



# NOVA 22

RESTAURANT & APARTMENTS

## ZUPY • SOUPS

<b>Zupa chrzanowa z purée ziemniaczanym i chipsem z boczku</b> <i>Horseradish soup with a potato puree and a bacon chips</i>	<b>16zł</b>
<b>Japoński rosół z kurczakiem i makaronem somen</b> <i>Japanese chicken broth with somen noodles</i>	<b>26 zł</b>

## PRZYSTAWKI ZIMNE • COLD APPETIZERS

<b>Tatar wołowy 120g</b> Cebula, ogórek, kapar, masło, pieczywo, sos sojowy <i>Beef tartare 120g</i> <i>Onion, cucumber, capers, bread with butter, soy sauce</i>	<b>32 zł</b>
<b>Tatar z łososia 120g</b> Ogórek świeży, por, imbir marynowany, glony wakame, wasabi, sos sojowy, majonez japoński <i>Salmon tartare 120g</i> <i>Fresh cucumber, leek, pickled ginger, wakame seaweed, wasabi, soy sauce, Japanese mayo</i>	<b>34 zł</b>
<b>Talerz włoskich serów i wędlin podawany z focaccią</b> <i>Cheese &amp; Cold Cuts platter served with focaccia bread</i>	<b>35 zł</b>

## PRZYSTAWKI CIEPŁE • WARM APPERIZERS

<b>Małże nowozelandzkie w sosie pomidorowym z pieca (4 szt), podane z bagietką</b> <i>Baked New Zealand clams (4 pieces) in tomato sauce served with baguette</i>	<b>24 zł</b>
<b>Krewetki aglio olio zapiekane w piecu (6 szt)</b> <i>Baked aglio olio shrimps (6 pieces)</i>	<b>26 zł</b>

## SAŁATY • SALADS

<b>Tabbouleh – sałatka Libańska</b> Kasza libańska, sałata rzymska, pomidor, szalotka, granat, kolendra, mięta, pietruszka, dressing, pieczywo Naan <i>Lebanese Tabbouleh salad</i> <i>Lebanese groats, Romaine lettuce, tomato, shallot, pomegranate, coriander, mint, parsley, dressing, Naan bread</i>	<b>33 zł</b>
--	--------------

<b>Sałatka z serem halloumi</b> Ser halloumi, kuskus izraelski, szpinak, mix sałat, filet pomarańczy, burak pieczony, papryka, marchew, pomidor koktajlowy, granat, dressing <i>Halloumi salad</i> <i>Israeli couscous, Halloumi cheese, spinach, lettuce mix, orange fillet, baked beetroot, pepper, carrot, cherry tomatoes, pomegranate, dressing</i>	<b>35 zł</b>
---	--------------

<b>Sałatka z kurczakiem</b> Grillowany kurczak, mix sałat, pomidor koktajlowy, ogórek, słonecznik, papryka czerwona, dressing, focaccia <i>Chicken salad</i> <i>Grilled chicken, lettuce mix, cherry tomatoes, cucumber, sunflower seeds, red peppers, dressing</i>	<b>28 zł</b>
--	--------------

<b>Sałatka z krewetkami</b> Krewetki (6 szt), mix sałat, szalotka, czosnek, pomidor koktajlowy, papryka chilli <i>Shrimp salad</i> <i>Shrimps (6 pieces), lettuce mix, shallot, garlic, cherry tomatoes, chili peppers</i>	<b>35 zł</b>
---	--------------

## PASTY • PASTA

<b>Tagliatelle seppia z krewetkami i cukinią w kremowym sosie mascarpone (5szt)</b> <i>Tagliatelle di seppia with shrimps (5 pieces) and courgette in a creamy mascarpone sauce</i>	<b>34 zł</b>
--	--------------

<b>Penne z kurczakiem w kremowym sosie o posmaku truflowym</b> <i>Penne with chicken in a creamy truffle sauce</i>	<b>29 zł</b>
---	--------------

<b>Calamarata z owocami morza w sosie pomidorowym</b> <i>Seafood Calamarata with a tomato sauce</i>	<b>37 zł</b>
--	--------------

<b>Papardelle z łososiem w sosie śmietanowo-pomidorowym</b> <i>Papardelle with salmon in sour cream &amp; tomato sauce</i>	<b>36 zł</b>
---	--------------

## RYBY • FISH

**Polędwica z dorsza na sosie porowo-rakowym 180g** 44 zł  
Ziemniak pieczony z rozmarynem i maślane warzywa  
*Cod loin in leek & crayfish sauce 180g*  
*Baked potato with rosemary and buttered vegetables*

**Sandacz na sosie gorgonzola ze szpinakiem 180g** 44 zł  
Dziki ryż i maślane warzywa  
*Pike-perch dipped in gorgonzola sauce with spinach 180g*  
*Wild rice with buttered vegetables*

## DANIA GLÓWNE • MAIN COURSES

**Ossobuco alla milanese z risotto szafranowym 200g** 49 zł  
*Ossobuco alla Milanese with saffron risotto 200g*

**Kurczak butterfly z ziemniakami pieczonymi i maślane warzywa 400g** 32 zł  
*Spatchcock chicken with baked potatoes and buttered vegetables 400g*

**Stek ze schabu z gniecionym ziemniakiem okraszonym boczkiem i mixem sałat 350g** 39 zł  
*Pork chop steak with mashed potatoes spiced with bacon and a lettuce mix 350g*

**Rumsztyk w panko z frytkami i grillowane warzywa 130g** 28 zł  
*Panko-crusted rump steak with French fries and grilled vegetables 130g*

