



NOVA

— Resto & Bar —

MENU



Uprzejmie informujemy o możliwości zamawiania połowy porcji  
wybranych dań z naszego menu za 70% ceny.

*We kindly inform you about the possibility of ordering half portions  
of selected items from our menu at 70% of the basic price.*

O szczegóły dotyczące alergenów pokarmowych prosimy zapytać obsługę.  
*Food allergen information available upon request.*

Do grup liczących 8 lub więcej osób, doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.  
*For groups of 8 or more people we charge 10% waiter service.*

Pieczyno wypiekane jest na miejscu.  
*We baked all types of bread.*



**bez laktozy**  
lactose free



**wegetariańskie**  
vegetarian



**wegańskie**  
vegan



**pikantne**  
spicy



**bez glutenu**  
gluten free

\*Może zawierać śladowe ilości  
May contain trace amount



Zobacz nasze foto menu



See our photo menu

ul. Estery 18, 31-056 Kraków

+48 502 291 441

nova@novarestobar.pl

novarestobar.pl

**f** facebook.com/nova.resto **ig** instagram.com/novarestobar

# ŚNIADANIA / BREAKFASTS

\*Podawane do 13:00 z kawą przelewową lub czarną herbatą  
Breakfasts served until 1 p.m. with filtered coffee or black tea

## **POLSKIE POLISH BREAKFAST**

domowa szynka / grillowane białe kiełbaski /  
pomidor ze szczypiorkiem / ogórek kiszony / pasta jajeczna /  
pasta z białej fasoli / twaróg /  
domowa konfitura z owoców sezonowych

homemade ham / grilled white sausage (Weisswurst) /  
tomato with chives / pickled cucumber / egg paste /  
white bean paste / cottage cheese /  
homemade seasonal fruit jam

**36,00**

## **ANGIELSKIE ENGLISH BREAKFAST**

grillowany boczek / grillowane pieczarki /  
fasolka w sosie pomidorowym / grillowana kaszanka /  
pasztetowa / grillowane kiełbaski / jajko sadzone /  
sałatka z pomidorów cherry, cebuli i bazylii

grilled bacon / grilled mushrooms /  
baked beans / grilled blood sausage / pate /  
grilled sausage / fried egg /  
cherry tomato, onion and basil salad

**36,00**

## **WEGETARIAŃSKIE VEGETARIAN BREAKFAST**

pasta jajeczna / pasta z białej fasoli / pasztet warzywny /  
kiszony ogórek / pomidor / tosty z chleba na zakwasie

egg paste / white bean paste / vegetable pâté /  
pickled cucumber / tomato / sourdough bread toasts

**31,00** 

## **WEGAŃSKIE VEGAN BREAKFAST**

pasta z zielonego groszku z miętą / twarożek ze słonecznika /  
ogórek / marchewka /  
sałatka z pomidorów cherry, cebuli i bazylii / pita

green peas dip with mint / sunflower cottage cheese /  
cucumber / carrot /  
salad with a cherry tomato, onion and basil / pita

**31,00**  

## **NOVE NOVE**

wędzony łosoś / 2 jajka sadzone / guacamole /  
sałatka z pomidorów cherry i rukoli /  
croissant / konfitura owocowa

smoked salmon / 2 fried eggs / guacamole /  
cherry tomatoes and arugula salad /  
croissant / fruit jam

**39,00**

# ŚNIADANIA / BREAKFASTS

\*Podawane do 13:00 z kawą przelewową lub czarną herbatą  
Breakfasts served until 1 p.m. with filtered coffee or black tea

## PASTA JAJECZNA Z WĘDZONYM DORSZEM

ogórek kiszony / koperek / chleb na zakwasie

## EGG PASTE WITH SMOKED COD

pickled cucumber / dill / sourdough bread toasts

**33,00**

## TOST Z ROSTBEFEM

jajko sadzone / ogórek konserwowy / cheddar /  
sos musztardowo-miodowy / mini sałatka

## BEEF TOAST

fried egg / pickled cucumber / cheddar cheese /  
mustard and honey sauce / mini salad

**36,00**

## CHAŁKA Z PORTOBELLO

jajecznica / nduja / szczypiorek

## CHALLAH WITH PORTOBELLO MUSHROOM

scrambled eggs / nduja / chives

**31,00** 

## DOMOWA CHAŁKA

kozi twaróg i miód / jajko sadzone i boczek /  
konfitura z owoców sezonowych

## HOMEMADE CHALLAH

goat cheese and honey / fried egg with bacon /  
seasonal fruit jam

**32,00**

## SERNICZKI

dżem truskawkowy / słodka śmietana

## COTTAGE CHEESE PANCAKES

strawberry jam / sweet cream

**35,00** 

## GRANOLA

jogurt naturalny / truskawka / borówka / kiwi / banan

## GRANOLA

yogurt / strawberry / blueberry / kiwi / banana

**34,00** 

## JAJECZNICA Z 3 LUB 5 JAJ

trzy dodatki do wyboru: szynka / boczek / pomidor /  
pieczarki / szpinak / żółta mozzarella / cebula / szczypiorek

## SCRAMBLED EGGS 3 OR 5 EGGS

three add-ins at choice: ham / bacon / tomato /  
mushrooms / spinach / yellow mozzarella / onion / chives

