



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% the basic price.*

O szczegóły dotyczące alergenów pokarmowych i gramatur prosimy zapytać obsługę.
Food allergen information and basic weight 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.



Zobacz nasze foto menu
See our photo menu



bez laktozy
lactose free



wegetariańskie
vegetarian



wegańskie
vegan



pikantne
spicy




może zawierać
śladowe ilości glutenu
may contain trace
amount of gluten

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ   59,00
marynowane kurki / musztarda francuska /
żółtko / korniszony / cebula

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

TATAR Z ŁOSOSIA  41,00
dressing z awokado / jabłko / ogórek / chrupka ryżowa

SALMON TARTARE
avocado dressing / apple / cucumber / rise chips

TATAR Z TUŃCZYKA 41,00
ryż z wasabi w panko / ogórek / sezam / nori – majo


TUNA TARTARE
wasabi rice with panko / cucumber / sesame / nori – mayo

KULKI RYŻOWE Z WASABI  39,00
nori – majo / wakame / ogórek


RICE BALLS WITH WASABI
nori – majo / wakame / cucumber

KREWETKI Z CHORIZO  48,00
białe wino / pomidory / szczypiorek / pieczywo maślane

SHRIMPS WITH CHORIZO
white wine / tomatoes / chives / buttery bread

BRUSCHETTA  35,00
ricotta / pomidory / kruszonka parmezanowa / bazylia

BRUSCHETTA
ricotta cheese / tomatoes / parmesan crumble / basil


DOMOWE FRYTKI   35,00
płatki parmezanu / natka pietruszki / oliwa truflowa




HOMEMADE FRIES
parmesan flakes / parsley / truffle oil


FRYTKI Z BATATÓW   35,00
aioli

SWEET POTATO FRIES
aioli


ZUPY / SOUPS



ROSÓŁ  26,00
domowy makaron / natka pietruszki
BROTH
homemade noodles / parsley

TOSKAŃSKA ZUPA POMIDOROWA    29,00
bazylia
TUSCAN TOMATO SOUP
basil

TRADYCYJNY ŻUREK  36,00
smażona kiełbasa / boczek / jajko / suszone grzyby /
domowy zakwas

TRADITIONAL POLISH SOUR SOUP
fried sausage / bacon / egg / dried mushrooms /
homemade sourdough

KREM Z PIECZONEGO SELERA  34,00
pasta truflowa / grzanka z serem pleśniowym i parmezanem
BAKED CELERY CREAM SOUP
truffle paste / toast with blue cheese and parmesan

RAMEN TANTAN   47,00
pieczony boczek / makaron ramen /
jajko / grzyby mun / kukurydza / szczypior / crispy chili oil
RAMEN TANTAN
baked bacon / noodle /
egg / mun mushrooms / corn / chives / crispy chili oil

TALERZE PRZYSTAWKOWE / FINGER FOOD

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

TALERZ AZJATYCKI

krabki w panko / tatar z tuńczyka /
wakame / kulki ryżowe z wasabi
sosy: mango – chili, nori-mayo, sriracha – mayo

ASIAN PLATE

shrimps with panko / tuna tartare /
wakame / rice balls with wasabi /
sauces: mango – chili, nori- mayo, sriracha - mayo

160,00

TALERZ MEKSYKAŃSKI

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

MEXICAN PLATE

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

140,00

TALERZ GRECKI

suwłaki / manouri w cieście filo / tzatziki /
pasta z suszonych pomidorów ze słonecznikiem / oliwki
Kalamata / pita / sałatka z pomidora, ogórka i fety

GREEK PLATE

souvlaki / manouri with filo pastry / tzatziki /
dried tomato paste with sunflower seeds / Kalamata
olives / pita / tomato, cucumber and feta cheese salad

140,00

TALERZ AMERYKAŃSKI

mini burgery / skrzydełka z kurczaka / krążki cebulowe /
sałatka z sosem cezar / domowy ketchup / majonez ziołowy /
sos BBQ

AMERICAN PLATE

mini burgers / chicken wings / onion rings /
salad with caesar sauce / homemade ketchup / herb mayo /
BBQ sauce

140,00

TALERZ WŁOSKI

serrano / taleggio / pecorino / bresaola /
camembert / salami napoli / kapary /
oliwki / rukola / konfitura z owoców sezonowych

SOUTHERN PLATE

serrano / taleggio / pecorino / bresaola /
camembert / salami napoli / capers /
olives / arugula / seasonal fruit jam

