



NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

Restauracja czynna:

pn - czw: 12:00 - 22:00

pt: 12:00 - 23:00

sb: 10:00 - 23:00

nd: 9:00 - 19:00

Kontakt:

+48 696 769 895

restauracja@nova22.pl

*przy grupach od 10 osób nie dzielimy rachunku

Zupy / Soups

Rosół królewski 22 PLN

bulion na 3 rodzajach mięsa / warzywa korzeniowe / makaron / natka pietruszki / 300 ml

King's broth

broth on 3 types of meat / root vegetables / pasta / parsley

Flaki z boczniaków ✓ 26 PLN

wywar warzywny / boczniaki / warzywa korzeniowe / pomidor / majeranek / czosnek / natka pietruszki / 300 ml

Oyster mushroom soup

vegetable stock / oyster mushrooms / root vegetables / tomato / marjoram / garlic / parsley

Zupa z warzyw sezonowych

(zobacz w menu sezonowym co serwujemy) / 300 ml

Seasonal vegetable soup

(see in the seasonal menu)

Przystawki / Appertizers

Tatar z pieczonego buraka ✓ 29 PLN

burak / żelka jabłkowa / mus z fety / prażony słonecznik / oliwa bazyliowa / czerwona cebula / kapary / miód / glazura balsamiczna / chleb własnego wypieku / 230 g

Roasted beetroot tartare

beetroot / apple jelly / feta mouse / roasted sunflower seeds / basil oil / red onion / capers / honey / balsamic glaze / homemade bread

Ceviche z łososia 42 PLN

łosoś / awokado / czerwona cebula / brzoskwinia / chili / sezam / limonka / pieczywo własnego wypieku / 180 g

Salmon ceviche

salmon / avocado / red onion / peach / chili / sesame / lime / homemade bread

Tatar z polędwicy wołowej 49 PLN

polędwica wołowa / ogórek kiszony / czerwona cebula / podgrzybki / kapary / żółtko jaja / musztarda francuska / masło / pieczywo własnego wypieku / 200 g

Beef tatare

beef tenderloin / pickled cucumber / red onion / bay boletes / capers / egg yolk / french mustard / butter / homemade bread

Krewetki Tygrysie 49 PLN

krewetki 7 szt. / sos maślano-winny / pomidorki koktajlowe / czosnek / chili / natka pietruszki / bukiet sałat / pieczywo własnego wypieku / 240 g

Tiger prawns

prawns 7 pcs / butter and wine sauce / cherry tomatoes / garlic / chili / parsley / lettuce bouquet / homemade bread

Anti-pasti dla 2 lub 4 osób (350 g / 700 g) 49 PLN / 89 PLN

salami napoli / spianata piccante / szynka dojrzewająca speck / lazur / gran mantovano / kozi i wędzony ser / smocza pasta / pomidory suszone / oliwki / pieczywo własnego wypieku 350 g / 700 g

Anti-pasti for 2 or 4 people to share (350 g / 700 g)

salami napoli / spianata piccante / ripering ham speck / blue cheese / gran mantovano / goat and smoked cheese / dragon paste / dried tomatoes / olives / homemade bread 350 g / 700 g

Sałaty / Salads

- Z cytrusami i camembertem** ✓ 36 PLN
grillowany camembert z miodem i gorczycą / bukiet sałat / grejpfrut / pomarańcza / granat / orzechy ziemne / winegret musztardowo-cytrynowy / pieczywo własnego wypieku / 300 g
Salad with citrus and camembert
grilled camembert with honey and mustard seeds / lettuce bouquet / grapefruit / orange / pomegranate / peanuts / mustard & lemon vinaigrette / homemade bread
- Kozi ser z figą** ✓ 36 PLN
kozi ser / mandarynka / figa / bukiet sałat / orzechy włoskie / winegret orzechowy / pieczywo własnego wypieku / 280 g
Goat cheese salad with fig
goat cheese / tangerine / fig / lettuce bouquet / walnuts / nut vinaigrette / homemade bread
- Cezar** 41 PLN
filet z kurczaka sous-vide / sałata rzymska / sos cezarski / ser gran mantovano / boczek / pieczywo własnego wypieku / 350 g
Ceasar
chicken fillet sous-vide / romaine lettuce / caesar dressing / gran mantovano cheese / bacon / homemade bread
- Z łososiem** 44 PLN
pieczony filet z łososia / bukiet sałat / zielony ogórek / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / winegret musztardowo-koperkowy / 350 g
Salmon salad
baked salmon fillet / lettuce bouquet / cucumber / cherry tomatoes / red onion / mustard & dill vinaigrette