**25,00 / 27,00**



# PRZYSTAWKI / STARTERS

## TATAR WOŁOWY

marynowane kurki / musztarda francuska / żółtko /  
korniszony / cebula

## BEEF TARTARE

marinated chanterelles / french mustard / egg yolk /  
pickled cucumbers / onion

48,00  

## SAMOSY Z WARZYWAMI

sałatka z marynowanej kapusty / sos jogurtowy z miętą / kolendra

## VEGETABLE SAMOSAS

salad with marinated cabbage / yogurt and mint sauce / coriander

34,00 

## BURRATA

marynowane żółte buraki / pieczona dynia / smażony rozmaryn /  
oliwa ziołowa / pestki dyni

## BURRATA

marinated yellow beetroots / baked pumpkin / fried rosemary /  
herbs olive / pumpkin seeds

36,00  

## BRUSCHETTA

pomidory, bazylia, ocet balsamiczny / ser pleśniowy, gruszka, miód

## BRUSCHETTA

tomatoes, basil, balsamic vinegar / blue cheese, pear, honey

35,00 

## DOMOWE FRYTKI

płatki parmezanu / natka pietruszki / oliwa truflowa

## HOMEMADE FRIES

parmesan flakes / parsley / truffle oil

32,00  

## FRYTKI Z BATATÓW

chimichurri / aioli

## SWEET POTATO FRIES

chimichurri / aioli

35,00 

## NACHOS

żółta mozzarella /  
sos serowy / salsa

## NACHOS

yellow mozzarella /  
cheese sauce / salsa

38,00 

# TALERZE / PLATES

\*Polecamy dla 3-4 osób  
Recommended for 3-4 people

## TALERZ AZJATYCKI

krewetki w panko / sajgonki z kaczką / sajgonki z warzywami /  
tataki z tuńczyka / wakame /  
sosy: mango – chilli, sezamowo – sojowy, sriracha – mayo

## ASIAN PLATE

panko shrimps / fried spring rolls with duck /  
fried spring rolls with vegetables / tuna tataki / wakame salad /  
sauces: mango – chilli, sesame – soya, sriracha - mayo

**150,00** 

## TALERZ BLISKOWSCHODNI

hummus / samosy z warzywami / kofta wołowa / oliwki /  
marynowane papryczki / marchewka /  
seler naciowy / ogórek / sos jogurtowy z fetą i miętą / ajwar / pita

## MIDDLE EASTERN PLATE

hummus / vegetable samosas / beef kofta / olives /  
marinated peppers / carrot / celery / cucumber /  
yogurt sauce with feta cheese and mint / ajwar / pita

**110,00**

## TALERZ POŁUDNIOWY

szynka parmeńska / salami / manouri / cambozola black / camebert /  
karczochy / tapenada oliwkowa z suszonymi pomidorami /  
konfitura owocowa / pomidorki cherry /  
oliwki / grissini

## SOUTHERN PLATE

parma ham / salami / manouri / cambozola black /  
camembert / artichokes / olive tapenade with dried tomatoes /  
fruit jam / cherry tomatoes /  
olives / grissini

**130,00**

## TALERZ MEKSYKAŃSKI

tacos z wołowiną / nachos / grillowana kukurydza / guacamole /  
salsa / marynowana papryka /  
sałatka z pomidorów cherry, czerwonej fasoli i czerwonej cebuli

## MEXICAN PLATE

beef tacos / nachos / grilled corn / guacamole /  
salsa / marinated pepper /  
salad with cherry tomatoes, red bean and red onion

**120,00**

# ZUPY / SOUPS

## ROSÓŁ

domowy makaron / natka pietruszki

## BROTH

homemade noodles / parsley

24,00 

## TOSKAŃSKA ZUPA POMIDOROWA

bazylią

## TUSCAN TOMATO SOUP

basil

27,00   

## TRADYCYJNY ŻUREK

smażona kietbasa / boczek / jajko / domowy zakwas

## TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP

fried sausage / bacon / egg / homemade sourdough

31,00 

## ZUPA RYBNA

dorsz / pomidory / warzywa korzeniowe

## FISH SOUP

cod / tomatoes / root vegetables

43,00  

## RAMEN

pieczony boczek / pieczona papryka / grzyby mun / jajko /  
pak choi / makaron udon / sezam

## RAMEN

roasted bacon / roasted pepper / mun mushrooms /  
egg / pak choi / udon noodles / sesame

43,00 



# SALATY / SALADS

## CESARSKA

grillowany kurczak / boczek / pomidory cherry / płatki parmezanu /  
sos cezar / domowa grzanka z masłem czosnkowym

## CAESAR SALAD

grilled chicken / bacon / cherry tomatoes / parmesan flakes /  
caesar sauce / homemade toast with garlic butter

45,00

## Z WOŁOWINĄ

wołowina w glazurze sezamowo – sojowej / ogórek /  
marchewka / biała i czerwona kapusta / papryka /  
sezam / orzechy ziemne / kolendra / młody szpinak

## BEEF SALAD

beef in sesame and soy glaze / cucumber / carrot /  
white and red cabbage / pepper / sesame / peanuts /  
coriander / baby spinach

47,00  

## Z GRILLOWANYM ŁOSOSIEM

rzodkiewka / ogórek / karmelizowane orzechy włoskie /  
sos jogurtowy z fetą i miętą / komosa ryżowa /  
młody szpinak / ziarna / cytrynowo-miętowy winegret

## GRILLED SALMON SALAD

radish / cucumber / caramelized walnuts /  
yogurt sauce with feta and mint / quinoa /  
baby spinach / seeds / lemon and mint vinaigrette

51,00 

## Z GRILLOWANYMI KREWETKAMI

grillowany ananas / grejpfrut / ogórek / granat / komosa ryżowa /  
młody szpinak / cytrynowo-miętowy winegret

