

PRZYSTAWKI / STARTERS

PIEROGI * Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy <i>Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs</i>	47 / 80 PLN*
KASZANKA / BLACK PUDDING Smażona z cebulą, z jabłkiem podawana na brioszce <i>Fried with onion, with apple served on brioche bun</i>	48 PLN
SALAŃKA Z BURAKÓW / BEETROOT SALAD (V) Z zapiekany serem kozim, figą, orzechami włoskimi i winegretem <i>With baked goat cheese, fig, walnuts and vinaigrette</i>	48 PLN
TATAR / BEEF TARTAR Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem <i>Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread</i>	52 PLN
KREWETKI / SHRIMPS * 5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym w białym winie z natką i grzankami <i>5 or 10 shrimps in garlic butter, white wine with parsley and croutons</i>	85 / 145 PLN*

ZUPY / SOUPS

KREM Z TOPINAMBURU / CREAMY JERUSALEM ARTICHOKE SOUP (V) * Z oliwą truflową i trybulą <i>With truffle oil and chervil</i>	32 / 52 PLN*
GROCHÓWKA / SPLIT PEA SOUP * Z majerankiem, cebulą, boczkiem, czosnkiem i natką z pietruszki <i>With marjoram, onion, bacon, garlic and parsley</i>	32 / 52 PLN*

DESERY / DESSERTS

SERNIK / CHEESECAKE (V) Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym <i>Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce</i>	28 PLN
W-Z (V) Klasyczne ciasto czekoladowe z kremem i powidłami śliwkowymi <i>Chocolate cake with cream and plum jam</i>	28 PLN
MARCINEK (V) Ciasto kruche z kremem śmietankowym i migdałami <i>Shortbread cake with cream and almonds</i>	28 PLN
CZEKOLADA / CHOCOLATE (V) Fondant czekoladowy z malinami i lodami waniliowymi <i>Chocolate fondant with raspberries and vanilla ice cream</i>	28 PLN
LODY / ICE CREAM (V) Lody rzemieślnicze z owocami <i>Selection of artisanal ice cream with fruits</i>	36 PLN
SER / CHEESE (V) Wybór polskich serów zagrodowych z owocami <i>Selection of Polish farm cheeses with fruits</i>	84 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

GOŁĄBKI WEGETARIAŃSKIE / VEGETARIAN STUFFED CABBAGE (V) Z warzywami, kaszą gryczaną i sosem z pieczonej papryki z pomidorami <i>With vegetables, buckwheat and roast bell pepper sauce with tomatoes</i>	54 PLN
GOLONKA Z PIECA / ROAST PORK KNUCKLE Z purée ziemniaczanym i zasmażaną kapustą z boczkiem <i>With potato purée and fried cabbage with bacon</i>	72 PLN
ŁOSOŚ / SALMON Smażony filet z łososia z duszonym porem, sosem maślanym i ziemniakami confit <i>Fried salmon fillet with braised leeks, butter sauce and confit potatoes</i>	84 PLN
KACZKA / DUCK Udko confit z zasmażaną czerwoną kapustą, kluskami śląskimi i sosem tymiankowym <i>Leg confit served with fried red cabbage, potato dumplings and thyme sauce</i>	86 PLN
JESIOTR / STURGEON Smażony filet z jesiotra ze skorzonką, brokułem, boczniakiem i sosem maślanym <i>Fried sturgeon fillet with black salsify, broccoli, oyster mushroom and butter sauce</i>	86 PLN
KULEBIAK Z JAGNIĘCINY / LAMB COULIBIAC Z grzybami leśnymi, szpinakiem i sosem tymiankowym <i>With wild mushrooms, spinach and thyme sauce</i>	90 PLN

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL

MŁODY KURCZAK BUTTERFLY / BABY BUTTERFLY CHICKEN 300g	82 PLN
STEK BAVETTE / BAVETTE STEAK 280g	104 PLN
NEW YORK 280g (sezonowany 21 dni / seasoned for 21 days)	154 PLN
POLĘDWICA / LOIN 250g	175 PLN
RIB EYE 350g (sezonowany 21 dni / seasoned for 21 days)	175 PLN

Dania z grilla podawane są z domowymi frytkami i sosem.
Sos do wyboru: béarnaise / pieprzowy / masło ziołowe
*Dishes from the grill are served with homemade fries and sauce.
Choose your sauce: béarnaise / pepper / herb butter*

DODATKI / SIDES

Mix sałat z sosem winegret / Mixed green salad with vinaigrette	18 PLN
Ziemniak zapiekany z boczkiem, cebulą i Oscypkiem / Roasted potato with bacon, onion and "Oscypek" cheese	18 PLN
Kapusta zasmażana z boczkiem / Fried cabbage with bacon	18 PLN
Sezonowe warzywa / Seasonal vegetables	18 PLN

* Zależy nam, aby w Novej Woli jedzenie było przyjemnym wydarzeniem towarzyskim, dlatego proponujemy porcje idealne do dzielenia się przy stole.
Wyższa cena dotyczy większej porcji.
At Nova Wola we would like to celebrate convivial and social dining, with sharing plates taking central stage. The higher price applies to bigger portion.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony. Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych. Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu. V - dania wegetariańskie. Zapytaj o dostępne dania wegańskie.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata serwisowa zostanie usunięta.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities at your discretion. Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirement. The list of allergens is available from our staff. V - vegetarian dishes. Ask for available vegan options.

