

PRZYSTAWKI / STARTERS

ŚLEDŹ MATJAS / HERRING Z sałatką ziemniaczaną With potato salad	45 PLN
BABKA ZIEMNIACZANA / POTATO CAKE Z kiełbasą, sosem grzybowym i kwaśną śmietaną With sausage, mushroom sauce and sour cream	48 PLN
SALAŃKA Z PIECZONEGO BURAKA / ROASTED BEETROOT SALAD ✓ Z hummusem z orzechów laskowych i serem kozim With hazelnut hummus and goat cheese	52 PLN
PIEROGI * Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs	56 / 89 PLN *
TATAR / BEEF TARTAR NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread	56 PLN
KREWETKI / SHRIMPS * 5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym w białym winie z natką i grzankami 5 or 10 shrimps in garlic butter, white wine with parsley and croutons	84 / 140 PLN *

ZUPY / SOUPS

ŻUREK / SOUR RYE SOUP * Z suszonymi grzybami, gotowanym jajkiem i białą kiełbasą With dried mushrooms, hard-boiled egg and white sausage	36 / 60 PLN *
KREM Z DYNI / CREAMY PUMPKIN SOUP * ✓ Z mlekiem kokosowym i kolendrą With coconut milk and coriander	36 / 60 PLN *

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL



NASZE STEKI WOŁOWE RASY ANGUS SĄ STARANNIE SELEKCYJONOWANE I POCHODZĄ Z POLSKICH FARM.
OUR ANGUS STEAKS ARE CAREFULLY SELECTED AND SOURCED FROM POLISH FARMS.

MŁODY KURCZAK Z WOLNEGO CHOWU / BABY FREE-RANGE CHICKEN 300g	92 PLN
STEK Z ŁOSOSIA / SALMON STEAK	95 PLN
SCHAB Z KOŚCIĄ ZE ŚWINI ZŁOTNICKIEJ / SEASONED PORK CHOP 250g	110 PLN
STEK BAVETTE / BAVETTE STEAK 280g	115 PLN
RIB EYE 350g (sezonowany 28 dni / seasoned for 28 days)	175 PLN
POŁĘDWICA / LOIN 250g	180 PLN

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

DODATKI / SIDES	
Kruche sałaty z sosem vinaigrette / Mixed green salad with vinaigrette	20 PLN
Sezonowe warzywa / Seasonal vegetables	20 PLN
Kremowe ziemniaki / Creamy potatoes	20 PLN
Frytki stekowe / Steakhouse French fries	20 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- KULEBIAK / COULIBIAC** ✓ 70 PLN
Z grzybami i soczewicą z sosem z duszonych porów z pomidorami
With mushrooms and lentil with braised leek sauce and tomatoes
- DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM / BEER BATTERED COD** 82 PLN
Podany z purée z groszku, sosem tatarskim i frytkami
With pea purée, tartar sauce and fries
- PIECZONY PSTRĄG / ROASTED TROUT** 84 PLN
Z czarną soczewicą, warzywami i sosem maślanym
With black lentil, vegetables and butter sauce
- UDKO KACZKI CONFIT / DUCK LEG CONFIT** 85 PLN
Z ziemniaczanym purée, burakiem i sosem z czarnej porzeczki
With potato purée, beetroot and blackcurrant sauce
- SZNYCEL CIELĘCY / VEAL SCHNITZEL** 89 PLN
Z jajkiem sadzonym i sałatką ziemniaczaną
With fried egg and potato salad
- GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK** NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL 92 PLN
Z ziemniaczanym purée, warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina
With potato purée, seasonal vegetables and red wine sauce

DESERY / DESSERTS

- SERNIK / CHEESECAKE** ✓ 27 PLN
Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym
Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce
- TORCIK MALINOWO-BEZOWY / RASPBERRY AND MERINGUE CAKE** ✓ 27 PLN
- MUS KARMELOWY / CARAMEL MOUSSE** ✓ 32 PLN
Z mleczną czekoladą, prażonymi orzechami laskowymi i sosem porzeczkowym
With milk chocolate, roasted hazelnuts and blackcurrant sauce
- FONDANT CZEKOLADOWY / CHOCOLATE FONDANT** ✓ 32 PLN
Fondant czekoladowy z malinami i lodami śmietankowymi
Chocolate fondant with raspberries and ice cream
- LODY / ICE CREAM** ✓ 36 PLN
Lody rzemieślnicze z owocami
Selection of artisanal ice cream with fruits
- SER / CHEESE** ✓ 52 PLN
Wybór polskich serów zagrodowych z owocami
Selection of Polish farm cheeses with fruits

* 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 13,5% 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 13,5% service charge will be added to the each bill. In case of objectives as to the quality of the service, the service fee will be removed.

