



# 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 - 20:00

## **Kontakt:**

+48 696 769 895

[restauracja@nova22.pl](mailto:restauracja@nova22.pl)

\*przy grupach od 10 osób nie dzielimy rachunku

\* for guests 10 or more we do not split the bill

## 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*

Chrzanowa 28 PLN  
*wywar na kościach wędzonych i warzywach / chrzan / boczek / biała kiełbasa / cebula / ziemniaki / majranek / jajko / 300 ml*  
Horseradish soup  
*broth on smoked bones and vegetables / horseradish / bacon / white sausage / onion / potato / marjoram / hard boiled egg*

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 tartare  
*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 / camembert / 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 / camembert / dragon paste / dried tomatoes / olives / homemade bread 350 g / 700 g*

## Salaty / 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*  
Caesar  
*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*
- Ravioletti z pieczoną gęsą i grzybami** 49 PLN  
*ravioletti / prażony pieprz / tymianek / masło / ser gran mantovano / glazura balsamiczna / 200 g*  
Ravioletti with baked goose and mushrooms  
*ravioletti / roasted pepper / thyme / butter / gran mantovano cheese / balsamic glaze*
- 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

<b>Panierowany kotlet schabowy</b>	49 PLN
<i>Schab wieprzowy / pieczone ziemniaki z ziołami / jajko sadzone / sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli / winegret miodowo-musztardowym / 500 g</i>	
<b>Breaded pork chop</b>	
<i>pork chop / baked potatoes with herbs / fried egg / salad with pickled cucumber and onion / mustard &amp; honey vinaigrette</i>	
<b>Żeberka w marynacie z Coca-Coli &amp; whisky</b>	59 PLN
<i>żeberka wieprzowe / marynata Coca-Cola &amp; whisky / pieczone ziemniaki z ziołami / colesław / 700 g</i>	
<b>Ribs marinated in Coca-Cola &amp; whisky</b>	
<i>pork ribs / coca-cola &amp; whisky marinade / baked potatoes with herbs / coleslaw</i>	
<b>Polędwiczka wieprzowa</b>	64 PLN
<i>polędwiczka sous-vide podawana na różowo / puree ziemniaczane / warzywa sezonowe / sos morelowo-grzybowy / 500 g</i>	
<b>Pork tenderloin</b>	
<i>cooked sous-vide and served pink / potato puree / seasonal vegetables / dried apricot and mushroom</i>	
<b>Musaka</b>	49 PLN
<i>mięso wołowe / pomidory / bakłażan / cebula / czosnek / ziemniak / beszamel / czerwone wino / gałka muszkatołowa / cynamon / 550 g</i>	
<b>Moussaka</b>	
<i>beefmeat / tomato / aubergine / onion / garlic / potato / bechamel sauce / red wine / nutmeg / cinnamon</i>	
<b>Stek z polędwicy wołowej (220 g)</b>	122 PLN
<b>Stek z antrykotu (250 g)</b>	92 PLN
<i>frytki / fasolka szparagowa / pomidorki koktajlowe / pieczarki / sos pieprzowy / masło czosnkowo-ziołowe / 380 g</i>	
<b>Beef tenderloin steak (220 g) or Entrecôte steak (250 g)</b>	
<i>french fries / green bean / cherry tomatoes / mushrooms / pepper sauce / herbs-garlic butter</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b>	
<b>polędwica wołowa &amp; krewetki (420 g)</b>	155 PLN
<b>antrykot wołowy &amp; krewetki (450 g)</b>	120 PLN
<i>sos pieprzowy / masło czosnkowo-ziołowe</i>	
<i>2 dodatki do wyboru:</i>	
<i>frytki lub pieczone ziemniaki z ziołami</i>	
<i>fasolka szparagowa / pomidorki koktajlowe / pieczarka lub bukiet sałat / 380 g</i>	
<b>Surf &amp; Turf</b>	
<b>tenderloin steak &amp; king prawns (420 g)</b>	
<b>entrecôte steak &amp; king prawns (450 g)</b>	
<i>pepper sauce / herbs-garlic butter</i>	
<i>2 extras to choice</i>	
<i>french fries or baked potatoes whit herbs</i>	
<i>green bean / cherry tomatoes / mushrooms or lettuce Fouquet</i>	
<b>Curry z czerwonej soczewicy i ciecierzycy</b>	38 PLN
<i>soczewica czerwona / ciecierzycza / papryka / ryż jaśminowy / mleko kokosowe / cebula / czosnek / szpinak / imbir / pomidory / curry / limonka / 450 g</i>	
<b>Red lentils and chickpeas curry</b>	
<i>red lentils / chickpeas / pepper / jasmine rice / coconut milk / onion / garlic / spinach / ginger / tomatoes / curry / lime</i>	

## 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 / około 1200 g frytki / kukurydza / krążki cebulowe / dip jalapeno / całość 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 2 osób** 189 PLN  
*pieczony łosoś / sandacz / karmazyn w tempurze / około 640 g krążki cebulowe / coleslaw / sos tatarski / frytki / ketchup / całość około 1600 g*  
**Fish set for 2**  
*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)</i> <i>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

Śliwki pod kruszonką <i>śliwka / masło / pomarańcz / lody waniliowe / 240 g</i> Plum crumble <i>plum / butter / orange / vanilla ice cream</i>	22 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

