

PRZYSTAWKI / STARTERS

ĆWIARTKA CHLEBA / A QUARTER OF BREAD z puszystym masłem i sezonowym dodatkiem with whipped butter and seasonal condiment	15 PLN
SMAŻONY ŚLEDŹ BAŁTYCKI / FRIED BALTIC HERRING z domowym sosem tatarskim i cytryną with homemade tartar sauce and lemon	42 PLN
NÓŻKI W GALARECIE / POLISH-STYLE PORK IN ASPIC z chrzanem, piklowanym ogórkiem i octem with horseradish, pickled cucumber and vinegar	48 PLN
SMAŻONA WĄTRÓBKA DROBIOWA / FRIED CHICKEN LIVER w calvadosie z cebulą podana z maślaną brioche in calvados with onion served with buttery brioche	49 PLN
STAROPOLSKI BIGOS / BRAISED SAUERKRAUT z dziczyzną, suszonymi grzybami i suszoną śliwką with game, dried mushrooms and dried plum	52 PLN
SALATKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD  z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim with hazelnut hummus and goat's cheese	54 PLN
TATAR / BEEF TARTAR NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami i grzybami Polish beef tartar with pickled vegetables and mushrooms	62 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 kielbasą with hard-boiled egg and white sausage	36 / 60 PLN *
KREM Z LEŚNYCH GRZYBÓW / CREAMY FOREST MUSHROOM SOUP * z kwaśną śmietaną, ziołowymi lanymi kluskami, szczypiorkiem i oliwą truflową with sour cream, herb dumplings, chives and truffle oil	36 / 60 PLN *

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

KLUSKI ZIEMNIACZANE / POTATO DUMPLINGS 	58 PLN
z wędzonym twarogiem, bulionem z duszonej cebuli i tymianku, serem Bursztyn with smoked cottage cheese, braised onion broth with thyme and "Bursztyn" cheese	
PIEROGI *	58 / 98 PLN *
codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs	
PIECZONA PIERŚ Z KURCZAKA SIELSKIEGO / ROASTED CHICKEN BREAST	85 PLN
z zapiekаныmi ziemniakami z trufłami, sosem tymiankowym, warzywami sezonowymi i pieczoną cebulą with truffle-baked potatoes, thyme sauce, seasonal vegetables and baked onion	
KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ / BREADED PORK CUTLET WITH BONE	89 PLN
z ziemniaczanym purée, zasmażanymi burakami z chrzanem i śmietaną with potato puree, fried beetroots with horseradish and cream	
PIECZONY FILET Z KULBINA / BAKED MEAGRE FILLET	96 PLN
z duszonym porem, pomidorami, fasolą Jaś i sosem maślanym with braised leek, tomatoes, beans and butter sauce	
SMAŻONY FILET Z LABRAKSA / FRIED SEA BASS FILLET	108 PLN
z plackiem z kaszy manny z ziołami, bocznikiem mikołajkowym, jarmużem i emulsją maślaną z kawiozem z pstrąga with semolina cake, oyster mushroom, kale and butter emulsion with trout roe	
GICZ JAGNIEĆA / LAMB SHANK NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL	120 PLN
z ziemniaczanym purée, warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina with potato puree, seasonal vegetables and red wine sauce	

DODATKI / SIDE DISHES

Salata rzymska z sosem Cezar z anchois i parmezanem	20 PLN
Romaine lettuce with Caesar dressing, anchovies and Parmesan	
Frytki z truflowym aioli, Grana Padano i szczypiorkiem	20 PLN
Fries with truffle aioli, Grana Padano and chives	
Kluski śląskie z okrasą z cebuli, skwarek i suszonej śliwki	20 PLN
Potato dumplings with fried onion, cracklings and dried plum	
Smażone leśne grzyby z ziołami	20 PLN
Fried forest mushrooms and herbs	
Kolorowe pomidory z anchois, szalotką sosem winegret i solą Maldon	20 PLN
Colorful tomatoes with anchovies, shallot, vinaigrette sauce and Maldon salt	



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	120 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

DESERY / DESSERTS

BAJADERKA / "BAJADERKA" ✓

36 PLN

z kremem kawowym
with coffee cream

FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT ✓

36 PLN

z malinami i lodami śmietankowymi
with raspberries and ice cream

TORCIK CZEKOLADOWY / CHOCOLATE CAKE ✓

36 PLN

z kremem orzechowym i wiśniami
with nut cream and cherries

SERNIK / CHEESECAKE ✓

36 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
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 Kumpli

NAPOJE GORĄCE / 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
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