160,00

SALĄTY / SALADS

CESARSKA

grillowany kurczak / boczek / pomidory cherry /
płatki parmezanu / sos cezar / grzanki

CAESAR SALAD

grilled chicken / bacon / cherry tomatoes /
parmesan flakes / caesar sauce / croutons

Z WOŁOWINĄ

wołowina w glazurze sezamowo – sojowej / ogórek /
marchewka / rzodkiewka/ orzechy ziemne / kolendra /
młody szpinak / wasabi / sezam

BEEF SALAD

beef in sesame and soy glaze / cucumber /
carrot / radish / peanuts / coriander /
baby spinach / wasabi / sesame

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

Z MANOURI

manouri w cieście filo / pomidory cherry /
truskawki / jabłko / ogórek / pistacje / miód /
młody szpinak

WITH MANOURI CHEESE

manouri with phyllo dough / cherry tomatoes /
strawberries / apple / cucumber / pistachio / honey /
baby spinach

49,00

52,00

59,00

59,00

MAKARONY / PASTAS

MAKARON TROFIE Z ŻEBREM WOŁOWYM

ragout z żebrem wołowym / pietruszka /
kruszonka parmezanowa

TROFIE PASTA WITH RIBS

ragout with beef ribs / parsley / parmesan crumble

TAGLIATELLE NDUJA A'LA VODKA

cebula duszona w miodzie /
sos pomidorowy / kruszonka z chorizo

NDUJA TAGLIATELLE A'LA VODKA

onion stewed with honey /
tomato sauce / chorizo crumble

SPAGHETTI Z RICOTTĄ

sos pomidorowy / kapary

SPAGHETTI WITH RICOTTA CHEESE

tomato sauce / capers

PENNE Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM

szpinak / pieczarki portobello / sos śmietanowy

PENNE WITH GRILLED CHICKEN

spinach / portobello mushrooms / creamy sauce

NOODLE Z KREWETKAMI

LUB Z TOFU*

grzyby shimeji / pak choi / marchewka / cebula /
jajko / crispy chili oil / orzechy ziemne / cebula dymka / sezam

SHRIMPS OR TOFU* NOODLE

shimeji mushrooms / pak choi / carrot / onion /
egg / crispy chili oil / peanuts / spring onion / sesame

48,00


46,00

42,00

47,00

56,00 / 51,00

BURGERY / BURGERS

BURGER WOŁOWY NA OSTRO  **62,00**
cheddar / ogórek konserwowy / prażona cebulka /
konfitura z chorizo, jabłek i habanero / jalapeno / domowe frytki

SPICY BEEF BURGER

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

BURGER WOŁOWY TRADYCYJNY **62,00**

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

TRADITIONAL BEEF BURGER

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

BURGER Z KURCZAKIEM

kurczak butter-milk / czerwona cebula / pomidor /
sałata w sosie śmietanowym /
majonez paprykowy / domowe frytki

BUTTER-MILK CHICKEN BURGER

butter - milk chicken / red onion / tomato /
salad with creamy sauce /
pepper mayo / homemade fries

