serwisowej.

Oferta dotyczy grup powyżej 30 osób



PAKIEŃ NAPOJÓW SOFT

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy

Woda mineralna

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte,
Caffè Crema, Cappuccino, Gorąca Czekolada

Wybór ekskluzywnych herbat z całego świata

Cena: 55 PLN netto od osoby
(czas trwania pakietu: do 4 godzin)
Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej

PAKIEŃ OPEN BAR I

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy

Woda mineralna

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte,
Caffè Crema, Cappuccino, Gorąca Czekolada

Wybór ekskluzywnych herbat z całego świata

Wino musujące

Wino białe

Wino czerwone

Piwa regionalne

Cena: 165 PLN netto od osoby
(czas trwania pakietu: do 4 godzin)
Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej

PAKIEŃ OPEN BAR II

Coca-Cola, Fanta, Sprite, Tonic

Soki owocowe: jabłkowy, pomarańczowy,
grejpfrutowy

Woda mineralna

Wybór świeżo mielonych kaw: Espresso, Caffè Latte,
Caffè Crema, Cappuccino, Gorąca Czekolada

Wybór ekskluzywnych herbat z całego świata

Wino musujące

Wino białe

Wino czerwone

Piwa regionalne

Wódka Ostoya

Jack Daniel's Tennessee Whiskey

Beefeater London Dry Gin

Martini Bianco / Rosso / Extra Dry

Campari

Aperol

oraz koktajle przygotowane na bazie powyższych
alkoholi

Cena: 225 PLN netto od osoby
(czas trwania pakietu: do 4 godzin)
Cena nie zawiera podatku 23% VAT oraz 14,5%
opłaty serwisowej





Restauracja Nova Wola
Rondo Daszyńskiego 2
00-843 Warszawa

Tel: 22 377 38 01 | novawola@ihg.com | novawola.com