

CEBULOWA 🍷

Białe wino/ tymianek/ grzanki serowe

ONION SOUP 🍷

White wine/ thyme/ cheese croutons

GULASZ Z JELENIA W SOSIE Z CZERWONEGO WINA

Kopytka dyniowe ze szczypiorkiem/
pieczona dynia /karmelizowane warzywa korzeniowe

VENISON STEW IN RED WINE SAUCE

Pumpkin dumplings with chives/
roasted pumpkin/ caramelized root vegetables

DYNIOWE CURRY 🍷🔥

Bataty / cukinia/ papryka/ marchewka/
szalotka/ kolendra/ mleko kokosowe/ ryż jaśminowy

PUMPKIN CURRY 🍷🔥

Sweet potatoes/ zucchini/ peppers/
carrots/ shallots/ coriander/
coconut milk/ jasmine rice

PIZZA

Rostbief wołowy/ szalotka/ rukola/
sos musztardowo-miodowy / chimichurri/
mozzarella fior di latte

PIZZA

Roast beef/ shallots/ arugula/
honey mustard sauce/ chimichurri/
mozzarella fior di latte

MORELOWE CRUMBLE

Migdały/ Orzechy: nerkowca, laskowe/
lody pumpkin spiced/ owoce sezonowe

APRICOT CRUMBLE

Almonds/nuts: cashews, hazelnuts/
pumpkin spiced ice cream/ seasonal fruit

31,00

NOVA

— Resto & Bar —

56,00

39,00

52,00

28,00



-wegetariańskie/ vegetarian



-ostre/ spicy

NAPÓJ ROZGRZEWAJĄCY

Mango/ mandarynka/ pomarańcza/ bazylia

26,00

WARMING DRINK

Mango/ mandarin/ orange/ basil

PUMPKIN ICED MATCHA

Syrup korzenny/ mleko/ bita śmietana/
lody pumpkin spiced

26,00

PUMPKIN ICED MATCHA

Spiced syrup/ milk/ whipped cream/
pumpkin spiced ice cream

LEMONIADA MORELOWA

Imbir/ cytrusy/ syrop cukrowy

26,00

APRICOT LEMONADE

Ginger/ citrus/ sugar syrup

TIME FOR THYME%

Gin mare/ Jack Daniel's Apple/
herbata jaśminowa/ yuzu/ tymianek/ sok z cytryny

32,00

TIME FOR THYME %

Gin Mare/ Jack Daniel's Apple/
jasmine tea/ yuzu/ thyme/ lemon juice

OH-NANA BANANA%

Bumbu/ Malibu/mleko owsiane/ miód/ białko

32,00

OH-NANA BANANA %

Bumbu/ Malibu/ oat milk/ honey/ egg white

NOVA

— Resto & Bar —