



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

*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 45 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 54 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) 55 PLN / 95 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** ✓ 39 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** ✓ 39 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** 45 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** 49 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** ✓ 33 PLN
lub z krewetkami 54 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** ✓ 42 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** 54 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	54 PLN
<i>Schab wieprzowy / pieczone ziemniaki z ziołami / jajko sadzone / sałatka z ogórka kiszzonego i cebuli / winegret miodowo-musztardowym / 500 g</i>	
Breaded pork chop	
<i>pork chop / baked potatoes with herbs / fried egg / salad with pickled cucumber and onion / mustard & honey vinaigrette</i>	
Żeberka w marynacie z Coca-Coli & whisky	64 PLN
<i>żeberka wieprzowe / marynata Coca-Cola & whisky / pieczone ziemniaki z ziołami / colesław / 700 g</i>	
Ribs marinated in Coca-Cola & whisky	
<i>pork ribs / coca-cola & whisky marinade / baked potatoes with herbs / coleslaw</i>	
Polędwiczka wieprzowa	64 PLN
<i>polędwiczka sous-vide podawana na różowo / puree ziemniaczane / warzywa sezonowe / sos morelowo-grzybowy / 500 g</i>	
Pork tenderloin	
<i>cooked sous-vide and served pink / potato puree / seasonal vegetables / dried apricot and mushroom</i>	
Musaka	53 PLN
<i>mięso wołowe / pomidory / bakłażan / cebula / czosnek / ziemniak / beszamel / czerwone wino / gałka muszkatołowa / cynamon / 550 g</i>	
Moussaka	
<i>beefmeat / tomato / aubergine / onion / garlic / potato / bechamel sauce / red wine / nutmeg / cinnamon</i>	
Stek z polędwicy wołowej (220 g)	122 PLN
Stek z antrykotu (250 g)	92 PLN
<i>frytki / fasolka szparagowa / pomidorki koktajlowe / pieczarki / sos pieprzowy / masło czosnkowo-ziołowe / 380 g</i>	
Beef tenderloin steak (220 g) or Entrecôte steak (250 g)	
<i>french fries / green bean / cherry tomatoes / mushrooms / pepper sauce / herbs-garlic butter</i>	
Surf & Turf	
polędwica wołowa & krewetki (420 g)	155 PLN
antrykot wołowy & krewetki (450 g)	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>	
Surf & Turf	
tenderloin steak & king prawns (420 g)	
entrecôte steak & king prawns (450 g)	
<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>	
Curry z czerwonej soczewicy i ciecierzycy	39 PLN
<i>soczewica czerwona / ciecierzycza / papryka / ryż jaśminowy / mleko kokosowe / cebula / czosnek / szpinak / imbir / pomidory / curry / limonka / 450 g</i>	
Red lentils and chickpeas curry	
<i>red lentils / chickpeas / pepper / jasmine rice / coconut milk / onion / garlic / spinach / ginger / tomatoes / curry / lime</i>	

Burgery / Burgers

- Pikantny burger wołowy** 49 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** 49 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** ✓ 43 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** 59 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** 59 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** 69 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** 189 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) 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>	29 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

Grzane piwo – piwo Książęce Czerwony Lager 500 ml <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
Grzane piwo piernikowe 500 ml <i>piwo toruńskie piernikowe ciemne, syrop cukrowy 40 ml, cynamon</i> Hot gingerbread beer <i>gingerbread beer, sugar syrup 40ml, cinnamon</i>	19 PLN
Wino korzenne grzane 250 ml <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i> Mulled rootwine <i>red root wine, orange, cinnamon, rosemary</i>	19 PLN
Wino korzenne grzane bezalkoholowe 250 ml <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i> Mulled rootwine without alcohol <i>red root wine, cinnamon, rosemary</i>	19 PLN
Herbata zimowa 250 ml <i>syrop malinowy, pomarańcza, cynamon, mięta, goździki, rozmaryn</i> Winter tea <i>raspberry syrup 20ml, orange, cinnamon, mint, carnation, rosemary</i>	19 PLN
Herbata zimowa z likierem Cointreau 250 ml 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
Honey Burbon 210 ml <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
Napar imbirowy 250 ml <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
Latte Pumpkin Spice / Ginger Bread <i>(25 ml syropu dyniowo-korzennego lub piernikowego / cynamon)</i> <i>(25 ml of pumpkin spice / ginger -bread syrup / cinnamon)</i>	18 PLN
Bailey's coffee <i>(40 ml likieru Bailey's / bita śmietana na życzenie / whipped cream on request)</i>	25 PLN
Irish coffee <i>(40 ml whisky Bushmills Black Bush / bita śmietana / whipped cream on request)</i>	29 PLN
Matcha latte	17 PLN
Gorąca czekolada / <i>Hot Chocolate</i>	17 PLN
Syrop 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 <i>(english breakfast / earl grey / miętowa / mint / zielona / green / biała jaśminowa / white jasmine / owoce leśne / forest fruits / rooibos z pomarańczą / rooibos with orange)</i>	13 PLN

Napoje zimne / Cold drinks

Woda Ostromecka gazowana / niegazowana Water Ostromecka sparkling / still	330 ml	10 PLN
Woda Ostromecka gazowana / niegazowana Water Ostromecka sparkling / still	700 ml	19 PLN
Coca-Cola / Fanta / Sprite / Kinley Tonic Original	250 ml	11 PLN
Tonik espresso z limonką Espresso tonic with lime	250 ml	17 PLN
Fuze-tea cytrynowa lub brzoskwiniowa Fuze-tea lemon or peach	250 ml	11 PLN

Sok Cappy (pomarańcza / jabłko / porzeczka / pomidor) Cappy Juice (orange / apple / currant / tomato)	250 ml	11 PLN
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

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