BURGER Z SIEKANymi GRZYBAMI  **56,00**

cheddar / konfitura z czerwonej cebuli /
sos duński / rukola / domowe frytki

CHOPPED MUSHROOMS BURGER

cheddar / red onion jam /
danish sauce / arugula / homemade fries

SOSY

aioli / salsa / sriracha-mayo / domowy ketchup


SAUCES

aioli / salsa / sriracha-mayo / homemade ketchup

PIZZA

* Podawana od godziny 12:00

Served from 12:00

MARGHARITA  **45,00**
sos pomidorowy / bazylia / mozzarella fior di latte

MARGHARITA

tomato sauce / basil / mozzarella fior di latte

Z KIEŁBASĄ NDUJA  **52,00**

miód z chili / czerwona cebula / sos pomidorowy /
mozzarella fior di latte

WITH NDUJA SAUSAGE

honey with chilli / red onion / tomato sauce /
mozzarella fior di latte

Z ROSTBEFEM WOŁOWYM **52,00**

sos śmietanowo- truflowy / rukola / mozzarella fior di latte

WITH ROAST BEEF

cream-truffle sauce / arugula / mozzarella fior di latte

Z SEREM PLEŚNIOWYM  **52,00**

gruszka / orzechy włoskie w miodzie / sos śmietanowy /
mozzarella fior di latte

WITH BLUE CHEESE

pear / walnuts in honey / cream sauce / mozzarella fior di latte

Z SALAMI NAPOLI **52,00**

portobello / sos pomidorowy / mozzarella fior di latte

WITH SALAMI NAPOLI

portobello / tomato sauce / mozzarella fior di latte

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	58,00	GRILLOWANY HALIBUT 🍴 komosa ryżowa / pomidory cherry / mus szpinakowy GRILLED HALIBUT quinoa / cherry tomatoes / spinach mousse	70,00
TRADYCYJNY KOTLET SCHABOWY Z KOŚCIĄ 58,00 zasmażana kapusta / gotowane ziemniaki z koperkiem TRADITIONAL PORK CHOP stewed cabbage / boiled potatoes with dill	58,00	KREWETKI W BIAŁYM WINIE 82,00 pomidory / zielona pietruszka / czosnek / domowa chałka SHRIMPS STEWED IN WHITE WINE tomatoes / parsley / garlic / homemade challah	82,00
POŁĘDWICZKI WIEPRZOWE 🍴 65,00 kluski śląskie / brukselka z porem / sos śmietanowo-grzybowy PORK TENDERLOINS traditional polish potato gnocchi / brussels with leek / cream and mushroom sauce	65,00	FISH AND CHIPS 68,00 zielony groszek z miętą / sos tatarski FISH AND CHIPS green peas with mint / tatar sauce	68,00
STEK Z POŁĘDWICY WOŁOWEJ 🍴 140,00 szpinak / portobello / puree ziemniaczane z oliwą truflową / sos pieprzowy SIRLOIN STEAK spinach / portobello mushroom / potato puree with truffle oil / pepper sauce	140,00	KLUSKI ŚLĄSKIE 🍴 🍴 42,00 suszone pomidory / czosnek / chili / kruszonka parmezanowa SILESIA DUMPLINGS dry tomatoes / garlic / chili / parmesan crumble	42,00
GRILLOWANA PIERŚ Z KACZKI 69,00 karmelizowana gruszka / kopytka buraczane / sos winno – porzeczkowy GRILLED DUCK BREAST caramelized pear / beetroot dumplings / wine and currant sauce	69,00	PIEROGI Z KURKAMI 🍴 45,00 ricotta / orzechy włoskie / tymianek / duszona czerwona cebula DUMPLINGS WITH CHANTERELLES ricotta / walnuts / thyme / stewed red onion	45,00
ŻEBRO WOŁOWE 🍴 72,00 puree z kukurydzy / dziki brokuł / kruszonka parmezanowa / demi glace z czekoladą BEEF RIBS corn puree / wild broccoli / parmesan crumble / chocolate demi glace	72,00	RISOTTO Z GRZYBAMI LEŚNYMI 🍴 🍴 47,00 por / natka pietruszki / mascarpone / parmezan FOREST MUSHROOM RISOTTO leek / parsley / mascarpone / parmesan	47,00
		BAO Z TOFU 🍴 42,00 marynowana czerwona kapusta / marchewka / sos sweet- chili / cebula dymka / orzechy ziemne TOFU BAO marinated red cabbage / carrot / sweet chili sauce / spring onion / peanuts	42,00

DESERY / DESSERTS

CREME BRULEE  34,00

LEMON BAR 35,00
lody śmietankowe

LEMON BAR
ice cream

BROWNIE 34,00
solony karmel / czekoladowa kruszonka /
lody jogurtowe z malinami

BROWNIE
salted caramel / chocolate crumble /
yogurt ice cream with raspberries

SERNIK 36,00
sos z białej czekolady

CHEESECAKE
white chocolate sauce

TIRAMISU 36,00
czekoladowa kruszonka

TIRAMISU
chocolate crumble

NAPOJE GORĄCE HOT BEVERAGES

ESPRESSO 12,00

ESPRESSO MACCHIATO 13,00

ESPRESSO AFFOGATO 19,00

PODWÓJNE ESPRESSO 16,00
double espresso

AMERICANO 150 ml / 250 ml 15,00 / 16,00

FLAT WHITE 150 ml 17,00

CAPPUCCINO 150 ml / 250 ml 16,00 / 17,00

LATTE MACCHIATO 250 ml 17,00

KAWA PO IRLANDZKU 33,00

Jameson / podwójne espresso /
śmietanka / cukier trzcinowy

IRISH COFFEE

Jameson / double espresso /
cream / cane sugar

HERBATA LIŚCIASTA 16,00

English Breakfast / Earl Grey / Alfred's Elixir - owocowa /
White Pai mu Tan - biała /
Sencha Lemon Rich - zielona z trawą cytrynową

