


## PRZYSTAWKI / STARTERS

- SALAŃKA Z KALAREPY / KOHLRABI SALAD**  48 PLN  
Z pesto z trybuli i prażonymi pestkami orzecha laskowego  
With chervil pesto and roasted hazelnuts
- SMAŻONA WĄTRÓBKA DROBIOWA / FRIED POULTRY LIVER** 48 PLN  
W calvadosie, z cebulą i jabłkiem podana z maślanym tostem  
With calvados, onion and apple served with butter toast
- PIEROGI \*** 52 / 88 PLN \*  
Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy  
Traditional Polish "pierogi" prepared daily by our chefs
- SALAŃKA Z WĘDZONEGO PSTRĄGA / SMOKED TROUT SALAD** 56 PLN  
Z sałatą masłową, ogórkiem gruntowym, pomidorem i sosem śmietanowym  
With butterhead lettuce, cucumber, tomato and cream sauce
- TATAR / BEEF TARTAR** NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL 56 PLN  
Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem  
Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisan bread
- KREWETKI / SHRIMPS \*** 84 / 140 PLN \*  
5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym w białym winie z natką i grzankami  
5 or 10 shrimps in garlic butter, white wine with parsley and croutons

## ZUPY / SOUPS

- ŻUREK / SOUR RYE SOUP \*** 34 / 56 PLN \*  
Z suszonymi grzybami, gotowanym jajkiem i białą kielbasą  
With dried mushrooms, hard-boiled egg and white sausage
- BARSZCZ CZERWONY / RED BORSCHT \***  34 / 56 PLN \*  
Z tłuczonymi ziemniakami i gotowanym jajkiem na miękko  
With mashed potatoes and soft-boiled egg

## DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL



NASZE STEKI WOŁOWE RASY ANGUS SĄ STARANNIE SELEKCYJONOWANE I POCHODZĄ Z POLSKICH FARM.

OUR ANGUS STEAKS ARE CAREFULLY SELECTED AND SOURCED FROM POLISH FARMS.

- MŁODY KURCZAK Z WOLNEGO CHOWU / BABY FREE-RANGE CHICKEN 300g** 90 PLN
- STEK BAVETTE / BAVETTE STEAK 280g** 105 PLN
- SCHAB Z KOŚCIĄ ZE ŚWINI ŻŁOTNICKIEJ / SEASONED PORK CHOP 250g** 110 PLN
- RIB EYE 350g** (sezonowany 28 dni / seasoned for 28 days) 175 PLN
- POŁĘDWICA / LOIN 250g** 180 PLN

Dania z grilla podawane są z domowymi frytkami, sosem i sałatką.  
Sos do wyboru: béarnaise / pieprzowy / masło ziołowe  
Dishes from the grill are served with homemade fries, sauce and salad.  
Choose your sauce: béarnaise / pepper / herb butter

### DODATKI / SIDES

- Sałata masłowa z kwaśną śmietaną, rzodkiewką i szczypiorkiem / Butterhead lettuce with sour cream, radish and chives 20 PLN
- Smażone kurki na maśle / Butter-fried chanterelles 20 PLN
- Młode ziemniaki z masłem i koperkiem / Baby potatoes with butter and dill 20 PLN
- Młoda kapusta zasmażana z koperkiem / Fried cabbage with dill 20 PLN

## DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

- KLUSKI LENIWE / DUMPLINGS** ✓  
Z twarogiem, wiejską śmietanką i bułką tartą  
With cottage cheese, sour cream and bread crumbs 38 PLN
- PIECZONY PSTRĄG / ROASTED TROUT**  
Z czarną soczewicą, warzywami i sosem maślanym  
With black lentil, vegetables and butter sauce 75 PLN
- SKOKI Z KRÓLIKA / RABBIT LEGS**  
Z sosem tymiankowym, rumianymi kopytkami, groszkiem cukrowym, brokułami bimi i marchewką  
With thyme sauce, dumplings, sugar snap peas, broccoli and carrot 85 PLN
- GICZ JAGNIĘCA / LAMB SHANK** NASZA SPECJALNOŚĆ / OUR SPECIAL  
Z ziemniaczanym purée, warzywami sezonowymi i sosem z czerwonego wina  
With potato purée, seasonal vegetables and red wine sauce 85 PLN
- PIERŚ Z KACZKI / DUCK BREAST**  
Z tarte tatin z polskich jabłek i sosem z czerwonego wina z żurawiną  
With apple tarte tatin and red wine sauce with cranberry 85 PLN
- SMAŻONY FILET Z SUMA / FRIED CATFISH FILLET**  
Z duszonymi grzybami i rakami w emulsji maślanej  
With braised mushrooms and crayfish in butter emulsion 92 PLN

## DESERY / DESSERTS

- SERNIK / CHEESECAKE** ✓  
Pieczony domowy sernik z białą czekoladą i sosem malinowym  
Baked homemade cheesecake with white chocolate and raspberry sauce 27 PLN
- TARTA / TART** ✓  
Jabłkowo-gruszkowa z budyniem i lodami śmietankowymi  
Apple-pear with custard and ice cream 30 PLN
- TORCIK KOKOSOWY / COCONUT CAKE** ✓  
Z mango i marakują  
With mango and passion fruit 30 PLN
- CZEKOLADA / CHOCOLATE** ✓  
Fondant czekoladowy z malinami i lodami śmietankowymi  
Chocolate fondant with raspberries and ice cream 32 PLN
- LODY / ICE CREAM** ✓  
Lody rzemieślnicze z owocami  
Selection of artisanal ice cream with fruits 36 PLN
- SER / CHEESE** ✓  
Wybór polskich serów zagrodowych z owocami  
Selection of Polish farm cheeses with fruits 52 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 wegańskie.

