



# NOVA 22

RESTAURANT & APARTMENTS

## ZUPY • SOUPS

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

## PRZYSTAWKI ZIMNE • COLD APPETIZERS

Tatar wołowy 120g Cebula, ogórek, kapar, masło, pieczywo, sos sojowy <i>Beef tartare 120g</i> <i>Onion, cucumber, capers, bread with butter, soy sauce</i>	32 zł
Tatar z łososia 120g 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>	34 zł
Talerz włoskich serów i wędlin podawany z focaccią <i>Cheese &amp; Cold Cuts platter served with focaccia bread</i>	35 zł

## PRZYSTAWKI CIEPŁE • WARM APPERIZERS

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

## SAŁATY • SALADS

Tabbouleh – salátka Libańska Kasza libańska, salata 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>	33 zł
---	-------

Salátka z serem halloumi 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>	35 zł
--	-------

Salátka z kurczakiem 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>	28 zł
---	-------

Salátka z krewetkami 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>	35 zł
--	-------

## PASTY • PASTA

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

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

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

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

## 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 GŁÓWNE • 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 salat 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 150g 28 zł  
*Panko-crusted rump steak with French fries and grilled vegetables 150g*

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 salat *Lettuce mix*  
 Marchewka glazurowana *Glazed carrots*  
 Warzywa grillowane *Grilled vegetables*  
 Warzywa maślane *Buttered vegetables*

## STEKI • STEAKS

Angus 250g 58 zł  
 Burger 200g 29 zł  
 Rib Eye 250g 49 zł

### SOSY • SAUCES

Pieprzowy, ziolowy, aglio olio  
*Peppercorn, herb, aglio olio*

### DO WYBORU • SIDES OF CHOICE

Pieczony ziemniak, frytki, gnieciony ziemniak okraszony boczkiem, mix salat, 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*

<b>Spianata</b> Sos pomidorowy, ser mozzarella, gorgonzola, włoskie pikantne salami, rukola <i>Spianata</i> <i>Tomato sauce, mozzarella sauce, gorgonzola, spicy Italian salami, rocket salad</i>	28 zł
<b>Truflowa</b> Oliwa truflowa, ser mozzarella, pasta truflowa, parmezan <i>Truffle</i> <i>Truffle oil, mozzarella, truffle paste, parmesan</i>	28 zł
<b>Romana z mortadela</b> Oliwa, ser mozzarella, ricotta, mascarpone, mortadela, pistacje <i>Romana with mortadella</i> <i>Olive oil, mozzarella ricotta, mascarpone, mortadella and pistachios</i>	32 zł
<b>Frutti di mare</b> Sos pomidorowy, ser mozzarella, krewetki, ośmiorniczki baby, małże, kalmary, venusy <i>Frutti di Mare</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, shrimps, baby octopus, clams, calamari, venuses</i>	36 zł
<b>Focaccia</b> Oliwa, rozmaryn, burrata, szynka parmeńska, rukola <i>Focaccia</i> <i>Olive oil, rosemary, burrata, Parma ham, rocket salad</i>	35 zł
<b>DESERY • DESSERTS</b>	
<b>Foundant czekoladowy z lodem i owocami</b> <i>Chocolate fondant with ice cream and fresh fruit</i>	20 zł
<b>Banan w sosie whisky</b> <i>Banana in a whisky sauce</i>	18 zł
<b>Beza z musem waniliowym i owocami</b> <i>Meringue with a vanilla mousse and fresh fruit</i>	14 zł
<b>Ciasto domowe</b> <i>Homemade cake</i>	14 zł

## 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 <i>Flavoured syrup</i>	2 zł
Mleko <i>Milk</i>	1 zł
<b>Vintage Tea ekspresowa</b>	7 zł
<i>Vintage Express Tea</i>	
<b>Vintage Tea jedwabne piramidki</b>	10 zł
<i>Vintage Tea Silk Pyramids</i>	

## NAPOJE ZIMNE • COLD DRINKS

Coca cola, Fanta, Sprite, Tonic Kinley, Sok Cappy, Fuzetea 250 ml	6 zł
Woda 330 ml <i>Water 330 ml</i>	5 zł
Woda 750 ml <i>Water 750 ml</i>	10 zł
Kawa mrożona <i>Iced coffee</i>	14 zł

## PIWO • BEERS

Piwo bojan <i>Bojan</i>	10 zł
Toperek piwo typu lager niefiltrowany <i>Toperek Unfiltered Lager</i>	12 zł
Kokosowe smakowe <i>Coconut Beer</i>	14 zł

<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