LOOSE TEA

English Breakfast / Earl Grey / Alfred's Elixir - fruit tea /
White Pai Mu Tan - white tea /
Sencha Lemon Rich - green tea with lemongrass

HERBATA Z IMBIREM 25,00

gruszka / miód / pomarańcza / cytryna

GINGER TEA

pear / honey / orange / lemon

MLEKO OWSIANE 5,00
OAT MILK

NAPOJE ZIMNE COLD BEVERAGES

SOK juice 200 ml	14,00
PEPSI / PEPSI bez cukru / 7UP / MIRINDA ORANGE / SCHWEPES TONIC 200 ml	16,00
CISOWIANKA CLASSIQUE / PERLAGE 700 ml	23,00
WODA KRystaliczne Źródło mineral water 300 ml	13,00
LIPTON ICE TEA BRZOSKWINIOWA peach 200 ml	15,00
KARAFKA WODY carafe of water 1 L	19,00
KARAFKA SOKU / PEPSI / 7 UP carafe of juice / Pepsi / 7 UP 1 L	35,00
THOMAS HENRY Cherry Blossom Tonic / Spicy Ginger Beer / Pink Grapefruit 200 ml	18,00
RED BULL ENERGY DRINK 330 ml	22,00

DOMOWE LEMONIADY HOMEMADE LEMONADES

CYTRYNA Z MIĘTĄ lemonade with mint leaves	22,00
BRZOSKWINIA peach	25,00
TRUSKAWKA / POZIOMKA strawberry / wild strawberry	25,00
MARAKUJA / POMARAŃCZA passion fruit / orange	25,00
KARAFKA LEMONIADY 1L carafe of lemonade 1L	46,00
ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI FRESHLY SQUEEZED JUICES	
POMARAŃCZA orange	27,00
GREJPFRUT grapefruit	27,00
POMARAŃCZA / GREJPFRUT orange / grapefruit	27,00
MARCHEWKA carrot	24,00
MARCHEWKA / JABŁKO / POMARAŃCZA carrot / apple / orange	24,00

KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE / NON ALCOHOLIC COCKTAILS

MOJITO 0% 25,00

limonki / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana

MOJITO 0%

limes / mint / cane sugar / soda

MOJITO OWOCOWE 0% 28,00

puree truskawka, marakuja lub brzoskwinia /
limonki / mięta / cukier trzcinowy / woda gazowana

FRUIT MOJITO 0%

strawberry, passionfruit or peach puree /
limes / mint / cane sugar / soda

PORNSTAR MATRINI 0% 29,00

puree marakuja / sok z limonki /
syrop waniliowy / wino musujące 0%

PORNSTAR MARTINI 0%

passion fruit puree / lime juice /
vanilla syrup / sparkling wine 0%

MARTINI VIBRANTE 0% & TONIC 26,00

MARTINI FLORALE 0% & TONIC 26,00

SZOTY

SHOTS



4 x 40 ml

OWOCOWE 38,00

truskawka lub marakuja
Ostoya Vodka / sok z cytryny / mus owocowy

FRUITS

strawberry or passion fruit
Ostoya Vodka / lemon juice / fruit mousse

GOOD MORNING MEXICO 42,00

El Jimador Reposado / Triple sec /
kordiał kafirowy z trawą cytrynową /
sok z limonki / cukier trzcinowy

GOOD MORNING MEXICO

El Jimador Reposado / Triple Sec /
kaffir and lemongrass cordial / lime juice / cane sugar