WÓDKA / VODKA	40ML	CALVADOS / ARMAGNAC / GRAPPA	40ML
Żubrówka Bison Grass	14 PLN	Calvados Château du Breuil 8 YO	32 PLN
Ostoya 40/500 ml	18/200 PLN	Grappa Di Amarone Serego Alighieri	34 PLN
Żubrówka Czarna	20 PLN	Armagnac Castarède XO	69 PLN
J.A. Baczewski	20 PLN		
Chopin Potato	32 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	Grand Marnier Cordon Rouge	34 PLN
Beefeater	18 PLN	Nalewki staropolskie: wiśnia / pigwa	36 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN	Traditional tinctures: cherry / quince	
Tanqueray No. 10	33 PLN		
Hendrick's	36 PLN	KOKTAJLE / COCKTAILS	
		Old Fashioned	31 PLN
RUM	40ML	Aperol Spritz	31 PLN
Havana Club 3 YO	20 PLN	Gin & Tonic	33 PLN
Havana Club 7 YO	28 PLN	Dry Martini	33 PLN
Dictador 20 YO	56 PLN	Negroni	36 PLN
		PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER	500ML
TEQUILA	40ML	Kormoran "Świeże" Lager	23 PLN
Rooster Rojo Blanco	26 PLN	Kormoran Ciemny	24 PLN
Herradura Reposado	39 PLN	Kormoran "Witbier", Pszeniczne	26 PLN
Herradura Añejo	49 PLN	Kormoran IPA	31 PLN
		PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER	500ML
WHISKY	40ML	Heineken 0,0%	19 PLN
Jameson	16 PLN		
Ballantine's 7 YO	18 PLN	NAPOJE GORACE / HOT DRINKS	
Chivas Regal 12 YO	26 PLN	Espresso	11 PLN
Hibiki Harmony	99 PLN	Macchiato	12 PLN
		Americano	13 PLN
AMERICAN WHISKEY / BOURBON	40ML	Double Espresso	14 PLN
Wild Turkey 81 Bourbon	19 PLN	Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee	14 PLN
Jack Daniel's No. 7	24 PLN	Cappuccino	16 PLN
Maker's Mark	28 PLN	Latte	16 PLN
Woodford Reserve	34 PLN	Flat White	18 PLN
		Herbata Harney & Sons / Harney & Sons Tea	18 PLN
SINGLE MALT	40ML	NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS	
Glenlivet 12 YO	32 PLN	Cisowianka still water 0,3/0,7	12/20 PLN
Ardbeg 10 YO	56 PLN	Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7	12/20 PLN
Balvenie Carribean Cask 14 YO	68 PLN	Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,2	12 PLN
Macallan Triple Cask 15 YO	79 PLN	Sok Cappy/ Cappy Juice 0,25	12 PLN
		(pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka)	
COGNAC / BRANDY	40ML	(orange, grapefruit, apple, blackcurrant)	
Torres 15 YO	28 PLN	Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o smaki)	12 PLN
Martell V.S.	32 PLN	Natural pressed juice 0,3 (Please ask waiter for flavours)	
Metaxa 12 YO	32 PLN	Fever-Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale	19 PLN
Rémy Martin V.S.O.P.	42 PLN	Domowa lemoniada/ Homemade lemonade	20 PLN
Martell V.S.O.P.	44 PLN	Świeżo wyciskany sok 0,25 (pomarańcza, grejpfrut)	24 PLN
Martell X.O.	166 PLN	Freshly squeezed juice 0,25 (orange, grapefruit)	
		Acqua Panna 0,75	31 PLN
		S. Pellegrino 0,75	31 PLN