Pasta / Pasta

- Spaghetti aglio olio tradycyjne** ✓ 29 PLN
lub z krewetkami 49 PLN
spaghetti / oliwa z oliwek / czosnek / chili / pomidorki koktajlowe / natka pietruszki / ser gran mantovano / 5 krewetek tygrysich 320 g / 390 g
Spaghetti aglio olio traditional / with prawns
spaghetti / olive oil / garlic / chili / cherry tomatoes / parsley / gran mantovano cheese / tiger prawns 5 pcs
- Gnocchi w sosie bazyliowo-śmietanowym** ✓ 38 PLN
gnocchi / pesto bazyliowe z orzeszkami pinii / śmietana / suszone pomidory / ser gran mantovano / 320 g
Gnocchi in creamy-basil sauce
gnocchi / basil pesto with pine nuts / cream / dried tomatoes / gran mantovano cheese
- Tagliatelle pesto rosso** ✓ 38 PLN
tagliatelle / pesto z suszonych pomidorów z orzeszkami pinii / ser gran mantovano / szpinak / czosnek / 260 g
Tagliatelle pesto rosso
tagliatelle / sun dried tomato pesto with pine nuts / gran mantovano cheese / spinach / garlic
- Truflowe tagliatelle z kurczakiem** 49 PLN
tagliatelle / filet z kurczaka / sos truflowo-śmietanowy / pomidorki koktajlowe / ser gran mantovano / 320 g
Truffle tagliatelle with chicken
tagliatelle / chicken fillet / creamy-truffle sauce / cherry tomatoes / gran mantovano cheese

Dania główne / Main courses

Panierowany kotlet schabowy 49 PLN

Schab wieprzowy / pieczone ziemniaki z ziołami / jajko sadzone / sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli / winegret miodowo-musztardowym / 500 g

Breaded pork chop

pork chop / baked potatoes with herbs / fried egg / salad with pickled cucumber and onion / mustard & honey vinaigrette

Żeberka w marynacie z Coca-Coli & whisky 59 PLN

żeberka wieprzowe / marynata Coca-Cola & whisky / pieczone ziemniaki z ziołami / colesław / 700 g

Ribs marinated in Coca-Cola & whisky

pork ribs / coca-cola & whisky marinade / baked potatoes with herbs / coleslaw

Polędwiczka wieprzowa 64 PLN

polędwiczka sous-vide podawana na różowo / puree ziemniaczane / warzywa sezonowe / sos morelowo-grzybowy / 500 g

Pork tenderloin

cooked sous-vide and served pink / potato puree / seasonal vegetables / dried apricot and mushroom

Musaka 49 PLN

mięso wołowe / pomidory / bakłażan / cebula / czosnek / ziemniak / beszamel / czerwone wino / gałka muszkatołowa / cynamon / 550 g

Moussaka

beef meat / tomato / aubergine / onion / garlic / potato / bechamel sauce / red wine / nutmeg / cinnamon

Stek z polędwicy wołowej (220 g) 122 PLN

Stek z antrykotu (250 g) 92 PLN

frytki / fasolka szparagowa / pomidorki koktajlowe / pieczarki / sos pieprzowy / masło czosnkowo-ziołowe / 380 g

Beef tenderloin steak (220 g) or Entrecôte steak (250 g)

french fries / green bean / cherry tomatoes / mushrooms / pepper sauce / herbs-garlic butter

Surf & Turf

polędwica wołowa & krewetki (420 g) 155 PLN

antrykot wołowy & krewetki (450 g) 120 PLN

sos pieprzowy / masło czosnkowo-ziołowe

2 dodatki do wyboru:

frytki lub pieczone ziemniaki z ziołami

fasolka szparagowa / pomidorki koktajlowe / pieczarka lub bukiet sałat / 380 g

Surf & Turf

tenderloin steak & king prawns (420 g)

entrecôte steak & king prawns (450 g)

pepper sauce / herbs-garlic butter

2 extras to choice

french fries or baked potatoes whit herbs

green bean / cherry tomatoes / mushrooms or lettuce Fouquet

Wegańskie curry  38 PLN

soczewica czerwona / ciecierzycza / papryka / ryż jaśminowy / mleko kokosowe / cebula / czosnek / szpinak / imbir / pomidory / curry / limonka / 450 g

Vegan curry

red lentils / chickpeas / pepper / jasmine rice / coconut milk / onion / garlic / spinach / ginger / tomatoes / curry / lime


Burgery / Burgers

Pikantny burger wołowy 46 PLN
bułka maślana / wołowina / boczek / ser gouda / karmelizowana czerwona cebula / sałata / sos jalapeno / frytki / ketchup / 600 g

Spicy beef burger
butter bun / beef / bacon / gouda cheese / caramelized red onion / salad / jalapeno sauce / french fries / ketchup

Burger wołowy 46 PLN
bułka maślana / wołowina / boczek / ser camembert / czerwona cebula / ogórek kiszony / pomidor / sałata / sos 4 smaków / frytki / ketchup / 600 g