PIWA BEERS DRAUGHT BEER

ŻYWIEC CIEMNE

0,5 L / 23,00

0,3 L / 22,00

ŻYWIEC BIAŁE PSZENICZNE / WHEAT BEER

0,5 L / 23,00

0,3 L / 22,00

ŻYWIEC LAGER BEER

0,5 L / 22,00

0,3 L / 21,00

PIWO BUTELKOWE BOTTLED BEER

DESPERADOS 0,4 L 25,00

klasyczny lub red
classic or red

HEINEKEN 0,5 L 24,00

ŻYWIEC APA 0,5 L 24,00

ŻYWIEC IPA 0,5 L 24,00

NAMYSŁÓW 0,5 L 25,00

PAULANER 0,4 L 27,00

PIWO KRAFTOWE NOVA KLUBOVA 29,00

belgian blond ale / marcowe
NOVA KLUBOVA CRAFT BEER
belgian blond ale / märzen

HEINEKEN 0% 0,5 L 24,00

ŻYWIEC 0% 0,5 L 24,00

grejpfruz / lemonż / tropikaż

ŻYWIEC BIAŁE 0% 0,5 L 24,00

WARKA RADLER 0% 0,5 L 24,00

cytryna lub grejpfrut z pomarańczą
lemon or grapefruit with orange



ŻYWIEC

KOKTAJLE COCKTAILS

SHORT

OLD FASHIONED (wytrawny) **41,00**

Woodford Reserve / cukier trzcinowy / skórki pomarańczy / angostura

OLD FASHIONED (dry)

Woodford Reserve / cane sugar / orange zests / angostura

WHISKEY SOUR / HONEY / FIRE / RYE (kwaśny) **37,00**

Gentleman Jack / Honey / Fire / Rye / sok z cytryny / syrop cukrowy / angostura / białko / skórka z pomarańczy

WHISKEY SOUR / HONEY / FIRE / RYE (sour)

Gentleman Jack / Honey / Fire / Rye / lemon juice / sugar syrup / angostura / egg white / orange zest

APPLE SOUR (słodko-kwaśny) **37,00**

Jack Daniel's Apple / mięta / sok z cytryny / syrop cukrowy / białko

APPLE SOUR (sweet-sour)

Jack Daniel's Apple / mint / lemon juice / sugar syrup / egg white

CAIPIRINHA (orzeźwiający, kwaśny) **35,00**

Cachaca / limonka / cukier trzcinowy

CAIPIRINHA (refreshing, sour)

Cachaca / lime / cane sugar

NOVA BRAMBRLE (orzeźwiający) **42,00**

Fords London Dry Gin / Creme de Cassis / sok z cytryny / syrop cukrowy

NOVA BRAMBRLE (refreshing)

Fords London Dry Gin / Creme de Cassis / lemon juice / sugar syrup

LEMON GOOSE (cytrusowy, lekko wytrawny) **39,00**

Grey Goose / kordiał kafir – trawa cytrynowa / wino infuzowane cytrusami / palony grejpfrut z cukrem

LEMON GOOSE (citrus, slightly dry)

Grey Goose / kaffir and lemongrass cordial / wine infused with citrus / grapefruit with sugar

MARTINI NEGRONI (wytrawny) **38,00**

Bombay Sapphire / Martini Rubino / Martini Bitter

MARTINI NEGRONI (dry)

Bombay Sapphire / Martini Rubino / Martini Bitter

PENICYLINA (dymny, słodko- kwaśny) **41,00**

Benriach the Smoky 10 YO / miód / sok z limonki / imbir

PENICYLINA (smoked, sweet-sour)

Benriach the Smoky 10 YO / honey / lime juice / ginger

KOKTAJLE COCKTAILS

LONG

LYNCHBURG LEMONADE (orzeźwiający, kwaśny) **39,00**
Jack Daniel's / Triple sec / sok z cytryny / 7up

LYNCHBURG LEMONADE (refreshing, sour)
Jack Daniel's / Triple sec / lemon juice / 7up

PINKIE (słodko-kwaśny) **36,00**
Bombay Sapphire infuzowany herbatą sencha sakura /
sok z cytryny / syrop poziomkowy / woda gazowana

PINKIE (sweet-sour)
Bombay Sapphire infused with sencha sakura tea /
lemon juice / wild strawberry syrup / soda

LONG ISLAND ICED TEA (mocny) **42,00**
Ostoya Vodka / Bacardi Carta Blanca /
Bombay Sapphire / El Jimador Blanco / Triple sec / Pepsi

LONG ISLAND ICED TEA (strong)
Ostoya Vodka / Bacardi Carta Blanca /
Bombay Sapphire / El Jimador Blanco / Triple sec / Pepsi

CARIBBEAN PUNCH (tropikalny, kwaśny) **38,00**
Dewar's 8 Caribbean Smooth / puree marakuja /
syrop cukrowy / angostura orange bitter /
Tonic / skórka z pomarańczy

CARRIBEAN PUNCH (tropical, sour)
Dewar's 8 Caribbean Smooth / passion fruit puree /
sugar syrup / angostura orange bitter / Tonic / orange zest

BLOODY MARY (wytrawny, ostry) **37,00**
Ostoya Vodka infuzowana habanero i chrzanem /
sok pomidorowy / sok z cytryny / przyprawy