## GRILLED SHRIMPS SALAD

grilled pineapple / grapefruit / cucumber / grenade /  
quinoa / baby spinach / lemon and mint vinaigrette

56,00  

## Z SEREM MANOURI

marynowane żółte buraki / pomelo / ogórek /  
komosa ryżowa / młody szpinak / ziarna / sos cytrynowy

## MANOURI CHEESE SALAD

pickled yellow beets / pomelo / cucumber /  
quinoa / baby spinach / seeds / lemon sauce

42,00  

# MAKARONY / PASTAS

## FETTUCCINE Z BOCZKIEM

portobello / pietruszka / oliwa z chilli / parmezan / czosnek

## FETTUCCINE WITH BACON

portobello mushroom / parsley / chilli oil / parmesan / garlic

47,00 

## RIGATONI Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

pomidory cherry / pesto bazyliowe / pestki dyni /  
czosnek / parmezan

## RIGATONI WITH GRILLED CHICKEN

cherry tomatoes / basil pesto / pumpkin seeds /  
garlic / parmesan

47,00

## FETTUCCINE Z KREWETKAMI

cukinia / pomidorki cherry / sos z białego wina /  
czosnek / parmezan

## FETTUCCINE WITH SHRIMPS

zucchini / cherry tomatoes / white wine sauce /  
garlic / parmesan

59,00

## FETTUCCINE Z PORTOBELLO

por / cukinia / śmietanka / oliwa truflowa / rukola /  
czosnek / parmezan

## FETTUCCINE WITH PORTOBELLO MUSHROOM

leak / zucchini / cream / truffle olive oil / arugula /  
garlic / parmesan

46,00 

## RIGATONI Z CHORIZO

czerwona cebula / sos pomidorowy / czosnek / parmezan

## RIGATONI WITH CHORIZO

red onion / tomato sauce / garlic / parmesan

48,00

## PAD THAI Z KURCZAKIEM LUB TOFU\*

makaron ryżowy / papryka / groszek cukrowy / kielki /  
orzechy ziemne / kolendra / cebula dymka / limonka

## PAD THAI WITH CHICKEN OR TOFU\*

rice noodles / pepper / snow peas / sprouts /  
peanuts / coriander / green onion / lime

51,00   

# BURGERY | KANAPKI / BURGERS & SANDWICHES

## BURGER WOŁOWY NA OSTRO

cheddar / ogórek konserwowy / prażona cebulka /  
konfitura z chorizo, jabłek i habanero / domowe frytki / sałatka colesław

## SPICY BEEF BURGER

cheddar cheese / pickled cucumber / roasted onion /  
chorizo, apple and habanero jam / homemade fries / coleslaw salad

57,00 

## BURGER WOŁOWY TRADYCYJNY

ser cheddar / duszona czerwona cebula / pomidor / boczek /  
ogórek konserwowy / aioli / domowe frytki / sałatka colesław

## TRADITIONAL BEEF BURGER

cheddar cheese / stewed red onion / tomato / bacon /  
pickled cucumber / aioli / homemade fries / coleslaw salad

57,00

## BURGER VEGE

burger z czerwonej fasoli / ser cheddar / guacamole / nachos /  
świeży pomidor / ogórek konserwowy /  
salsa / domowe frytki / sałatka colesław

## VEGE BURGER

red bean burger / cheddar cheese / guacamole / nachos /  
fresh tomato / pickled cucumber / salsa /  
homemade fries / coleslaw salad

51,00 

## CHAŁKA Z ROSTBEFEM WOŁOWYM

aioli truflowe / rukola / parmezan /  
sos musztardowo-miodowy / domowe frytki

## CHALLAH WITH ROAST BEEF

truffle aioli / arugula / parmesan /  
mustard-honey sauce / homemade fries

51,00

## CHAŁKA Z HUMMUSEM

awokado / ogórek / czerwona cebula /  
majonez / domowe frytki

## CHALLAH WITH HUMMUS

avocado / cucumber / red onion /  
mayonnaise / homemade fries

42,00 

## SOSY SAUCES

aioli / chimichurri / salsa / barbecue / sriracha-mayo

# PIZZA

\*Podawana od godziny 12:00  
Served from 12:00

## KURKI CHANTERELLES

boczek / por / żółta mozzarella / chimichurri / sos śmietanowy    bacon / leek / yellow mozzarella / chimichurri / creamy sauce

45,00

## NDUJA NDUJA SAUSAGE

mozzarella di bufala campana D.O.P. / żółta mozzarella /    mozzarella di bufala campana D.O.P. / yellow mozzarella /  
rukola / sos pomidorowy    arugula / tomato sauce

45,00 

## RICOTTA RICOTTA CHEESE

żółta mozzarella / bazylia / sos pomidorowy    yellow mozzarella / basil / tomato sauce

45,00 

## SZYNKA PARMEŃSKA PARMA HAM

mozzarella di bufala campana D.O.P. / rukola / parmezan    mozzarella di bufala campana D.O.P. / arugula / parmesan

45,00

## KOZI SER GOAT CHEESE

karmelizowana czerwona cebula / rukola /    caramelized red onion / arugula /  
ocet balsamiczny / sos śmietanowy    balsamic vinegar / creamy sauce

45,00 



# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

## GRILLOWANA PIERŚ Z KURCZAKA

kurczak sous vide / risotto ze szpinakiem, zielonym groszkiem  
i parmezanem / dziki brokuł

## GRILLED CHICKEN BREAST

sous vide chicken / risotto with spinach, green peas and  
parmesan / wild broccoli

