



# 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 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 boczników  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*

Gazpacho 29 PLN

*pomidory / papryka czerwona / ogórek zielony / chilli / limonka / czerwona cebula / czosnek / ser feta / oliwa bazyliowa / 300 ml*

Gazpacho

*tomatoes / red pepper / green cucumber / chili / lime / red onion / garlic / feta cheese / basil olive oil / 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 / chilli / sezam / limonka / pieczywo własnego wypieku / 180 g*

Salmon ceviche

*salmon / avocado / red onion / peach / chili / sesame / lime / 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 / chilli / 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 / dressing limonkowo-miętowy / pieczywo własnego wypieku / 300 g*  
Salad with citrus and camembert  
*grilled camembert with honey and mustard seeds / mix of salads / grapefruit / orange / pomegranate / peanuts / lime & mint 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*
- Z łososiem** 54 PLN  
*pieczony filet z łososia / 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*
- 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 / mizeria / 500 g*

Breaded pork chop

*pork chop / baked potatoes with herbs / fried egg / misery*

Żeberka w marynacie miodowo-piwniej 69 PLN

*żeberka wieprzowe / marynata miodowo-piwna / purée ziemniaczane / zasmażana kapusta kiszona / 700 g*

Ribs marinated in honey & beer

*pork ribs / honey & beer 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*

Burger wołowy 55 PLN

*bułka maślana / wołowina / boczek / ser camembert / karmelizowana czerwona cebula / ogórek kiszony /*

*pomidor / sałata / frytki / ketchup / sos 4-smaków lub sos jalapeno / 600 g*

Beef burger

*butter bun / beef / bacon / camembert cheese / red caramelized onion / pickled cucumber / tomato / salad / french fries / ketchup / 4-flavour sauce or jalapeno sauce / 600 g*

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*

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 / avokado / 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*

## 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  
*żeberka 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 9 PLN  
Steak fries

Ziemniaki pieczone 9 PLN  
Baked potatoes

Puree ziemniaczane 9 PLN  
Mashed potatoes

Ryż 9 PLN  
Rice

Pieczywo 5 PLN  
Bread

Mix sałat 15 PLN  
Mix of salads

## Menu dziecięce / Kids menu

Zupa pomidorowa 19 PLN

*bulion mięsny / pomidory / makaron / śmietana / 250 g*

Tomato soup

*meat broth / tomatoes / soup noodles / cream*

Słodkie naleśniki 22 PLN

*naleśniki / krem czekoladowo-orzechowy (180 g) lub*

*mus jabłkowy z cynamonem (270 g) / owoce*

Sweet crepes

*crepes / chocolate-peanut cream or apple sauce with cinnamon / fruits*

Nuggetsy z kurczaka 29 PLN

*panierowany filet z kurczaka / frytki / ketchup / 350 g*

Chicken nuggets

*breaded chicken fillet / french fries / ketchup*

## Desery / Desserts

Sernik baskijski 29 PLN

*serek philadelphia / kakaowe ciasteczka / karmelizowane pomarańcze / 240 g*

Basque cheesecake

*philadelphia cheese / cocoa cookies / caramelized oranges*

Beza z mango 26 PLN

*beza / krem mascarpone / mus mango / owoce / 160 g*

Meringue with mango

*meringue / mascarpone cream / mango puree / fruits*

Fondant z czekolady belgijskiej 34 PLN

*fondant / sos wiśniowy / lody waniliowe / owoce / 320 g*

Belgian chocolate fondant

*fondant / cherry sauce / vanilla ice cream / fruits*

Lody z owocami 25 PLN

*3 gałki kremowych lodów (smaki do wyboru: wanilia, czekolada, truskawka) / owoce / 160 g)*

Ice cream with fruits

*3 scoops of ice cream (flavours of choice: vanilla, chocolate, strawberry) / fruits*

## 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 <i>(25 ml syropu dyniowo-korzennego lub piernikowego / cynamon)</i> <i>( 25 ml of pumpkin spice / gingerbread / 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 soya milk</i>	+ 3 PLN
Herbata Vintage Tea Jedwabne Piramidki <i>( czarna herbata śniadaniowa / English breakfast tea / Assan / earl grey / miętowa / mint / zielona / green / zielona jaśminowa / green jasmine</i> <i>owoce leśne / forest fruits / rooibos / rooibos z pomarańczą / rooibos with orange)</i>	15 PLN
Napar imbirowy 250 ml <i>imbir, limonka, sok z limonki, miód</i> Ginger infusion <i>ginger, lime, lime juice, honey</i>	22 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	25 PLN
Lemoniada domowa Homemade lemonade	300 / 1000ml	19 / 39 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	22 PLN
Pilsner Urquell	300 ml	18 PLN
Książęce Złote Pszeniczne	500 ml	17 PLN
Książęce gold wheat beer		
Książęce Złote Pszeniczne	300 ml	13 PLN
Książęce gold wheat beer		
Kozel Leżak	500 ml	17 PLN
Kozel Leżak	300 ml	13 PLN

## **Piwa butelkowe / Bottled beers**

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	15 PLN
Książęce IPA	500 ml	17 PLN
Książęce Czerwony Lager	500 ml	17 PLN
Książęce Red Lager		

## **Piwa smakowe / Flavoured beers**

Hardmade Yuzu Crush	400 ml	15 PLN
Lemon beer Hardmade Yuzu Crush		
Toruńskie Piernikowe Ciemne	500 ml	22 PLN
Toruńskie dark gingerbread beer		

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

Peroni Nastro Azzurro	330 ml	15 PLN
Lech Free Lager	500 ml	16 PLN
Lech Free Limonka-Mięta	500 ml	16 PLN
Lech Free Mint-lime		
Książęce Złote Pszeniczne 0%	500 ml	17 PLN
Książęce gold wheat beer 0%		
Książęce IPA 0%	500 ml	17 PLN



NOVA 22

4 STRONY ŚWIATA

Żeglarska 22, Toruń