BLOODY MARY (dry, spicy)
Ostoya Vodka infused with habanero and horseradish /
tomato juice / lemon juice / spices

BACARDI MOJITO (orzeźwiający) **36,00**
Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana

BACARDI MOJITO (refreshing)
Bacardi Carta Blanca / lime / mint / cane sugar / soda

MOJITO OWOCOWE (orzeźwiający, słodko - kwaśny) **38,00**
puree truskawka, marakuja lub brzoskwinia /
Bacardi Carta Blanca / limonka / mięta /
cukier trzcinowy / woda gazowana

FRUIT MOJITO (refreshing, sweet - sour)
puree strawberry, passion fruit or peach / Bacardi Carta Blanca /
lime / mint / cane sugar / soda

BACARDI CUBA LIBRE (słodko-kwaśny) **32,00**
Bacardi Anejo Quatro / limonka / Pepsi

BACARDI CUBA LIBRE (sweet - sour)
Bacardi Anejo Quatro / lime / Pepsi

BOMBAY TONIC (wytrawny) **32,00**
Bombay Sapphire / limonka / Tonik

BOMBAY TONIC (dry)
Bombay Sapphire / lime / Tonic

KOKTAJLE COCKTAILS

KOKTAJL

MARGARITA (kwaśny)

El Jimador Blanco / Triple sec / sok z limonki

35,00

MARGARITA (sour)

El Jimador Blanco / Triple sec / lime juice

ZMROŻONA TRUSKAWKOWA MARGARITA (słodko - kwaśny) 42,00

El Jimador Blanco / Triple Sec / truskawki / sok z cytryny

FROZEN STRAWBERRY MARGARITA (sweet - sour)

El Jimador Blanco / Triple Sec / strawberries / lemon juice

PORNSTAR MARTINI (słodko - kwaśny)

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / puree marakuja / syrop cukrowy / sok z limonki / Martini Prosecco

42,00

PORNSTAR MARTINI (sweet - sour)

Ostoya Vodka (infused with vanilla) / passion fruit puree / sugar syrup / sok z limonki / Martini Prosecco

THE OLD CUBAN (orzeźwiający)

Bacardi Reserva Ocho / syrop cukrowy / sok z limonki / mięta / angostura / Martini Prosecco

39,00

THE OLD CUBAN (refreshing)

Bacardi Reserva Ocho / sugar syrup / lime juice / mint / angostura / Martini Prosecco

BETWEEN THE SHEETS (mocny, słodko - kwaśny)

Bacardi Carta Blanca / Martell VS / Triple Sec / sok z cytryny / syrop cukrowy / skórka z pomarańczy

39,00

BETWEEN THE SHEETS (strong, sweet - sour)

Bacardi Carta Blanca / Martell VS / Triple Sec / lemon juice / sugar syrup / orange zest

NOVA ESPRESSO MARTINI (deserowy)

Ostoya Vodka (infuzowana wanilią) / Kahlua / Bailey's / espresso

39,00

NOVA ESPRESSO MARTINI (dessert)

Ostoya Vodka (infused with vanilla) / Kahlua / Bailey's / espresso

PINE 75 (lekko wytrawny, ziołowy) 37,00

Fords Gin / Martini Prosecco / sosna / sok z cytryny / syrop cukrowy

PINE 75 (slightly dry, herbal)

Fords Gin / Martini Prosecco / pine / lemon juice / sugar syrup

BALTIC DUNE (orzeźwiający) 37,00

Ostoya Vodka / likier rokitnikowy / herbata jaśminowa / kordiał cytrynowy / sok z cytryny / białko

BALTIC DUNE (refreshing)

Ostoya Vodka / buckthorn liqueur / jasmine tea / lemon cordial / lemon juice / egg white

ROSA (orzeźwiający, słodki) 41,00

St. Germain / Martini Prosecco / kordiał cytrynowy / sok z cytryny / bitter śliwkowy

ROSA (refreshing, sweet)

St. Germain / Martini Prosecco / lemon cordial / lemon juice / plum bitter

DAIQUIRI (kwaśny) 40,00

Banks 5 / sok z limonki / syrop cukrowy

DAIQUIRI (sour)

Banks 5 / lime juice / sugar syrup

MARTINI FIERO & TONIC (orzeźwiający) 32,00

Martini Fiero / Tonic / pomarańcza

MARTINI FIERO & TONIC (refreshing)

