



NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

Restauracja czynna:

pn - czw: 13:00 - 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 25 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 / green parsley

Flaki z boczniaków  29 PLN

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

Oyster mushroom soup

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

Krewetkowa 39 PLN

Krewetki / trawa cytrynowa / pędy bambusa / makaron ryżowy / papryka / seler naciowy / marchew / cebula dymka / imbir / chilli / mleko kokosowe / limonka / kolendra / 300 ml

Shrimp soup

shrimp / lemon grass / bamboo shoots / rice noodles / bell pepper / celery / carrot / spring onion / ginger / chilli / coconut milk / lime / coriander / 300 ml

Zupa sezonowa

(zobacz w menu sezonowym na początku karty) / 300 ml

Seasonal vegetable soup

(check the seasonal menu at the beginning)

Przystawki / Appertizers

Ceviche z łososia 49 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

Burrata na ciepłym sosie pomidorowym 37 PLN

sos pomidorowy / cebula / burrata / ser gran mantowano / glazura balsamiczna / bazylia / pieczywo własnego wypieku / 420 g

Burrata in warm tomato sauce

tomato sauce / onion / burrata / gran mantowano cheese / balsamic glaze / basil / homemade bread

Tatar z polędwicy wołowej 55 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 59 PLN

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

Tiger prawns

prawns 7 pcs / butter and wine sauce / cherry tomatoes / garlic / chili / green parsley / salad / homemade bread

Anti-pasti dla 2 lub 4 osób (350 g / 700 g) 65 PLN / 119 PLN

salami napoli / spianata piccante / szynka dojrzewająca speck / lazur / gran mantovano / camembert / ser kozi / pomidory suszone / oliwki / orzechy / konfitura / pieczywo własnego wypieku 350 g / 700 g

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

salami napoli / spianata piccante / speck ham / blue cheese / gran mantovano / camembert / goat cheese / dried tomatoes / olives / nuts / jam / homemade bread 350 g / 700 g

Salaty / Salads

Z cytrusami i camembertem ✓ 44 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 / mix of salads / grapefruit / orange / pomegranate / peanuts / mustard & lemon vinaigrette / homemade bread

Kozi ser z figą ✓ 44 PLN
kozi ser / burak / figa / bukiet sałat / orzechy włoskie / winegret orzechowy / pieczywo własnego wypieku / 280 g
Goat cheese salad with fig
goat cheese / beetroot / fig / mix of salads / walnuts / nut vinaigrette / homemade bread

Cezar z kurczakiem 49 PLN
filet z kurczaka sous-vide / sałata rzymska / sos cezar / ser gran mantovano / boczek / pieczywo własnego wypieku / 350 g
Ceasar with chicken
chicken fillet sous-vide / romaine lettuce / caesar dressing / gran mantovano cheese / bacon / homemade bread

Cezar z krewetkami 59 PLN
krewetki tygrysie / sałata rzymska / sos cezar / ser gran mantovano / pieczywo własnego wypieku / 350 g
Ceasar with shrimps
tiger shrimp / romaine lettuce / caesar dressing / gran mantovano cheese / homemade bread

Z łososiem 54 PLN
pieczony filet z łososa / bukiet sałat / zielony ogórek / pomidorki koktajlowe / czerwona cebula / winegret musztardowo-koperkowy / 350 g
Salmon salad
baked salmon fillet / mix of salads / 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 / green parsley / gran mantovano cheese / tiger prawns 5 pcs

Gnocchi w sosie bazyliowo-śmietanowym ✓ 49 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

Gnocchi w sosie grzybowo-śmietanowym 45 PLN
gnocchi / mieszanka grzybów leśnych / suszona śliwka / śmietana / cebula / czosnek / białe wino / natka pietruszki / tymianek / 240 g
Gnocchi in mushroom and cream sauce
gnocchi / mixed forest mushrooms / dried plum / cream / onion / garlic / white wine / parsley / thyme

Trufłowe tagliatelle z kurczakiem 59 PLN
tagliatelle / filet z kurczaka / sos trufłowo-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 59 PLN

Schab wieprzowy / pieczone ziemniaki z ziołami / jajko sadzone / tarte buraczki z cebulą / 500 g

Breaded pork chop

pork chop / baked potatoes with herbs / fried egg / grated beetroot with onion

Żeberka w marynacie z Coca-Coli & whisky 69 PLN

żeberka wieprzowe / marynata Coca-Cola & whisky / purée ziemniaczane / zasmażana kapusta kiszona / 700 g