54,00 

## TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ

zasmażana kapusta / gotowane ziemniaki z koperkiem

## TRADITIONAL PORK CHOP

fried cabbage / boiled potatoes with dill

54,00

## POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE

gratin ziemniaczane / brukselka z porem / sos pieprzowo-grzybowy

## PORK TENDERLOINS

potato gratin / brussels with leak / pepper and mushroom sauce

52,00 

## STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ

szpinak / portobello /  
puree ziemniaczane z oliwą truflową / sos pieprzowy

## SIRLOIN STEAK

spinach / portobello mushroom /  
potato puree with truffle oil / pepper sauce

125,00 

## GRILLOWANA PIERŚ Z KACZKI

karmelizowana gruszka / buraki w occie balsamicznym /  
domowe kopytka / sos winno – porzeczkowy

## GRILLED DUCK BREAST

caramelized pear / beets with balsamic vinegar/  
homemade potato dumplings / wine and currant sauce

63,00

# DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSES

## GRILLOWANY FILET Z DORSZA

warzywa duszone na maśle / oliwa koperkowa

## GRILLED COD FILLET

vegetables stewed with butter / dill olive

65,00 

## GRILLOWANY ŁOSOŚ

kuskus z warzywami / sos jogurtowy z miętą

## GRILLED SALMON

couscous with vegetable / yogurt and mint sauce

69,00

## KREWETKI W BIAŁYM WINIE

pomidory / zielona pietruszka / czosnek /  
domowa bagietka z masłem czosnkowym

## SHRIMPS STEWED IN WHITE WINE

tomatoes / parsley / garlic /  
homemade bread with garlic butter

78,00

## KAPUSTA ZAPIECZONA Z PARMEZANEM

warzywa duszone na maśle /  
sos śmietanowy z miso / świeże zioła

## CABBAGE BAKED WITH PARMESAN

vegetables stewed with butter /  
cream and miso sauce / fresh herbs

41,00  

## ARANCINI Z WARZYWNYM GULASZEM

arancini w panko / smażone boczniki / papryka /  
pomidory / cebula / bazylia

## ARANCINI WITH VEGETABLE STEW

arancini in panko / fried oyster mushrooms / pepper /  
tomatoes / onion / basil

49,00  

## RISOTTO Z KURKAMI

cukinia / por / czosnek / parmezan

## CHANTERELLES RISOTTO

zucchini / leek / garlic / parmesan

46,00 

# DESERY / DESSERTS

## CRÈME BRÛLÉE

31,00 

## BROWNIE

solony karmel / czekoladowa kruszonka / lody śmietankowe    salted caramel / chocolate crumble / ice cream