Martini Fiero / Tonic / orange

MARTINI FIERO SPRITZ (orzeźwiający) 37,00

Martini Fiero / Martini Asti / grejpfrut

MARTINI FIERO SPRITZ (refreshing)

Martini Fiero / Martini Asti / grapefruit

PEACH PERFECT (orzeźwiający) 41,00

Martini Prosecco / likier brzoskwiniowy / puree brzoskwiniowe / sok z cytryny / mięta

PEACH PERFECT (refreshing)

Martini Prosecco / peach liqueur / peach puree / lemon juice / mint

ALKOHOLE LIQUORS

WÓDKA 40 ml

VODKA 4 CL

OSTOYA VODKA	22,00
OSTOYA BLACK VODKA	24,00
ABSOLUT BLUE	20,00
ABSOLUT SMAKOWY PEARS, LIME, WILD BERRY	20,00
ABSOLUT ELYX	27,00
DOMOWA WÓDKA Homemade vodka	20,00
ŻUBRÓWKA Bison Grass Vodka	20,00
CACHACA	29,00

WÓDKA SUPER PREMIUM 40 ml

SUPER PREMIUM VODKA 4 CL

GREY GOOSE	32,00
WYBOROWA EXQUISITE	26,00

GIN 40 ml

GIN 4 CL

BOMBAY SAPPHIRE	24,00
BOMBAY SUNSET	26,00
BOMBAY PREMIER CRU	36,00
HENDRICK'S	31,00
FORDS LONDON DRY GIN	31,00
GIN MARE	39,00
BEEFEATER PINK	26,00
MONKEY 47 SLOE GIN	38,00
MONKEY 47 DRY GIN	38,00

RUM 40 ml

RUM 4 CL

BACARDI CARTA BLANCA	22,00
BACARDI CARTA ORO	22,00
BACARDI CARTA NEGRA	22,00
BACARDI SPICED	22,00
BACARDI ANEJO CUATRO	24,00
BACARDI RESERVA OCHO	28,00
BACARDI GRAN RESERVA DIAZ	33,00
BANKS 5 ISLAND	34,00
SANTA TERESA 1796 Solera	38,00
RUM BUMBU	31,00
RUM BUMBU XO	33,00

KONIAKI 40 ml

COGNAC 4 CL

MARTELL VS	34,00
MARTELL VSOP	46,00

TEQUILA 40 ml

TEQUILA 4 CL

EL JIMADOR BLANCO	23,00
EL JIMADOR REPOSADO	24,00
HERRADURA PLATA	35,00
HERRADURA REPOSADO	37,00
HERRADURA ANEJO	40,00
PATRON SILVER	43,00
PATRON ANEJO	45,00

ALKOHOLE LIQUORS

SINGLE MALT WHISKY 40 ml

SINGLE MALT WHISKY 4 CL

ABERFELDY 12 YO	35,00
ABERFELDY 16 YO	48,00
AULTMORE 12 YO	36,00
CRAIGELLACHIE 13 YO	36,00
ROYAL BRACKLA 12 YO	44,00
BENRIACH THE 10 YO	32,00
BENRIACH THE SMOKY 10 YO	34,00
BENRIACH THE 12 YO	38,00
GLENDRONACH 12 YO	35,00
GLENDRONACH 15 YO	49,00
GLENGLISSAUGH SANDEND	39,00
GLENGLISSAUGH 12 YO	38,00
GLENGLISSAUGH PORTSOY	41,00
DESKA DEGUSTACYJNA BENRIACH	49,00

Benriach The 10 YO 20 ml, Benriach The Smoky 10 YO 20 ml,
Benriach The 12 YO 20 ml

BENRIACH TASTING SET

Benriach The 10 YO 20 ml, Benriach The Smoky 10 YO 20 ml,
Benriach The 12 YO 20 ml

WHISKY & BOURBON 40 ml

WHISKY & BOURBON 4 CL

JACK DANIEL'S	25,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE HONEY	25,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE FIRE	25,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE RYE	26,00

JACK DANIEL'S TENNESSEE APPLE	25,00
JACK DANIEL'S GENTLEMAN JACK	30,00
JACK DANIEL'S TRIPLE MASH	34,00
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	36,00
WOODFORD RESERVE	36,00
WOODFORD DOUBLE OAKED	41,00
WOODFORD RESERVE KENTUCKY STRAIGHT RYE	41,00
ANGEL'S ENVY	52,00
DEWAR'S 8 YO CARIBBEAN SMOOTH	26,00
DEWAR'S 12 YO	29,00
DEWAR'S 15 YO	35,00
CHIVAS REGAL 12 YO	28,00
CHIVAS REGAL 18 YO	52,00
JAMESON	24,00
JAMESON BLACK BARREL	27,00