Beef burger
butter bun / beef / bacon / camembert cheese / red onion / pickled cucumber / tomato / salad / 4 flavours sauce / french fries / ketchup

Burger vege  38 PLN
bułka maślana / ciecierzycza / marchew / kolendra / pomidor / karmelizowana czerwona cebula / sałata / majonez wege / frytki / ketchup / 600 g

Vegan burger
butter bun / chickpea / carrot / coriander / tomato / caramelized red onion / salad / vegan mayonnaise / french fries / ketchup

Ryby / Fish

Karmazyn w tempurze 54 PLN
filet z karmazyna / ryż jaśminowy / pasta curry / mleko kokosowe / pomidory / cebula / czosnek / 480 g

Redfish in tempera
redfish / jasmine rice / curry paste / coconut milk / tomatoes / onion / garlic

Sandacz 54 PLN
filet z sandacza / czarna soczewica / warzywa korzeniowe / czosnek / chili / cebula / sos śmietanowo-cytrynowy / 320 g

Pike Perch
pike perch fillet / black lentils / root vegetables / garlic / chili / onion / creamy & lemon sauce

Łosoś teriyaki 64 PLN
pieczony łosoś glazurowany sosem teriyaki / makaron udon / glony wakame / pak choi / sezam / 320 g

Salmon fillet teriyaki
baked salmon glazed with teriyaki sauce / udon noodles / algae wakame / pak choi / sesame

Zestawy / Sets

Zestaw mięsny dla 4-6 osób 179 PLN
żeberka w marynacie z coca-coli & whisky / drobiowy szaszłyk w marynacie ziołowej / skrzydełka buffalo / frytki / kukurydza / krążki cebulowe / dip jalapeno / około 2500 g

Set for 4-6 people
ribs marinated in coca-cola & whisky / marinated chicken skewer in herbs / buffalo wings / french fries / corn / onion rings / jalapeno dip

Zestaw rybny dla 4 osób 189 PLN
pieczony łosoś / sandacz / karmazyn w tempurze / krążki cebulowe / coleslaw / sos tatarski / frytki / ketchup / około 1800 g

Fish set for 4
baked salmon / pike perch / redfish in tempura / onion rings / coleslaw / tatar sauce / french fries / ketchup

Menu dziecięce / Kids menu

Zupa pomidorowa <i>bulion mięsny / pomidory / makaron / śmietana / 250 g</i> Tomato soup <i>meat bouillion / tomatoes / pasta / cream</i>	19 PLN
Słodkie naleśniki <i>naleśniki / krem czekoladowo-orzechowy (180 g) lub mus jabłkowy z cynamonem (270 g) / owoce</i> Sweet pancakes <i>pancakes / chocolate-peanut cream or apple sauce with cinnamon / fruits</i>	22 PLN
Spaghetti Napoli <i>spaghetti / pomidory / cebula / ser gran mantovano / 300 g</i> Spaghetti Napoli <i>spaghetti / tomatoes / onion / gran mantovano cheese</i>	25 PLN
Nuggetsy z kurczaka <i>panierowany filet z kurczaka / frytki / ketchup / 350 g</i> Chicken nuggets <i>breaded chicken fillet / french fries / ketchup</i>	27 PLN

Desery / Desserts

Eton mess <i>beza / krem mascarpone / mus owocowy / owoce / 160 g</i> Eton mess <i>meringue / mascarpone cream / fruit puree / fruits</i>	24 PLN
Sernik baskijski <i>serek philadelphia / kakaowe ciasteczka / karmelizowane pomarańcze / 240 g</i> Basque cheese cake <i>philadelphia cheese / cocoa cookies / carmelised oranges</i>	26 PLN
Beza z mango <i>beza / krem mascarpone / mus mango / owoce / 160 g</i> Meringue with mango <i>meringue / mascarpone cream / mango puree / fruits</i>	24 PLN
Fondant z czekolady belgijskiej <i>fondant / sos wiśniowy / lody waniliowe / owoce / 320 g</i> Belgian chocolate fondant <i>fondant / cherry sauce / vanilla ice cream / fruits</i>	29 PLN
Lody z owocami <i>3 gałki kremowych lodów (smaki do wyboru) / owoce / 160 g</i> Ice cream with fruits <i>3 scoops of ice cream (flavours of choice) / fruits</i>	19 PLN