31,00

## SERNIK

sos z białej czekolady

## CHEESECAKE

white chocolate sauce

35,00

## BEZA

krem z mascarpone / mus z marakui / lemon curd

## MERINGUE

mascarpone cream / passion fruit mousse / lemon curd

32,00 

## TIRAMISU

czekoladowa kruszonka

## TIRAMISU

chocolate crumble

35,00

## DOMOWE LEMONIADY HOMEMADE LEMONADES

**CYTRYNA Z MIĘTĄ** 20,00  
lemonade with mint leaves

**BRZOSKWINIA** 23,00  
peach

**TRUSKAWKA-ARBUZ** 23,00  
strawberry-watermelon

**MARAKUJA-POMARAŃCZA** 23,00  
passion fruit-orange

**CZERWONA PORZECZKA** 23,00  
redcurrant

**KARAFKA LEMONIADY 1L** 42,00  
carafe of lemonade 1l

## ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI FRESHLY SQUEEZED JUICES

**POMARAŃCZA** 25,00  
orange

**GREJPFRUT** 25,00  
grapefruit

**POMARAŃCZA-GREJPFRUT** 25,00  
orange-grapefruit

**MARCHEWKA** 22,00  
carrot

**MARCHEWKA-JABŁKO-POMARAŃCZA** 22,00  
carrot-apple-orange

## NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

**SOK** 13,00  
juice  
200 ml

**PEPSI / PEPSI bez cukru /** 15,00  
**7UP / MIRINDA ORANGE /**  
**SCHWEPES TONIC**  
200 ml

**CISOWIANKA** 21,00  
**CLASSIQUE / PERLAGE**  
700 ml

**WODA KRYSTALICZNE ŹRÓDŁO** 12,00  
mineral water  
300 ml

**LIPTON ICE TEA BRZOSKWINIOWA** 13,00  
peach  
200 ml

**KARAFKA WODY** 19,00  
carafe of water  
1 L

**KARAFKA SOKU / PEPSI / 7 UP** 35,00  
carafe of juice / Pepsi / 7 UP  
1 L

**NAPÓJ IMBIROWY** 17,00  
ginger beer  
200 ml

**RED BULL ENERGY DRINK** 20,00  
330 ml

**ROCKSTAR ENERGY DRINK** 19,00  
330 ml

# NAPOJE GORĄCE / HOT BEVERAGES

**ESPRESSO** 11,00

**ESPRESSO MACCHIATO** 12,00

**ESPRESSO AFFOGATO** 17,00

**PODWÓJNE ESPRESSO** 15,00  
double espresso

**CZARNA KAWA** 150 ml/ 250 ml 13,00/14,00  
black coffe

**AMERICANO** 150 ml/ 250 ml 13,00/14,00

**FLAT WHITE** 150 ml 15,00

**CAPPUCCINO** 150 ml/ 250 ml 13,00/14,00

**LATTE MACCHIATO** 16,00

**KAWA PO IRLANDZKU** 31,00

Jameson / kawa / śmietanka

IRISH COFFEE

Jameson / coffee / cream

**SYROP DO KAWY** 5,00

wanilia / orzech laskowy / kokos / karmel

/ wanilia bez cukru / orzech laskowy bez cukru

COFFEE SYRUP

vanilla / hazelnut / coconut / caramel

/ sugar free vanilla / sugar free hazelnut

**MLEKO OWSIANE** 5,00

OAT MILK

**GORĄCA CZEKOLADA** 23,00

bita śmietana

HOT CHOCOLATE

whipped cream

**HERBATA Z IMBIREM** 25,00

gruszka / miód / pomarańcza / cytryna

GINGER TEA

pear / honey / orange / lemon

**HERBATA** 15,00

english breakfast / earl grey / zielona

/ zielona z miętą / zielona z jaśminem / owoce leśne

TEA

english breakfast / earl grey / green

/ green with mint / green with jasmine / forest fruits



## PIWA / BEERS

### HEINEKEN LAGER BEER

0,5 L **21,00** / 0,25 L **20,00**

### ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE / WHEAT BEER

0,5 L **21,00** / 0,3 L **20,00**

### ŻYWIEC LAGER BEER

0,5 L **20,00** / 0,3 L **19,00**

## PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER



ŻYWIEC APA 0,5 L  
ŻYWIEC PORTER 0,5 L  
HEINEKEN SILVER 0,5 L  
NAMYSŁÓW 0,5 L  
PAULANER 0,5 L  
DESPERADOS 0,4 L

**22,00**  
**23,00**  
**23,00**  
**23,00**  
**25,00**  
**23,00**



ŻYWIEC IPA 0% 0,5 L **23,00**  
ŻYWIEC 0% 0,5 L **20,00**  
ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE 0% 0,5 L **22,00**  
HEINEKEN 0% 0,5 L **22,00**  
WARKA RADLER 0% 0,5 L **22,00**





# KOKTAJLE / COCKTAILS

## KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE

### MOJITO 0%

limonka / mięta / lime / mint /  
cukier trzcinowy / woda gazowana cane sugar / soda

**23,00**

### MOJITO OWOCOWE 0%

mus owocowy: truskawka, marakuja,  
brzoskwinia lub czerwona porzeczka /  
limonka / mięta /  
cukier trzcinowy / woda gazowana

### FRUIT MOJITO 0%

fruit mousse:  
strawberry / passionfruit /  
peach or redcurrant fruit mousse /  
lime / mint /cane sugar / soda

**26,00**

### PORNSTAR MARTINI 0%

puree marakuja / sok z limonki / passion fruit puree / lime juice /  
syrop waniliowy / wino musujące 0% vanilla syrup / sparkling wine 0%

**26,00**

### MARTINI VIBRANTE & TONIC 0%

**24,00**

### MARTINI FLOREALE & TONIC 0%

**24,00**

## SHOTY / SHOTS

  
4 x 40 ml

### OWOCOWE FRUITS

mus owocowy: fruit mousse:  
truskawka lub marakuja / strawberry or passion fruit /  
Finlandia Vodka / sok z cytryny / Finlandia Vodka / lemon juice /  
syrop cukrowy sugar syrup

**35,00**

### WILD JAGER

Jagermeister / Creme de Cassis / Jagermeister / Creme de Cassis /  
sok z cytryny / sok porzeczkowy lemon juice / blackcurrant juice

**35,00**

### GOOD MORNING MEXICO

El Jimador Reposado / El Jimador Reposado /  
Triple sec / syrop z gruszek Triple sec / pear syrup /  
sok z limonki / cukier trzcinowy lime juice / cane sugar

**38,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

NOVA SPRITZ   
(orzeźwiające / refreshing)

## MARTINI FIERO & TONIC

Martini Fiero / Tonic / pomarańcza      Martini Fiero / Tonic / orange

**28,00**

## MARTINI FIERO SPRITZ

Martini Fiero / Martini Asti / grejpfrut      Martini Fiero / Martini Asti / grapefruit

**32,00**

## PEACH PERFECT

Martini Prosecco / likier brzoskwiniowy /      Martini Prosecco / peach liqueur /  
puree brzoskwiniowe / sok z cytryny / mięta      peach puree / lemon juice / mint

**34,00**

NOVA COPA FINLANDIA 

COPA BOTANICAL MINT & APPLE  
COPA BOTANICAL WILDBERRY & 7UP  
COPA RASPBERRY & SODA  
COPA REDBERRY & PINEAPPLE

**31,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

## SHORT

### **OLD FASHIONED** (wytrawny / dry)

Woodford Reserve / cukier trzcinowy / Woodford Reserve / cane sugar /  
skórki pomarańczy / angostura orange zests / angostura

**39,00**

### **WHISKEY SOUR / HONEY / FIRE / RYE** (kwaśny / sour)

Gentleman Jack / Honey / Fire / Rye / Gentleman Jack / Honey / Fire / Rye /  
sok z cytryny / syrop cukrowy / angostura / lemon juice / sugar syrup / angostura /  
białko / skórka z pomarańczy egg white / orange zest

**35,00**

### **APPLE SOUR** (słodko-kwaśny / sweet-sour)

Jack Daniel's Apple / mięta / sok z cytryny / Jack Daniel's Apple / mint / lemon juice /  
syrop cukrowy / białko sugar syrup / egg white