WERMUTY 100 ml

VERMOUTHS 10 CL



MARTINI FIERO	22,00
MARTINI BIANCO	22,00
MARTINI ROSSO	22,00
MARTINI EXTRA DRY	22,00
MARTINI AMBRATO 40 ml	24,00
MARTINI RUBINO 40 ml	24,00
MARTINI BITTER 40 ml	24,00
LILLET BLANC 40 ml	18,00
LILLET ROSE 40 ml	18,00



WINA WINES

DOMOWE HOUSE WINES

WINO BIAŁE / WHITE WINE
WINO CZERWONE / RED WINE

 150 ml	 0,5 l	 1 l
25,00	65,00	115,00

WINA BIAŁE WHITE WINES

ROBERT VIC PREIGNES TRADITION VIOGNIER IGP
Langwedocja – Francja / France

 150 ml	 750 ml
31,00	145,00

ALOIS LAGEDER RIFF PINOT GRIGIO IGT
Alto Adige - Włochy / Italy

33,00 / 155,00

THE WINE PEOPLE RUPE SECCA GRILLO DOC
Sycylia – Włochy / Italy

31,00 / 145,00

MOSELLAND MOSEL RIESLING KABINETT
Mozela - Niemcy / Germany

30,00 / 135,00

GUIGAS VINHO VERDE WHITE
Minho – Portugalia / Portugal

30,00 / 135,00

VICENTE GANDIA BRAMINI
SAUVIGNON BLANC – MERSEGUERA

30,00 / 135,00

Valencia – Hiszpania / Spain

WAKEFIELD JARAMAN CHARDONNAY
Clare Valley – Australia

49,00 / 230,00

WINA CZERWONE RED WINES

LUCCARELLI PRIMITIVO PUGLIA IGP
Puglia - Włochy / Italy

30,00 / 140,00

THE WINE PEOPLE RUPE SECCA NERO
D'AVOLA DOC
Sycylia – Włochy / Italy

31,00 / 145,00

WAKEFIELD ESTATE SHIRAZ
Clare Valley - Australia

49,00 / 235,00

ELSA BIANCHI MALBEC
Mendoza – Argentyna / Argentina

31,00 / 160,00

8 LEGENDS LEYENDA DE CABALLERO MERLOT
La Mancha – Hiszpania / Spain

34,00 / 180,00

LONG BARN RESERVE CABERNET SAUVIGNON
Kalifornia Napa Valley – USA



39,00 / 185,00

LONG BARN ZINFANDEL
Kalifornia Napa Valley – USA

37,00 / 185,00



WINO RÓŻOWE ROSE WINE

LEGADO MUNOZ TEMPRANILLO ROSADO
La Macha - Hiszpania / Spain

 150 ml	 750 ml
30,00	145,00



WINO POMARAŃCZOWE ORANGE WINE

FATTORIA DI VAIRA VINCENZO
Molise – Włochy / Italy

 150 ml	 750 ml
49,00	240,00

WINO DESEROWE DESSERT WINE



ARALDICA MOSCATO D'ASTI DOCC
Piemont – Włochy / Italy

 150 ml	 750 ml
36,00	170,00

WINA MUSUJĄCE SPARKLING WINES

MARTINI PROSECCO

Włochy / Italy

 150 ml	 750 ml
31,00	150,00

MARTINI ASTI

Włochy / Italy

31,00 / 150,00

MARTINI ROSE

Włochy / Italy

150,00

MARTINI BRUT

Włochy / Italy

150,00

PROSECCO BELSTAR SPUMANTE DOC

Veneto - Włochy / Italy

170,00

DIGNITAT CAVA SPUMANTE DO

Penedes – Hiszpania / Spain

33,00 / 155,00

VINA'O° 0% CLASSIC SPARKLING
(bio-organic)

35,00 / 175,00

SZAMPAN CHAMPANGE

G.H. MUMM GRAND CORDON

Francja / France

490,00

G.H. MUMM ICE XTRA

Francja / France

550,00

PERRIER JOUËT GRAND BRUT

Francja / France

650,00

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE A.O.C.

Francja / France

690,00





NOVA



— Resto & Bar —