



NOVA

WOLA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR / BEEF TARTAR

Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem

Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisanal bread

46 PLN

WĄTRÓBKA DROBIOWA / CHICKEN LIVER

Parfait z wątróbki drobiowej, sękacz, powidła śliwkowe

Chicken liver parfait, tree cake, plum chutney

46 PLN

ZIEMNIAK / POTATO (V)

Placek ziemniaczany, kwaśna wiejska śmietana, tarte jajko, kawior z pstrąga

Potato pancake, sour cream, grated egg, trout caviar

38 PLN

WARZYWA / VEGETABLES (V)

Topinambur, dynia, jarmuż, orzechy włoskie, ser owczy z kozieradką

Jerusalem artichoke, pumpkin, kale, walnuts, sheep's cheese with fenugreek seeds

42 PLN

KREWETKI / SHRIMPS *

5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym, w białym winie z natką i grzankami

5 or 10 shrimps in a garlic butter, white wine with parsley and croutons

58 PLN / 98 PLN*

ZUPY / SOUPS

ŻUREK *

Podany z białą kielbasą, jajkiem i pieczywem razowym

Traditional sour rye soup served with white sausage, hard-boiled egg and wholemeal bread

28 PLN / 48 PLN*

WARZYWNA / VEGETABLE (V) *

Krem z topinamburu z oliwą truflową i trybulą

Cream of Jerusalem artichoke soup with truffle oil and chervil

28 PLN / 48 PLN*

DESERY / DESSERTS

SERNIK / CHEESECAKE (V)

Pieczony domowy sernik z białą czekoladą

Baked homemade cheesecake with white chocolate

24 PLN

PTYŚ / CREAM PUFF (V)

Chrupiący ptyś, krem waniliowy, karmelizowana figa

Crispy cream puff, vanilla cream, caramelized fig

24 PLN

CZEKOLADA / CHOCOLATE (V)

Fondant czekoladowy z malinami i lodami waniliowymi

Chocolate fondant with raspberries and vanilla ice cream

24 PLN

SER / CHEESE (V)

Wybór polskich serów zagrodowych z owocami

Selection of Polish farm cheeses with fruits

48 PLN



DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

KURCZAK / CHICKEN Pieczony z wątróbką i jabłkiem, z ziemniakami, marchwią i sosem tymiankowym <i>Baked with liver and apple, served with potatoes, carrot and thyme sauce</i>	62 PLN
KACZKA / DUCK Udko confit z serowymi kluseczkami, musem z topinamburu i sosem śliwkowym <i>Leg confit served with cheese dumplings, Jerusalem artichoke mousse and plum sauce</i>	66 PLN
CEPELINY (V) * Klasyczne kluski nadziewane soczewicą i borowikami, z okrasą z cebuli <i>Traditional dumplings stuffed with lentil, boletus and fried onion</i>	41 PLN / 78 PLN*
DZIK / WILD BOAR * Duszony w sosie własnym z warzywami korzennymi i pędami sosny <i>Stewed in gravy with root vegetables and pine shoots</i>	54 PLN / 98 PLN*
SUM / CATFISH Filet z patelni z czarną soczewicą, dynią, emulsją maślaną i mikroziołami <i>Pan fried fillet with black lentil, pumpkin, butter emulsion and micro-herbs</i>	75 PLN
DORSZ / COD Polędwica w cieście francuskim na duszonych porach z pomidorami i świeżymi ziołami <i>Puff pastry cod sirloin on stewed leeks with tomatoes and fresh herbs</i>	64 PLN

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL

NEW YORK 280g	96 PLN
RIB EYE 350g	110 PLN
TOMAHAWK 1000g	280 PLN
POLĘDWICA / LOIN 250g	96 PLN
Steki z polskiej sezonowanej wołowiny podane z domowymi frytkami Sos do wyboru: béarnaise / pieprzowy / masło ziołowe <i>Polish seasoned beef steaks served with homemade fries</i> Choose your sauce: béarnaise / pepper / herb butter	
DODATKI / SIDES	
KRUCHE SAŁATY / CRISPY LETTUCE	15 PLN
MŁODE ZIEMNIAKI / YOUNG POTATOES	15 PLN
SEZONOWE WARZYWA / SEASONAL VEGETABLES	15 PLN
KREMOWY SZPINAK / CREAMY SPINACH	15 PLN

* Zależy nam, aby w Novej Woli jedzenie było przyjemnym wydarzeniem towarzyskim, dlatego proponujemy porcje idealne do dzielenia się przy stole. Wyższa cena dotyczy większej porcji.
At Nova Wola we would like to celebrate convivial and social dining, with sharing plates taking central stage. The higher price applies to bigger portion.