**34,00**

### **CAIPIRINHA** (orzeźwiający, kwaśny / refreshing, sour)

Cachaca / limonka / cukier trzcinowy Cachaca / lime / cane sugar

**31,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

## SHORT

### **NOVA BRAMBRLE** (orzeźwiający / refreshing)

Fords London Dry Gin / Creme de Casiss / sok z cytryny / Fords London Dry Gin / Creme de Casiss / lemon juice /  
syrop cukrowy / puder jagodowy sugar syrup / berries powder

**38,00**

### **GREY GOOSE LEMONADE** (orzeźwiający / refreshing)

Grey Goose / sok jabłkowy / sok z cytryny / Grey Goose / apple juice / lemon juice /  
mięta / miód mint / honey

**39,00**

### **MARTINI NEGRONI** (wytrawny / dry)

Bombay Sapphire / Martini Rubino / Martini Bitter

**35,00**

### **PENICYLINA** (dymny, ostry / smoked, spice)

Dewar's 12 YO / Glenglassaugh Torfa / Dewar's 12 YO / Glenglassaugh Torfa /  
miód / sok z limonki / imbir honey / lime juice / ginger

**39,00**

### **PIGWA** (wytrawny / dry)

Fords London Dry Gin / Martini Ambrato / nalewka pigwowa / Fords London Dry Gin / Martini Ambrato / quince tincture /  
grejpfrut / palony rozmaryn grapefruit / smoked rosemary

**32,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

## LONG

### **LYNCHBURG LEMONADE** (orzeźwiający, kwaśny / refreshing, sour)

Jack Daniel's / Triple sec / sok z cytryny / 7up    Jack Daniel's / Triple sec / lemon juice / 7up

**38,00**

### **CANDY LONG ISLAND** (mocny, słodki / strong, sweet)

Finlandia Cranberry / Bacardi Razz / Gordon's London Pink Gin /    Finlandia Cranberry / Bacardi Razz / Gordon's London Pink Gin /  
El Jimador Blanco / Triple sec / sok z cytryny / kwiaty malwy    El Jimador Blanco / Triple sec / lemon juice / mallow flowers

**39,00**

### **LONG ISLAND ICED TEA** (mocny / strong)

Finlandia Vodka / Bacardi Carta Blanca / Bombay Sapphire /    Finlandia Vodka / Bacardi Carta Blanca / Bombay Sapphire /  
El Jimador Blanco / Triple sec / Pepsi    El Jimador Blanco / Triple sec / Pepsi

**39,00**

### **CARIBBEAN PUNCH** (egzotyczny, kwaśny / exotic, sour)

Dewar's 8 Caribbean Smooth / pure marakuja / syrop cukrowy /    Dewar's 8 Caribbean Smooth / passion fruit puree / sugar syrup /  
angostura orange bitter / tonik / skórka z pomarańczy    angostura bitter orange / tonic / orange zest

**34,00**

### **BLOODY MARY** (wytrawny, ostry / dry, spice)

Finlandia Vodka / sok pomidorowy / sok z cytryny / przyprawy    Finlandia Vodka / tomato juice / lemon juice / spices

**34,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

## LONG

### **BACARDI MOJITO** (orzeźwiający / refreshing)

Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta      Bacardi Carta Blanca / lime / mint /  
cukier trzcinowy / woda gazowana      cane sugar / soda

**31,00**

### **MOJITO OWOCOWE** (orzeźwiający, słodki/kwaśny / refreshing, sweet/sour)

mus owocowy: truskawka, marakuja,      fruit mousse: strawberry, passion fruit,  
brzoskwinia lub czerwona porzeczka / Bacardi Carta Blanca /      peach or red currant / Bacardi Carta Blanca /  
limonka / mięta / cukier trzcinowy      lime / mint / cane sugar

**34,00**

### **RAZZ MOJITO** (orzeźwiający, słodko-kwaśny / refreshing, sweet-sour)

Bacardi Razz / limonka / mięta / cukier trzcinowy / sok z cytryny      Bacardi Razz / lime / mint / cane sugar / lemon juice

**32,00**

### **BACARDI CUBA LIBRE** (słodko-kwaśny / sweet-sour)

Bacardi Anejo Quatro / limonka / Pepsi      Bacardi Anejo Quatro / lime / Pepsi

**29,00**

### **BOMBAY TONIC** (wytrawny / dry)

Bombay Sapphire / limonka / Tonic      Bombay Sapphire / lime / Tonic

**29,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

## KOKTAJL

### **MARGARITA** (kwaśny / sour)

El Jimador Blanco / Triple sec / sok z limonki    El Jimador Blanco / Triple sec / lime juice

**33,00**

### **ZMROŻONA TRUSKAWKOWA MARGARITA    FROZEN STRAWBERRY MARGARITA**

(słodko-kwaśny)    (sweet-sour)

El Jimador Blanco / Triple Sec / truskawki / sok z cytryny    El Jimador Blanco / Triple Sec / strawberries / lemon juice

**39,00**

### **PORNSTAR MARTINI** (słodko-kwaśny / sweet-sour)

Finlandia Vodka (infuzowana wanilią) / puree marakuja /    Finlandia Vodka (infused with vanilla) / passion fruit puree /  
syrop cukrowy / sok z limonki / Martini Prosecco    sugar syrup / lime juice / Martini Prosecco

**38,00**

### **FROZEN PEAR** (słodki / sweet)

Bombay Sapphire / sorbet gruszkowy /    Bombay Sapphire / pear sorbet /  
syrop z gruszki / sok z cytryny    pear syrup / lemon juice

