



---

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 6 lub więcej osób doliczamy 10% serwisu kelnerskiego.  
*For groups of 6 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

## SALATY / 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

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

## 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

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

## DOMOWE LEMONIADY HOMEMADE LEMONADES

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

## 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

### **NAMYŚLÓW** 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)

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

37,00

### **PINE 75** (slightly dry, herbal)

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

### **BALTIC DUNE** (orzeźwiający)

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

37,00

### **BALTIC DUNE** (refreshing)

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

### **ROSA** (orzeźwiający, słodki)

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

41,00

### **ROSA** (refreshing, sweet)

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

### **DAIQUIRI** (kwaśny)

Banks 5 / sok z limonki / syrop cukrowy

40,00

### **DAIQUIRI** (sour)

Banks 5 / lime juice / sugar syrup

### **MARTINI FIERO & TONIC** (orzeźwiający)

Martini Fiero / Tonic / pomarańcza

32,00

### **MARTINI FIERO & TONIC** (refreshing)

Martini Fiero / Tonic / orange

### **MARTINI FIERO SPRITZ** (orzeźwiający)

Martini Fiero / Martini Asti / grejfrut

37,00

### **MARTINI FIERO SPRITZ** (refreshing)

Martini Fiero / Martini Asti / grapefruit

### **PEACH PERFECT** (orzeźwiający)

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

41,00

### **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

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

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

MOSELLAND MOSEL RIESLING KABINETT  
Mozela - Niemcy / Germany

GUIGAS VINHO VERDE WHITE  
Minho – Portugalia / Portugal

VICENTE GANDIA BRAMINI  
SAUVIGNON BLANC – MERSEGUERA  
Valencia – Hiszpania / Spain

WAKEFIELD JARAMAN CHARDONNAY  
Clare Valley – Australia

 150 ml	 750 ml
31,00	145,00

33,00 / 155,00

31,00 / 145,00

30,00 / 135,00

30,00 / 135,00

30,00 / 135,00

49,00 / 230,00

## WINA CZERWONE RED WINES

LUCCARELLI PRIMITIVO PUGLIA IGP  
Puglia - Włochy / Italy

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

WAKEFIELD ESTATE SHIRAZ  
Clare Valley - Australia

ELSA BIANCHI MALBEC  
Mendoza – Argentyna / Argentina

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

LONG BARN RESERVE CABERNET SAUVIGNON  
Kalifornia Napa Valley – USA

LONG BARN ZINFANDEL  
Kalifornia Napa Valley – USA

 150 ml	 750 ml
30,00	140,00

30,00 / 140,00

31,00 / 145,00

49,00 / 235,00

31,00 / 160,00


34,00 / 180,00

39,00 / 185,00

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

MARTINI ASTI  
Włochy / Italy



MARTINI ROSE  
Włochy / Italy

MARTINI BRUT  
Włochy / Italy

PROSECCO BELSTAR SPUMANTE DOC  
Veneto - Włochy / Italy

DIGNITAT CAVA SPUMANTE DO  
Penedes – Hiszpania / Spain

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

 150 ml	 750 ml
31,00	150,00

31,00 / 150,00

31,00 / 150,00

150,00

150,00

170,00

33,00 / 155,00

35,00 / 175,00

## SZAMPAN CHAMPANGE

G.H. MUMM GRAND CORDON  
Francja / France

G.H. MUMM ICE XTRA  
Francja / France

PERRIER JOUËT GRAND BRUT  
Francja / France

BOLLINGER SPECIAL CUVÉE CHAMPAGNE A.O.C.  
Francja / France

 750 ml
---

490,00

550,00

650,00

690,00





---

NOVA

— Resto & Bar —