Ribs marinated in Coca-Cola & whisky

pork ribs / coca-cola & whisky marinade / mashed potatoes / fried sauerkraut

Polędwiczka wieprzowa 69 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

Stek z polędwicy wołowej (220 g) 129 PLN

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

Beef tenderloin steak (220 g)

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

Club Steak 159 PLN

sezonowana wołowina z polskiego mięsa klasy premium w marynacie z whisky Jack Daniels / chimichurri / masło

czosnkowo-ziołowe / brukselka / ser gran mantovano / bułka tarta / pieczarka portobello / pomidor / frytki / 950 g

Club Steak

seasoned beef from premium Polish meat marinated with Jack Daniels whiskey / chimichurri /

garlic-herb butter / Brussels sprouts / gran mantovano cheese / breadcrumbs / portobello mushroom / tomato / fries / 950 g

Surf & Turf

Polędwica wołowa & krewetki (420 g) 155 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) pepper

sauce / herbs-garlic butter

2 extras to choice

french fries or baked potatoes with herbs

green beans / cherry tomatoes / mushrooms or mix of salads

Musaka 59 PLN

mięso wołowe / pomidory / bakłażan / cebula / czosnek / ziemniak / beszamel / czerwone wino /

gałka muszkatołowa / cynamon / 550 g

Moussaka

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

Poke Bowl 59 PLN

do wyboru łosoś lub kurczak w sosie teriyaki / sezam / ryż jaśminowy / sos tao tao / pomidorki koktajlowe /

ogórek zielony / papryka / marchew / awokado / limonka / 530 g

Poke Bowl

choice of salmon or chicken in teriyaki sauce / sesame / jasmine rice / tao tao sauce / cherry tomatoes / cucumber / bell

pepper / carrot / avocado / lime / 530 g

Burgery / Burgers

Pikantny burger wołowy 55 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 55 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  45 PLN
bułka maślana / ciecierzycza / marchew / kolendra / pomidor / karmelizowana czerwona cebula / sałata / majonez wege / frytki / ketchup / 600 g

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

Ryby / Fish

Sandacz 59 PLN
filet z sandacza / czarna soczewica / warzywa korzeniowe / czosnek / chili / cebula / sos śmietanowo-cytrynowy / 320 g
Zander
zander 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 / wakame seaweed / pak choi / sesame

Zestawy / Sets

Zestaw mięsny dla 4-6 osób 199 PLN
zeberka w marynacie z coca-coli & whisky / drobiowy szaszłyk w marynacie ziołowej / skrzydełka buffalo / około 1200 g
frytki / kukurydza / krążki cebulowe / dip jalapeño / całość około 2500 g
Meat set for 4-6 people
ribs marinated in coca-cola & whisky / marinated chicken skewer in herbs / buffalo wings / french fries / corn / onion rings / jalapeño dip

Zestaw rybny dla 2 osób 199 PLN
pieczony łosoś / sandacz / krewetki w sosie chilli słodko pikantnym / około 640 g
krążki cebulowe / mix sałat / sos tatarski / frytki / ketchup / całość około 1600 g
Fish set for 2
baked salmon / zander / tiger prawns in sweet chilli sauce / 640 g
onion rings / mixed salad / tartar sauce / french fries / ketchup / 1600 g

Dodatki

Frytki stekowe Steak fries	9 PLN
Ziemniaki pieczone Baked potatoes	9 PLN
Puree ziemniaczane Mashed potatoes	9 PLN
Ryż Rice	9 PLN
Pieczywo Bread	5 PLN
Mix sałat Mix of salads	15 PLN

Menu dziecięce / Kids menu

Zupa pomidorowa <i>bulion mięsny / pomidory / makaron / śmietana / 250 g</i> Tomato soup <i>meat broth / tomatoes / soup noodles / cream</i>	19 PLN
Słodkie naleśniki <i>naleśniki / krem czekoladowo-orzechowy (180 g) lub mus jabłkowy z cynamonem (270 g) / owoce</i> Sweet crepes <i>crepes / 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

