

MENU

SEZONOWE

ŚNIADANIE / BREAKFAST

podawane do 13:00 z kawą przelewową lub czarną herbatą / served until 1pm with filtered coffee or black tea

CYNAMONKI

karmelizowane śliwki, migdały, suszona żurawina

22,00 

CINNAMON ROLLS


caramelized plums, almonds, dried cranberries

OMLET Z GRZYBAMI

ziola, sałatka z rukoli i pomidorków cherry

MUSHROOMS OMELET

herbs, rucola and cherry tomatoes salad

25,00  

PRZYSTAWKA / STARTER

CARPACCIO WOŁOWE

sałatka z pomidora, rukoli i kaparów, oliwa truflowa, aioli

BEEF CARPACCIO

tomato, rucola and capers salad, truffle olive oil, aioli

46,00  

ZUPA / SOUP

ZUPA Z BOCZNIAKÓW

natka pietruszki

OYSTER MUSHROOM SOUP

parsley

25,00   

DANIE GŁÓWNE / MAIN COURSE

POLICZKI WOŁOWE

gnocchi dyniowe, pomidory, sos z czerwonego wina, kruszonka lubczykowa

BEEF CHEEKS

pumpkin gnocchi, tomatoes, red wine sauce, lovage crumble

62,00

RISOTTO Z KURKAMI

dziki brokuł, por, szpinak baby, parmezan

CHANTERELLES RISOTTO

wild broccoli, leek, baby spinach, parmesan

42,00  

DESER / DESSERT

KARMELIZOWANE ŚLIWKI

lody korzenne, kruszonka

CAMELIZED PLUMS

spicy ice cream, crumble

 bez laktozy
lactose free

26,00

bez glutenu
gluten free 

 **wegetariańskie**
vegetarian

 **wegańskie**
vegan

pikantne 
spicy

NOVA

— Resto & Bar —

PIZZA

podawana od godziny 12:00 / served from 12:00

Boczek, kurki, por, żółta mozzarella, chimichurri, sos śmietanowy

Bacon, chanterelles, leek, yellow mozzarella, chimichurri, creamy sauce

45,00

Kiełbasa nduja, mozzarella di bufala campana D.O.P, żółta mozzarella, rukola, sos pomidorowy

Nduja sausage, mozzarella di bufala campana D.O.P, yellow mozzarella, rukola, tomato sauce

45,00 🍴

Ricotta, żółta mozzarella, bazylia, sos pomidorowy

Ricotta, yellow mozzarella, basil, tomato sauce

45,00 🍴

Szynka parmeńska, mozzarella di bufala campana D.O.P, rukola, parmezan

Parma ham, mozzarella di bufala campana D.O.P, rukola, parmesan

45,00

Kozi ser, karmelizowana czerwona cebula, rukola, ocet balsamiczny, sos śmietanowy

Goat cheese, caramelized red onion, rukola, balsamic vinegar, creamy sauce

45,00 🍴

KOKTAJLE / COCKTAILS

ŚLIWKA

Bacardi Carta Oro, puree śliwkowe, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko

PLUM

Bacardi Carta Oro, plum puree, lemon juice, sugar syrup, egg white

32,00

TYMIANEK

Żubrówka, kordial tymiankowo – limonkowy, sok z limonki, matcha

THYME

Żubrówka Vodka, thyme and lime cordial, lime juice, matcha

27,00

PIGWA

Nalewka pigwowa, Fords Gin, Martini Ambrato, zest z grejpfruta, palony rozmaryn

QUINCE

Quince tincture, Fords Gin, Martini Ambrato, grapefruit zest, smoked rosemary

27,00

BEZALKOHOLOWE / ALCOHOL-FREE

LEMONIADA ŚLIWKOWA

PLUM LEMONADE

22,00

NAPÓJ ROZGRZEWAJĄCY Z MANGO

HOT MANGO BEVERAGE

24,00

NOVA

— Resto & Bar —