**37,00**

### **NEW MASH** (mocny, kwaśny / strong, sour)

Jack Daniel's Triple Mash / sok z limonki / syrop cukrowy /    Jack Daniel's Triple Mash / lime juice / sugar syrup /  
angostura orange bitter / Martini Prosecco / zest z cytryny    angostura orange bitter / Martini Prosecco / lemon zest

**39,00**

### **SHERRY LADY** (słodki, wytrawny / sweet, dry)

Bacardi Spiced / Martini Rubino / Creme de Cassis / sok z cytryny /    Bacardi Spiced / Martini Rubino / Creme de Cassis / lemon juice /  
białko / puder malinowy    egg white / raspberry powder

**36,00**

# KOKTAJLE / COCKTAILS

## KOKTAJL

### **THE OLD CUBAN** (orzeźwiający / refreshing)

Bacardi Reserva Ocho / syrop cukrowy / sok z limonki /    Bacardi Reserva Ocho / sugar syrup / lime juice /  
mięta / angostura / Martini Prosecco    mint / angostura / Martini Prosecco

**38,00**

### **BETWEEN THE SHEETS** (mocny, słodko-kwaśny / strong, sweet-sour)

Bacardi Carta Blanca / Remy Martin / Triple Sec /    Bacardi Carta Blanca / Remy Martin / Triple Sec /  
sok z cytryny / syrop cukrowy / skórka z pomarańczy    lemon juice / sugar syrup / orange zest

**38,00**

### **COSMOPOLITAN** (słodko-kwaśny / sweet-sour)

Finlandia Lime / Triple sec / sok z cytryny /    Finlandia Lime / Triple sec / lemon juice /  
sok żurawinowy / skórka z pomarańczy    cranberry juice / orange zest

**33,00**

### **NOVA ESPRESSO MARTINI** (deserowy / dessert)

Finlandia Vodka (infuzowana wanilią) /    Finlandia Vodka (infused with vanilla) /  
Kahlua / Baileys / espresso    Kahlua / Bailey's / espresso

**35,00**

### **DAIQUIRI** (kwaśny / sour)

Banks 5 / sok z limonki / syrop cukrowy    Banks 5 / lime juice / sugar syrup

**38,00**



# ALKOHOLE / LIQUORS

## **WÓDKA** 40 ml / **VODKA** 4 CL

**18,00**

FINLANDIA VODKA  
BOTANICAL CUCUMBER AND MINT  
BOTANICAL WILDBERRY AND ROSE  
BLACKCURRANT  
COCONUT  
GRAPEFRUIT  
CRANBERRY  
LIME  
MANGO  
REDBERRY  
RASPBERRY

DOMOWA WÓDKA / HOMEMADE VODKA

**18,00**

ŻUBRÓWKA / BISON GRASS VODKA

**18,00**

KRUPNIK / HONEY VODKA

**18,00**

ŻOŁĄDKOWA GORZKA / HERBAL VODKA

**18,00**

CACHACA

**27,00**

## **PREMIUM VODKA**

GREY GOOSE

**30,00**

## **NALEWKI** 40 ml / **TINCTURES** 4 CL

**18,00**

PIGWA / QUINCE  
WIŚNIA / CHERRY

## **GIN** 40 ml / 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE

**22,00**

HENDRICK'S

**29,00**

FORDS LONDON DRY GIN

**24,00**

## **RUM** 40 ml / 4 CL

BACARDI CARTA BLANCA

**20,00**

BACARDI CARTA ORO

**20,00**

BACARDI CARTA NEGRA

**20,00**

BACARDI SPICED

**20,00**

BACARDI RAZZ

**20,00**

BACARDI ANEJO CUATRO

**22,00**

BACARDI RESERVA OCHO

**26,00**

BACARDI GRAN RESERVA DIAZ

**31,00**

BANKS 5 ISLAND

**30,00**

SANTA TERESA 1796 Solera

**36,00**

## **KONIAKI I BRANDY** 40 ml / **COGNAC & BRANDY** 4 CL

HENNESSY VS

**31,00**

REMY MARTIN VSOP

**34,00**

METAXA 5\*

**23,00**

METAXA 7\*

**26,00**

# ALKOHOLE / LIQUORS

## WHISKY & BOURBON 40 ml / 4 CL

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| JACK DANIEL'S                 | 23,00 |
| JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY | 23,00 |
| JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE  | 23,00 |
| JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE   | 25,00 |
| JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE | 23,00 |
| JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK  | 28,00 |
| JACK DANIEL'S TRIPLE MASH     | 32,00 |
| JACK DANIEL'S SINGLE BARREL   | 33,00 |

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| WOODFORD RESERVE              | 34,00 |
| WOODFORD DOUBLE OAKED         | 39,00 |
| WOODFORD RESERVE RYE          | 39,00 |
| DEWAR'S 8 YO CARIBBEAN SMOOTH | 24,00 |
| DEWAR'S 12 YO                 | 27,00 |
| DEWAR'S 15 YO                 | 31,00 |
| CHIVAS REGAL 12 YO            | 28,00 |
| JAMESON                       | 22,00 |

## SINGLE MALT WHISKY 40 ml / 4 CL

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| ABERFELDY 12 YO          | 34,00 |
| ABERFELDY 16 YO          | 46,00 |
| AULTMORE 12 YO           | 34,00 |
| CRAIGELLACHIE 13 YO      | 34,00 |
| THE DEVERON 12 YO        | 32,00 |
| ROYAL BRACKLA 12 YO      | 42,00 |
| BENRIACH THE 10 YO       | 30,00 |
| BENRIACH THE SMOKY 10 YO | 32,00 |
| BENRIACH THE 12 YO       | 35,00 |
| GLENDRONACH 12 YO        | 32,00 |
| GLENDRONACH 15YO         | 49,00 |
| GLENGLASSAUGH TORFA      | 32,00 |
| GLENGLASSAUGH REVIVAL    | 29,00 |
| GLENGLASSAUGH EVOLUTION  | 29,00 |