Do każdego rachunku doliczamy serwis w wysokości 13,5% 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 at your discretion. Please let us know if you have any specific dietary restrictions, food allergies or other requirement. The list of allergens is available from our staff. V - vegetarian dishes. Ask for available vegan options.

A 13,5% service charge will be added to the each bill. In case of objectives as to the quality of the service, the service fee will be removed.

WÓDKA / VODKA	40ML	CALVADOS / ARMAGNAC / GRAPPA	40ML
Żubrówka Bison Grass	14 PLN	Calvados Château du Breuil 8 YO	32 PLN
Ostoya 40/500 ml	18/200 PLN	Grappa Di Amarone Serego Alighieri	34 PLN
Żubrówka Czarna	20 PLN	Armagnac Castarède XO	69 PLN
J.A. Baczewski	20 PLN		
Chopin Potato	32 PLN	LIKIER / LIQUEUR	40ML
Chopin Młody Ziemniak	38 PLN	Jägermeister	16 PLN
		Campari	18 PLN
WERMUT / VERMOUTH	80ML	Baileys Irish Cream	18 PLN
Martini Bianco	16 PLN	Cointreau	21 PLN
Martini Rosso	16 PLN	Kahlúa	22 PLN
Martini Extra Dry	16 PLN	Dissarono Originale Amaretto	22 PLN
		Fernet Branca	22 PLN
GIN	40ML	Grand Marnier Cordon Rouge	34 PLN
Beefeater	18 PLN	Nalewki staropolskie: wiśnia / pigwa	36 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN	Traditional tinctures: cherry / quince	
Tanqueray No. 10	33 PLN		
Hendrick's	36 PLN	KOKTAJLE / COCKTAILS	
		Old Fashioned	31 PLN
RUM	40ML	Aperol Spritz	31 PLN
Havana Club 3 YO	20 PLN	Gin & Tonic	33 PLN
Havana Club 7 YO	28 PLN	Dry Martini	33 PLN
Dictador 20 YO	56 PLN	Negroni	36 PLN
		PIWO BUTELKOWE / BOTTLED BEER	500ML
TEQUILA	40ML	Kormoran "Świeże" Lager	23 PLN
Rooster Rojo Blanco	26 PLN	Kormoran Ciemny	24 PLN
Herradura Reposado	39 PLN	Kormoran "Witbier", Pszeniczne	26 PLN
Herradura Añejo	49 PLN	Kormoran IPA	31 PLN
		PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE / NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER	500ML
WHISKY	40ML	Heineken 0,0%	19 PLN
Jameson	16 PLN		
Ballantine's 7 YO	18 PLN	NAPOJE GORACE / HOT DRINKS	
Chivas Regal 12 YO	26 PLN	Espresso	11 PLN
Hibiki Harmony	99 PLN	Macchiato	12 PLN
		Americano	13 PLN
AMERICAN WHISKEY / BOURBON	40ML	Double Espresso	14 PLN
Wild Turkey 81 Bourbon	19 PLN	Kawa bezkofeinowa / decaffeinated coffee	14 PLN
Jack Daniel's No. 7	24 PLN	Cappuccino	16 PLN
Maker's Mark	28 PLN	Latte	16 PLN
Woodford Reserve	34 PLN	Flat White	18 PLN
		Herbata Harney & Sons / Harney & Sons Tea	18 PLN
SINGLE MALT	40ML	NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS	
Glenlivet 12 YO	32 PLN	Cisowianka still water 0,3/0,7	12/20 PLN
Ardbeg 10 YO	56 PLN	Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/0,7	12/20 PLN
Balvenie Carribean Cask 14 YO	68 PLN	Coca-Cola/ Coca-Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,2	12 PLN
Macallan Triple Cask 15 YO	79 PLN	Sok Cappy/ Cappy Juice 0,25	12 PLN
		(pomarańcza, grejpfrut, jabłko, czarna porzeczka)	
COGNAC / BRANDY	40ML	(orange, grapefruit, apple, blackcurrant)	
Torres 15 YO	28 PLN	Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o smaki)	12 PLN
Martell V.S.	32 PLN	Natural pressed juice 0,3 (Please ask waiter for flavours)	
Metaxa 12 YO	32 PLN	Fever-Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale	19 PLN
Rémy Martin V.S.O.P.	42 PLN	Domowa lemoniada/ Homemade lemonade	20 PLN
Martell V.S.O.P.	44 PLN	Świeżo wyciskany sok 0,25 (pomarańcza, grejpfrut)	24 PLN
Martell X.O.	166 PLN	Freshly squeezed juice 0,25 (orange, grapefruit)	
		Acqua Panna 0,75	31 PLN
		S. Pellegrino 0,75	31 PLN