

# Jesień Autumn

## Śniadania / Breakfast

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

**ŚNIADANIE FRANCUSKIE 39 PLN**  
croissant / jajko na miękko/  
ser gruyère / szynka dojrzewająca/  
pâté z kaczki / konfitura morelowa / mini sałatka

**FRENCH BREAKFAST 39 PLN**  
croissant / soft-boiled egg/  
gruyère cheese / dry cured ham /  
duck pâté / apricot jam / mini salad

**JAJECZNICA Z KURKAMI 32 PLN** @  
tost z chleba na zakwasie / jajecznicza z 3 jajek/  
por / ser gruyère / szczypiorek

**SCRAMBLED EGGS  
WITH CHANTERELLES 32 PLN**  
sourdough bread toast / leak/  
gruyère cheese / chives

## Zupa / Soup

**KREM Z PIECZONEGO  
SELERA 32 PLN** @  
pasta truflowa / grzanka z serem  
pleśniowym i parmezanem

**BAKED CELERY  
CREAM SOUP 32 PLN**  
truffle paste /  
toast with blue cheese and parmesan

## Dania Głównie / Main Courses

**FETTUCCINE Z  
POLĘDWICĄ WOŁOWĄ 58 PLN**  
cukinia / pasta truflowa/  
natka pietruszki/  
sos demi-glace / parmezan

**FETTUCCINE  
WITH SIRLOIN 58 PLN**  
zucchini / truffle paste / parsley/  
demi-glace sauce / parmesan

**GNOCCHI 49 PLN**  
karmelizowana gruszka/  
sos z sera pleśniowego / szpinak/  
prażone migdały / rukola

**GNOCCHI 49 PLN**  
caramelized pear/  
blue cheese sauce / spinach/  
roasted almond flakes / rucola

## Deser / Dessert

**BEZA WŁOSKA 32 PLN**  
sos z rokitnika/  
karmelizowane morele/  
chrupka z syropem klonowym

**ITALIAN MERINGUE 32 PLN**  
sea buckthorn sauce/  
caramelized apricots/  
chips with maple syrup

---

# NOVA

— Resto & Bar —

## Napoje/Drinks

### YOLK – A 35 PLN

Jack Daniel's / Bacardi Carta Oro/  
żółtko/ śmietanka/  
syrop klonowy / lody orzech laskowy

### YOLK – A 35 PLN

Jack Daniel's / Bacardi Carta Oro/  
yolk / cream/  
maple syrup / peanuts ice cream

### ROCK IT, NICK! 35 PLN

Tatratea rokitnik / Bacardi Carta Blanca/  
herbata jaśminowa / kordiał cytrynowy/  
sok z cytryny / białko / tymianek

### ROCK IT, NICK! 35 PLN

Sea buckthorn Tatratea/  
Bacardi Carta Blanca/jasmine tea/  
lemon cordial / lemon juice / egg white / thyme

### PINE75 35 PLN

Fords Gin / Martini Prosecco/  
kordiał sosnowy / sok z cytryny

### PINE75 35 PLN

Fords Gin / Martini Prosecco/  
pine cordial / lemon juice

### PLUM-B 35 PLN

Bombay Sapphire /  
syrop śliwkowy z rozmarynem/  
sok z cytryny / woda gazowana

### PLUM-B 35 PLN

Bombay Sapphire/  
plum and rosemary syrup/  
lemon juice / soda

### HERBATA KASZTANOWA 25 PLN

syrop klonowy / pomarańcza / cytryna

### CHESTNUT TEA 25 PLN

maple syrup / orange / lemon

### ŚLIWKOWA GORĄCA CZEKOLADA 25 PLN

powidła śliwkowe / bita śmietana / cynamon

### PLUM HOT CHOCOLATE 25 PLN

plum jam / whipped cream / cinnamon



follow us!  
@novarestobar