A 12,5% service charge will be added to the each bill. In case of objections as to the quality of the service, the service fee will be removed.

WÓDKA / VODKA	40ML	CALVADOS / ARMAGNAC / GRAPPA	40ML
Żubrówka Bison Grass	12 PLN	Calvados Château du Breuil 8 YO	32 PLN
Ostoya 40/500 ml	14/150 PLN	Grappa Di Amarone Serego Alighieri	34 PLN
Żubrówka Czarna	18 PLN	Armagnac Castarède XO	62 PLN
J.A. Baczewski	18 PLN		
Chopin Potato	28 PLN	LIKIER / LIQUEUR	40ML
Chopin Młody Ziemniak	38 PLN	Jägermeister	16 PLN
		Campari	18 PLN
WERMUT / VERMOUTH	80ML	Baileys Irish Cream	18 PLN
Martini Bianco	16 PLN	Cointreau	21 PLN
Martini Rosso	16 PLN	Kahlúa	22 PLN
Martini Extra Dry	16 PLN	Dissarono Originale Amaretto	22 PLN
		Fernet Branca	22 PLN
GIN	40ML	Nalewki staropolskie: wiśnia / pigwa	32 PLN
Beefeater	18 PLN	Traditional tinctures: cherry / quince	
Bombay Sapphire	26 PLN	Grand Marnier Cordon Rouge	34 PLN
Hendrick's	36 PLN		
		KOKTAJLE / COCKTAILS	
RUM	40ML	Old Fashioned	31 PLN
Havana Club 3 YO	20 PLN	Aperol Spritz	31 PLN
Havana Club 7 YO	28 PLN	Gin & Tonic	33 PLN
Dictador 20 YO	48 PLN	Dry Martini	33 PLN
		Negroni	36 PLN
TEQUILA	40ML	PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER	500ML
Herradura Plata	36 PLN	Kormoran "Świeże" Lager	23 PLN
Herradura Reposado	38 PLN	Kormoran Ciemny	24 PLN
Herradura Añejo	42 PLN	Kormoran "Witbier", Pszeniczne	26 PLN
		Kormoran IPA	31 PLN
WHISKY	40ML	PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER	500ML
Jameson	16 PLN	Heineken 0,0%	19 PLN
Ballantine's 7 YO	18 PLN		
Chivas Regal 12 YO	22 PLN		
Hibiki Harmony	78 PLN		
AMERICAN WHISKEY / BOURBON	40ML	NAPOJE GORACE / HOT DRINKS	
Wild Turkey 81 Bourbon	19 PLN	Espresso	9 PLN
Jack Daniel's No. 7	21 PLN	Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee	10 PLN
Maker's Mark	28 PLN	Macchiato	12 PLN
Woodford Reserve	34 PLN	Americano	12 PLN
		Cappuccino	14 PLN
		Latte	14 PLN
SINGLE MALT	40ML	Double Espresso	14 PLN
Glenlivet 12 YO	32 PLN	Herbata Harney & Sons / Harney	18 PLN
Ardbeg 10 YO	46 PLN	& Sons Tea	
Balvenie Carribean Cask 14 YO	68 PLN	Flat White	18 PLN
Macallan Triple Cask 15 YO	72 PLN		
		NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS	
COGNAC / BRANDY	40ML	Cisowianka still water 0,3/0,7	9/16 PLN
Martell V.S.	28 PLN	Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7	9/16 PLN
Torres 15 YO	28 PLN	Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,5	10 PLN
Metaxa 12 YO	32 PLN	Sok Cappy/ Cappy Juice 0,25	10 PLN
Rémy Martin V.S.O.P.	42 PLN	(pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka)	
Martell V.S.O.P.	44 PLN	(orange, grapefruit, apple, blackcurrant)	
Martell X.O.	132 PLN	Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o smaki)	12 PLN
		Natural pressed juice 0,3 (Please ask waiter for flavours)	
		Domowa lemoniada/ Homemade lemonade	16 PLN
		Fever-Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale	19 PLN
		Świeżo wyciskany sok 0,25 (pomarańcza, grejpfrut)	19 PLN
		Freshly squeezed juice 0,25 (orange, grapefruit)	
		Acqua Panna 0,75	31 PLN
		S. Pellegrino 0,75	31 PLN