Sernik baskijski <i>serek philadelphia / kakaowe ciasteczka / karmelizowane pomarańcze / 240 g</i> Basque cheesecake <i>philadelphia cheese / cocoa cookies / caramelized oranges</i>	29 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>	26 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>	34 PLN
Lody z owocami <i>3 gałki kremowych lodów (smaki do wyboru: wanilia, czekolada, truskawka) / owoce / 160 g</i> Ice cream with fruits <i>3 scoops of ice cream (flavours of choice: vanilla, chocolate, strawberry) / fruits</i>	25 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
Pumpkin Spice Latte / Gingerbread Latte (25 ml syropu dyniowo-korzennego lub piernikowego / cinnamon) (25 ml of pumpkin spice / gingerbread / cinnamon)	18 PLN
Bailey's coffee (40 ml likieru Bailey's / bita śmietana na życzenie / whipped cream on request)	25 PLN
Irish coffee (40 ml whisky Bushmills Black Bush / bita śmietana / whipped cream on request)	29 PLN
Matcha latte	17 PLN
Gorąca czekolada / Hot Chocolate	17 PLN
Syrop smakowy do kawy / flavoured coffee syrup	2 PLN
Mleko / Milk	+ 1 PLN
Kawa na mleku sojowym / Coffee with soya milk	+ 3 PLN
Herbata Vintage Tea Jedwabne Piramidki (czarna herbata śniadaniowa / English breakfast tea / earl grey / miętowa / mint / zielona / green / biała jaśminowa / white jasmine / owoce leśne / forest fruits / rooibos z pomarańczą / rooibos with orange)	13 PLN
Herbata zimowa 250 ml syrop malinowy, pomarańcza, cynamon, mięta, goździki, rozmaryn Winter tea raspberry syrup 20ml, orange, cinnamon, mint, carnation, rosemary	19 PLN
Napar imbirowy 250 ml imbir, limonka, sok z limonki, miód Ginger infusion ginger, lime, lime juice, honey	19 PLN

Rozgrzewające napoje zimowe / Warmening 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>	23 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>	25 PLN
Wino korzenne grzane 250 ml <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i> Mulled wine <i>red wine, orange, cinnamon, rosemary</i>	22 PLN
Wino korzenne grzane bezalkoholowe 250 ml <i>czerwone wino korzenne, pomarańcza, cynamon, rozmaryn</i> Mulled wine without alkohol <i>red wine, cinnamon, rosemary</i>	20 PLN
Herbata malinowa z białym rumem 250 ml <i>herbata malinowa, rum Bacardi cartablanca 40 ml, maliny, goździk, syrop malinowy 20 ml</i> Raspberry tea with white rum <i>raspberry tea, rum Bacardi cartablanca 40 ml, raspberries, carnation, raspberry syrup</i>	25 PLN
Herbata zimowa z likierem Cointreau 250 ml <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>	25 PLN

Napoje zimne / Cold drinks

Woda Ostromecko gazowana / niegazowana Ostromecko Water sparkling / still	330 ml	10 PLN
Woda Ostromecko gazowana / niegazowana Ostromecko Water 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 De Facto / Craft beers De Facto

Pils	500 ml	25 PLN
Pszeniczne Wheat beer	500 ml	25 PLN
IPA	500 ml	25 PLN
Porter Bałtycki Baltic Porter	500 ml	25 PLN
Truskawkowe piwo Sweet Lady Strawberry beer Sweet Lady	500 ml	25 PLN

Piwa beczkowe / Draft beers

Pilsner Urquell	500 ml	20 PLN
Pilsner Urquell	300 ml	16 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	500 ml	16 PLN
Książęce gold wheat beer		
Książęce Złote Pszeniczne	300 ml	12 PLN
Książęce gold wheat beer		
Kozel Leżak	500 ml	16 PLN
Kozel Leżak	300 ml	12 PLN

Piwa butelkowe / Bottled beers

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	15 PLN
Książęce IPA	500 ml	16 PLN
Książęce Czerwony Lager	500 ml	16 PLN
Książęce Red Lager		

Piwa smakowe / Flavoured beers

Hardmade Yuzu Crush	400 ml	13 PLN
Lemon beer Hardmade Yuzu Crush		
Toruńskie Piernikowe Ciemne	500 ml	16 PLN
Toruńskie dark gingerbread beer		

Piwa bezalkoholowe / Alcohol free beers

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	14 PLN
Lech Free Lager	500 ml	15 PLN
Lech Free Limonka-Mięta	500 ml	15 PLN
Lech Free Mint-lime		
Książęce Złote Pszeniczne 0%	500 ml	16 PLN
Książęce gold wheat beer 0%		
Książęce IPA 0%	500 ml	16 PLN



NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

Żeglarska 22, Toruń