<b>Grzane piwo – piwo Książęce Czerwony Lager 500 ml</b> <i>syrop cukrowy 40 ml, pomarańcza, goździk, cynamon</i> Polands „Hot Beer“ - beer Książęce Czerwony Lager <i>sugar syrup 40ml, orange, carnation, cinnamon</i>	19 PLN
<b>Grzane piwo piernikowe 500 ml</b> <i>piwo toruńskie piernikowe ciemne, syrop cukrowy 40 ml, cynamon</i> Hot gingerbread beer <i>gingerbread beer, sugar syrup 40ml, cinnamon</i>	19 PLN
<b>Wino korzenne grzane 250 ml</b> <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i> Mulled rootwine <i>red root wine, orange, cinnamon, rosemary</i>	19 PLN
<b>Wino korzenne grzane bezalkoholowe 250 ml</b> <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i> Mulled rootwine without alcohol <i>red root wine, cinnamon, rosemary</i>	19 PLN
<b>Herbata zimowa 250 ml</b> <i>syrop malinowy, pomarańcza, cynamon, mięta, goździki, rozmaryn</i> Winter tea <i>raspberry syrup 20ml, orange, cinnamon, mint, carnation, rosemary</i>	19 PLN
<b>Herbata zimowa z likierem Cointreau 250 ml</b> 24 PLN <i>herbata czarna, likier Cointreau 40 ml, syrop malinowy 20 ml, cynamon, goździki, mięta</i> Winter tea with Cointreau <i>black tea, Cointreau 40 ml, raspberry syrup 20ml, cinnamon, carnation, mint</i>	25 PLN
<b>Honey Burbon 210 ml</b> <i>Jim Beam miodowy 60 ml, gorąca woda 150 ml, cynamon, miód, skórka pomarańczy</i> Honey Burbon <i>Jim Beam Honey 60ml, hot water 150ml, cinnamon, honey, orange peel</i>	29 PLN
<b>Napar imbirowy 250 ml</b> <i>imbir, limonka, sok z limonki, miód</i> Ginger infusion <i>ginger, lime, lime juice, honey</i>	19 PLN

## Napoje gorące / Hot drinks

Espresso		11 PLN
Espresso macchiato		13 PLN
Espresso doppio		13 PLN
Americano		13 PLN
Cappuccino		14 PLN
Latte		15 PLN
Latte Macchiato		15 PLN
Bailey's coffee		25 PLN
<i>(40 ml likieru Bailey's / bita śmietana na życzenie / whipped cream on request)</i>		
Irisch coffee		29 PLN
<i>(40 ml whisky Bushmills Black Bush / bita śmietana / whipped cream on request)</i>		
Matcha latte		17 PLN
Gorąca czekolada / <i>Hot Chocolate</i>		17 PLN
Syrup smakowy do kawy / <i>flavoured coffee syrup</i>		2 PLN
Mleko / <i>Milk</i>		+ 1 PLN
Kawa na mleku sojowym / <i>Coffee with soja milk</i>		+ 3 PLN
Herbata Vintage Tea Jedwabne Piramidki		13 PLN
<i>(english breakfast / earl grey / miętowa / mint / zielona / green / biała jaśminowa / white jasmine / owoce leśne / forest fruits / rooibos z pomarańczą / rooibos with orange)</i>		

## Napoje zimne / Cold drinks

Woda Ostromecka gazowana / niegazowana	330 ml	10 PLN
Water Ostromecka sparkling / still		
Woda Ostromecka gazowana / niegazowana	700 ml	19 PLN
Water Ostromecka sparkling / still		
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic Original	250 ml	11 PLN
Tonik espresso z limonką	250 ml	17 PLN
Espresso tonic with lime		
Fuze-tea cytrynowa lub brzoskwiniowa	250 ml	11 PLN
Fuze-tea lemon or peach		
Sok Cappy (pomarańcza / jabłko / porzeczka / pomidor)	250 ml	11 PLN
Cappy Juice (orange / apple / currant / tomato)		



Sok wyciskany (pomarańczowy / grejpfrut) Freshly pressed juice (orange / grapefruit)	300 ml	19 PLN
---	--------	--------

### **Piwa kraftowe / Craft beers**

Pils z Ziemi Kujawskiej	500 ml	19 PLN
Pszeniczne De Facto	500 ml	19 PLN
IPA De Facto	500 ml	19 PLN
Porter Bałtycki	500 ml	19 PLN
Sweet Lady	500 ml	19 PLN

### **Piwa beczkowe / Draft beers**

Pilsner Urqell	500 ml	17 PLN
Pilsner Urqell	300 ml	13 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	500 ml	15 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	300 ml	11 PLN

### **Piwa butelkowe / Bottle beers**

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	14 PLN
Książęce IPA	500 ml	15 PLN
Książęce Czerwony Lager	500 ml	15 PLN
Książęce Ciemne Łagodne	500 ml	15 PLN

## **Piwa smakowe / Flavoured beers**

Hardmade Yuzu Crush	400 ml	12 PLN
Toruńskie Piernikowe Ciemne	500 ml	15 PLN

## **Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beers**

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	13 PLN
Lech Free Lager	500 ml	14 PLN
Lech Free Limonka-Mięta	500 ml	14 PLN
Książęce Złote Pszeniczne 0%	500 ml	15 PLN
Książęce IPA 0%	500 ml	15 PLN