Rozgrzewające napoje zimowe / Warming Winter drinks

Grzane piwo – piwo Książęce Czerwony Lager 500 ml <i>syrop cukrowy 40 ml, pomarańcza, goździk, cynamon</i>	15 PLN
Polands „Hot Beer“ - beer Książęce Czerwony Lager <i>sugar syrup 40ml, orange, carnation, cinnamon</i>	
Grzane piwo piernikowe 500 ml <i>piwo toruńskie piernikowe ciemne, syrop cukrowy 40 ml, cynamon</i>	17 PLN
Hot gingerbread beer <i>gingerbread beer, sugar syrup 40ml, cinnamon</i>	
Wino korzenne grzane 250 ml <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i>	16 PLN
Mulled rootwine <i>red root wine, orange, cinnamon, rosemary</i>	
Wino korzenne grzane bezalkoholowe 250 ml <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i>	16 PLN
Mulled rootwine without alcohol <i>red root wine, cinnamon, rosemary</i>	
Herbata zimowa 250 ml <i>syrop malinowy, pomarańcza, cynamon, mięta, goździki, rozmaryn</i>	16 PLN
Winter tea <i>raspberry syrup 20ml, orange, cinnamon, mint, carnation, rosemary</i>	
Herbata malinowa z białym rumem 250 ml <i>herbata malinowa, rum Bacardi carta Blanca 40 ml, maliny, goździk, syrop malinowy 20 ml</i>	19 PLN
Raspberry tea with white rum <i>raspberry tea, rum Bacardi carta blanca 40 ml, raspberries, carnation, raspberry syrup</i>	
Herbata zimowa z likierem Cointreau 250 ml <i>herbata czarna, likier Cointreau 40 ml, syrop malinowy 20 ml, cynamon, goździki, mięta</i>	22 PLN
Winter tea with Cointreau <i>black tea, Cointreau 40 ml, raspberry syrup 20ml, cinnamon, carnation, mint</i>	
Honey Burbon 210 ml <i>Jim Beam miodowy 60 ml, gorąca woda 150 ml, cynamon, miód, skórka pomarańczy</i>	25 PLN
Honey Burbon <i>Jim Beam Honey 60ml, hot water 150ml, cinnamon, honey, orange peel</i>	
Napar imbirowy 250 ml <i>imbir, limonka, sok z limonki, miód</i>	16 PLN
Ginger infusion <i>ginger, lime, lime juice, honey</i>	

Napoje gorące / Hot drinks

Espresso	10 PLN
Espresso macchiato	11 PLN
Espresso doppio	12 PLN
Americano	11 PLN
Cappuccino	12 PLN
Latte	13 PLN
Latte Macchiato	13 PLN
Bailey's coffee <i>(40 ml likieru Bailey's / bita śmietana na życzenie / whipped cream on request)</i>	24 PLN
Irisch coffee <i>(40 ml whisky Bushmills Black Bush / bita śmietana / whipped cream on request)</i>	28 PLN
Matcha latte	16 PLN
Gorąca czekolada / Hot Chocolate	16 PLN
Syrop smakowy do kawy / flavoured coffeesyrup	2 PLN
Mleko / Milk	+ 1 PLN
Kawa na mleku sojowym / Coffee with soja milk	+ 3 PLN
Herbata Vintage Tea Jedwabne Piramidki <i>(english breakfast / earl grey / miętowa / mint / zielona / green / biała jaśminowa / white jasmine / owoce leśne / forest fruits / rooibos z pomarańczą / rooibos with orange)</i>	12 PLN

Napoje zimne / Cold drinks

Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic Original	250 ml	9 PLN
Fuze-tea cytrynowa lub brzoskwiniowa Fuze-tea lemon or peach	250 ml	9 PLN
Sok Cappy (pomarańcza / jabłko / porzeczka / pomidor) Cappy Juice (orange / apple / currant / tomato)	250 ml	9 PLN
Woda Ostromecka gazowana / niegazowana Water Ostromecka sparkling / still	330 ml	9 PLN
Woda Ostromecka gazowana / niegazowana Water Ostromecka sparkling / still	700 ml	18 PLN
Sok wyciskany (pomarańczowy / grejpfrut) Freshly pressed juice (orange / grapefruit)	300 ml	17 PLN
Tonik espresso z limonką Espresso tonic with lime	250 ml	16 PLN

Piwa beczkowe / Draft beers

Pilsner Urqell	500 ml	15 PLN
Pilsner Urqell	300 ml	11 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	500 ml	13 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	300 ml	9 PLN

Piwa butelkowe / Bottle beers

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	12 PLN
Książęce IPA	500 ml	13 PLN
Książęce Czerwony Lager	500 ml	13 PLN
Książęce Ciemne Łagodne	500 ml	13 PLN

Piwa smakowe / Flavoured beers

Hardmade Pear Crush	400 ml	12 PLN
Hardmade Yuzu Crush	400 ml	12 PLN
Toruńskie Piernikowe Ciemne	500 ml	14 PLN

Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beers

Peroni Nastro Azurro	330 ml	12 PLN
Lech Free Lager	500 ml	13 PLN
Lech Free Limonka-Mięta	500 ml	13 PLN
Książęce Pszeniczne 0%	500 ml	13 PLN
Książęce IPA 0%	500 ml	13 PLN