**DODATKI • SIDES** 7 zł

**Ziemniaki pieczone z rozmarynem** *Baked potatoes with rosemary*  
**Ziemniak gnieciony okraszony boczkiem i szczypiorkiem** *Mashed potatoes spiced with bacon and chive*  
**Frytki stekowe** *French fries*  
**Ryż** *Rice*  
**Purre ziemniaczane** *Potato purée*  
**Mix sałat** *Lettuce mix*  
**Marchewka glazurowana** *Glazed carrots*  
**Warzywa grillowane** *Grilled vegetables*  
**Warzywa maślane** *Buttered vegetables*

## STEKI • STEAKS

**T-Bone 400g** 75 zł  
**Angus 230g** 58 zł  
**Burger 200g** 29 zł  
**Rib Eye 250g** 49 zł

### SOSY • SAUCES

**Pieprzowy, ziołowy, aglio olio**  
*Peppercorn, herb, aglio olio*

### DO WYBORU • SIDES OF CHOICE

**Pieczony ziemniak, frytki, gnieciony ziemniak okraszony boczkiem, mix sałat, warzywa maślane, warzywa grillowane**  
*Baked potato, French fries, mashed potatoes spiced with bacon, lettuce mix, buttered vegetables, grilled vegetables*

## MENU DLA DZIECI • CHILDREN MENU

**Rosół z makaronem** 10 zł  
*Noodle broth*

**Filet z kurczaka z frytkami oraz glazurowaną marchewką** 15 zł  
*Chicken fillet with French fries and glazed carrots*

**Penne z sosem pomidorowym** 15 zł  
*Penne with tomato sauce*

**Lody z owocami** 12 zł  
*Ice cream with fresh fruit*

## PIZZA I FOCACCIA • PIZZA & FOCACCIA

**Margherita** 19 zł  
Sos pomidorowy, ser mozzarella, rukola  
*Margherita*  
*Tomato sauce, mozzarella, rocket salad*

**Spianata** 28 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, gorgonzola, włoskie pikantne salami, rukola

*Spianata*

*Tomato sauce, mozzarella sauce, gorgonzola, spicy Italian salami, rocket salad*

**Truflowa** 28 zł

Oliwa truflowa, ser mozzarella, pasta truflowa, parmezan

*Truffle*

*Truffle oil, mozzarella, truffle paste, parmesan*

**Romana z mortadela** 32 zł

Oliwa, ser mozzarella, ricotta, mascarpone, mortadela, pistacje

*Romana with mortadella*

*Olive oil, mozzarella ricotta, mascarpone, mortadella and pistachios*

**Frutti di mare** 36 zł

Sos pomidorowy, ser mozzarella, krewetki, ośmiorniczki baby, małże, kalmary, venusy

*Frutti di Mare*

*Tomato sauce, mozzarella, shrimps, baby octopus, clams, calamari, venuses*

**Focaccia** 35 zł

Oliwa, rozmaryn, burrata, szynka parmeńska, rukola

*Focaccia*

*Olive oil, rosemary, burrata, Parma ham, rocket salad*

## DESERY • DESSERTS

**Foundant czekoladowy z lodem i owocami** 20 zł

*Chocolate fondant with ice cream and fresh fruit*

**Banan w sosie whisky** 18 zł

*Banana in a whisky sauce*

**Beza z musem waniliowym i owocami** 14 zł

*Meringue with a vanilla mousse and fresh fruit*

**Ciasto domowe** 14 zł

*Homemade cake*

## NAPOJE GORĄCE • HOT DRINKS

**Espresso** 8 zł

**Espresso macchiato** 9 zł

**Espresso doppio** 10 zł

**Americano** 9 zł

**Cappuccino** 10 zł

**Latte** 11 zł

**Latte macchiato** 12 zł

**Syrop smakowy do kawy *Flavoured syrup*** 2 zł

**Mleko *Milk*** 1 zł

**Vintage Tea ekspresowa** 7 zł

*Vintage Express Tea*

**Vintage Tea jedwabne piramidki** 10 zł

*Vintage Tea Silk Pyramids*

## NAPOJE ZIMNE • COLD DRINKS

**Coca cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Sok Cappy, Fuzetea 250 ml** 6 zł

**Woda 330 ml** 5 zł

*Water 330 ml*

**Woda 750 ml** 10 zł

*Water 750 ml*

**Kawa mrożona** 14 zł

*Iced coffee*

## PIWO • BEERS

**Piwo bojan** 10 zł

*Bojan*

**Toporek piwo typu lager niefiltrowany** 12 zł

*Toporek Unfiltered Lager*

**Kokosowe smakowe** 14 zł

*Coconut Beer*

<b>Strażackie piwo typu lager niefiltrowany</b> <i>Bojan Strażackie Unfiltered Lager</i>	12 zł
<b>Malinowe smakowe</b> <i>Raspberry Beer</i>	14 zł
<b>Śliwkowe smakowe</b> <i>Plum Beer</i>	14 zł
<b>Gruszkowe smakowe</b> <i>Pear Beer</i>	12 zł
<b>Szwejk piwo typu pils</b> <i>Szwejk Pils</i>	12 zł
<b>Tradycyjne piwo dolnej fermentacji lager</b> <i>Traditional Fermented Lager</i>	12 zł
<b>Fajrant piwo typu lager</b> <i>Fajrant Lager</i>	10 zł
<b>Beergamot piwo typu Tea Apa</b> <i>Bojan Beergamot APA</i>	14 zł
<b>Muscovado piwo typu Stout z dodatkiem cukru muscovado</b> <i>Stout with muscovado sugar</i>	14 zł
<b>Black Ipa</b> <i>Black IPA</i>	14 zł
<b>Miodowe piwo z dodatkiem naturalnego miodu spadziowego</b> <i>Beer with honeydew honey</i>	14 zł