## TEQUILA 40 ml / 4 CL

|                     |       |
|---------------------|-------|
| EL JIMADOR BLANCO   | 21,00 |
| EL JIMADOR REPOSADO | 22,00 |
| HERRADURA PLATA     | 33,00 |
| HERRADURA REPOSADO  | 35,00 |
| HERRADURA ANEJO     | 38,00 |
| PATRON SILVER       | 41,00 |
| PATRON ANEJO        | 43,00 |

## WERMUTY 100 ml / VERMOUTHS 10 CL

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| MARTINI FIERO         | 20,00 |
| MARTINI BIANCO        | 20,00 |
| MARTINI ROSSO         | 20,00 |
| MARTINI EXTRA DRY     | 20,00 |
| MARTINI AMBRATO 40 ml | 22,00 |
| MARTINI RUBINO 40 ml  | 22,00 |
| MARTINI BITTER 40 ml  | 22,00 |



WOODFORD RESERVE®  
BOURBON WHISKEY



# WINA / WINES

## WINA DOMU / HOUSE WINES



150 ml  
**22,00**



0,5 l  
**55,00**



1 l  
**89,00**

WINO BIAŁE / WHITE WINE  
WINO CZERWONE / RED WINE

### WINA BIAŁE - WHITE WINES



150 ml



750 ml

GUIGAS VINHO VERDE  
Minho - Portugalia / Portugal

**27,00 / 125,00**

MOSEL RIESLING KABINETT QmP  
Mosel - Niemcy / Germany

**27,00 / 125,00**

HUNKY DORY SAUVIGNON BLANC (BIO)  
Marlborough - Nowa Zelandia / New Zealand

**39,00 / 185,00**

ARESTI GEWURZTRAMINER ESTATE SELECTION  
Curico Valley - Chile

**26,00 / 125,00**

ALOIS LAGEDER RIFF PINOT GRIGIO IGT VENETO  
Włochy / Italy

**31,00 / 145,00**

WAKEFIELD JARAMAN CHARDONNAY  
Clare Valley / Adelaide Hills - Australia

**49,00 / 265,00**

# WINA / WINES

## WINO RÓŻOWE - ROSE WINE

LEGADO MUNOZ ROSADO  
La Mancha - Hiszpania / Spain



**27,00 / 130,00**

## WINA CZERWONE - RED WINES

LUCCARELLI PRIMITIVO  
Puglia IGP - Włochy / Italy

**27,00 / 135,00**

ARESTI CABERNET SAUVIGNON ESTATE SELECTION  
Curico Valley - Chile

**26,00 / 120,00**

ARESTI CARMENERE RESERVA  
Rapel Valley - Chile

**31,00 / 145,00**

DELHEIM CABERNET SAUVIGNON /SHIRAZ  
Stellenbosch - RPA

**28,00 / 130,00**

FIOR DI SOLE LONG BARN ZINFANDEL  
California - USA

**33,00 / 165,00**

WAKEFIELD JARAMAN SHIRAZ  
Clare Valley / McLaren Vale - Australia

**49,00 / 265,00**

## WINO DESEROWE - DESSERT WINE

MOSCATO D'ASTI DOCG  
Piemont - Włochy / Italy

**33,00 / 155,00**

# WINA / WINES

## WINA MUSUJĄCE - SPARKLING WINES



|                                              |                       |
|----------------------------------------------|-----------------------|
| MARTINI PROSECCO – Włochy Italy              | <b>28,00 / 135,00</b> |
| MARTINI ASTI – Włochy Italy                  | <b>28,00 / 135,00</b> |
| MARTINI ROSE – Włochy Italy                  | <b>135,00</b>         |
| MARTINI BRUT – Włochy Italy                  | <b>135,00</b>         |
| DIGNITAT CAVA BRUT DO - Penedes - Hiszpania  | <b>31,00 / 145,00</b> |
| PROSECCO BELSTAR SPUMANTE DOC – Włochy Italy | <b>155,00</b>         |

## SZAMPAN - CHAMPAGNE

|                                                              |               |
|--------------------------------------------------------------|---------------|
| BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE A.O.C.<br>Francja / France | <b>650,00</b> |
|--------------------------------------------------------------|---------------|

## WINA BEZALKOHOLOWE - NON-ALCOHOL WINE

|                                                                 |                       |
|-----------------------------------------------------------------|-----------------------|
| BIAŁE / WHITE<br>VINA'o° CHARDONNAY (bio-organic)               | <b>32,00 / 155,00</b> |
| CZERWONE / RED<br>VINA'o° MERLOT (bio-organic)                  | <b>32,00 / 155,00</b> |
| MUSUJĄCE / SPARKLING<br>VINA'o° CLASSIC SPARKLING (bio-organic) | <b>32,00 / 155,00</b> |

## MARTINI FIERO 28,00

- 1/2 MARTINI FIERO
- 1/2 TONIC
- PLASTER POMARAŃCZY



## OLD FASHIONED 39,00

- WOODFORD RESERVE 60 ML
- CUKIER TRZCINOWY
- SKÓRKI POMARAŃCZY
- ANGOSTURA