Wszystkie ceny zawierają podatek VAT, a napiwek nie jest wliczony. Prosimy o poinformowanie pracowników przyjmujących Państwa zamówienie o ewentualnych restrykcjach żywieniowych, alergiach lub zaleceniach medycznych. Szczegółowa lista alergenów jest dostępna u naszego personelu. V - dania wegetariańskie. Zapytaj o dostępne dania wegetariańskie.
Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 12,5% wartości rachunku. W przypadku zastrzeżeń co do jakości serwisu, opłata serwisowa zostanie usunięta.

Please be advised that all prices are inclusive of VAT and gratuities are entirely at your discretion. Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirements. The list of allergens is available from our staff. V - vegetarian dishes. Ask for available vegan options.

A 12,5 service charge will be added to the each bill. The service charge is voluntary. Please let us know if you wish to have it removed from your bill.

WÓDKA/ VODKA

Ostoya
Chopin Młody Ziemiak

40ML / 500ML

12/120 PLN
28/350 PLN

40ML / 700ML

Żubrówka Czarna
Żubrówka Bison Grass
J.A. Baczewski
Chopin Potato

12/210 PLN
12/210 PLN
18/315 PLN
22/385 PLN

WERMUT/ VERMOUTH

Martini Bianco
Martini Rosso
Martini Extra Dry

80ML

19 PLN
19 PLN
19 PLN

GIN

Beefeater
Bombay Sapphire
Hendrick's

40ML

12 PLN
16 PLN
28 PLN

RUM

Dictador 20 YO

40ML

32 PLN

TEQUILA

Herradura Plata
Herradura Reposado
Herradura Añejo

40ML

26 PLN
26 PLN
36 PLN

WHISKY

Jameson
Ballantine's 7 YO
Chivas Regal 12 YO
Hibiki Harmony

40ML

12 PLN
15 PLN
18 PLN
54 PLN

AMERICAN WHISKEY, BOURBON

Jack Daniel's No. 7
Wild Turkey 81 Bourbon
Maker's Mark
Woodford Reserve

40ML

14 PLN
14 PLN
18 PLN
26 PLN

SINGLE MALT

Ardbeg 10 YO
Balvenie Carribean Cask 14 YO
Macallan Triple Cask 15 YO

40ML

36 PLN
52 PLN
72 PLN

COGNAC, BRANDY

Martell V.S.
Rémy Martin V.S.O.P.
Martell X.O.
Metaxa 12 YO
Torres 15 YO

40ML

22 PLN
42 PLN
88 PLN
26 PLN
28 PLN

CALVADOS, ARMAGNAC, GRAPPA

Calvados Château du Breuil 8 YO
Armagnac Castarède XO
Grappa Di Amarone Serego Alighieri, Masi

40ML

38 PLN
58 PLN
34 PLN

LIKIER/ LIQUEUR

Jägermeister
Campari
Baileys Irish Cream
Kahlúa
Cointreau
Dissarono Originale Amaretto
Fernet Branca
Grand Marnier Cordon Rouge
Nalewki staropolskie: wiśnia/ pigwa
Traditional tinctures: cherry/ quince

40ML

12 PLN
14 PLN
16 PLN
18 PLN
18 PLN
18 PLN
18 PLN
26 PLN
20 PLN

KOKTAJLE/ COCKTAILS

Gin & Tonic
Dry Martini
Negroni
Old Fashioned
Aperol Spritz

18 PLN
20 PLN
24 PLN
26 PLN
26 PLN

PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER

Kormoran 'Świeże', Lager
Kormoran 'Witbier', Pszeniczne
Kormoran IPA
Kormoran Ciemny

500ML

16 PLN
16 PLN
16 PLN
16 PLN

PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE/ NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER

Heineken 0.0%

500

12 PLN

NAPOJE GORĄCE/ HOT DRINKS

Espresso
Double espresso
Macchiato
Americano
Cappuccino
Latte
Flat White
Kawa bezkofeinowa/ decaffeinated coffee
Herbata Harney & Sons/ Harney & Sons Tea

8 PLN
12 PLN
10 PLN
10 PLN
12 PLN
12 PLN
16 PLN
10 PLN
14 PLN

NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS

Cisowianka still water 0,3/ 0,7
Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/ 0,7
Acqua Panna 0,75
S.Pellegrino 0,75
Coca-Cola/ Coca Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,25
Sok Cappy / Cappy Juice 0,25

8/14 PLN
8/14 PLN
18 PLN
18 PLN
8 PLN
10 PLN

(Pomarańcza, Grejpfrut, Jabłko, Czarna Porzeczka)
(Orange, Grapefruit, Apple, Black Currant)
Domowa lemoniada/ Homemade lemonade 0,3
Fever- Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale
Świeżo wyciskany sok 0,25 (Pomarańcza, Grejpfrut)
Freshly squeezed juice 0,25 (Orange, Grapefruit)

16 PLN
12 PLN
16 PLN

Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o dostępne smaki)
Natural pressed juice (Please ask your waiter for available flavours)

12 PLN