



NOVA

WOLA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR / BEEF TARTAR Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i rzemieślniczym pieczywem <i>Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and artisanal bread</i>	49 PLN
WĄTRÓBKA DROBIOWA / CHICKEN LIVER Parfait z wątróbki drobiowej, sękacz, powidła śliwkowe <i>Chicken liver parfait, tree cake, plum chutney</i>	48 PLN
ZIEMNIAK / POTATO (V) Placek ziemniaczany, kwaśna wiejska śmietana, tarte jajko, kawior z pstręga <i>Potato pancake, sour cream, grated egg, trout caviar</i>	42 PLN
WARZYWA / VEGETABLES (V) Topinambur, dynia, jarmuż, orzechy włoskie, ser owczy z kozieradką <i>Jerusalem artichoke, pumpkin, kale, walnuts, sheep's cheese with fenugreek seeds</i>	42 PLN
KREWETKI / SHRIMPS * 5 lub 10 krewetek na maśle czosnkowym, w białym winie z natką i grzankami <i>5 or 10 shrimps in garlic butter, white wine with parsley and croutons</i>	76 PLN / 145 PLN*

ZUPY / SOUPS

ŻUREK * Podany z białą kielbasą, jajkiem i pieczywem razowym <i>Traditional sour rye soup served with white sausage, hard-boiled egg and wholemeal bread</i>	28 PLN / 48 PLN*
WARZYWNA / VEGETABLE (V) * Krem z topinamburu z oliwą truflową i trybulą <i>Cream of Jerusalem artichoke soup with truffle oil and chervil</i>	29 PLN / 55 PLN*

DESERY / DESSERTS

SERNIK / CHEESECAKE (V) Pieczony domowy sernik z białą czekoladą <i>Baked homemade cheesecake with white chocolate</i>	24 PLN
PTYŚ / CREAM PUFF (V) Chrupiący ptyś, krem waniliowy, karmelizowana figa <i>Crispy cream puff, vanilla cream, caramelized fig</i>	24 PLN
CZEKOLADA / CHOCOLATE (V) Fondant czekoladowy z malinami i lodami waniliowymi <i>Chocolate fondant with raspberries and vanilla ice cream</i>	27 PLN
SER / CHEESE (V) Wybór polskich serów zagrodowych z owocami <i>Selection of Polish farm cheeses with fruits</i>	84 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>	76 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>	78 PLN
CEPELINY (V) * Klasyczne kluski nadziewane soczewicą i borowikami, z okrasą z cebuli <i>Traditional dumplings stuffed with lentil, boletus and fried onion</i>	48 PLN / 90 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>	66 PLN / 125 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>	82 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>	79 PLN

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL

NEW YORK 280g	145 PLN
RIB EYE 350g	175 PLN
TOMAHAWK 1000g	420 PLN
POLĘDWICA / LOIN 250g	145 PLN

Steki z polskiej sezonowanej wołowiny podane z domowymi frytkami
Sos do wyboru: béarnaise / pieprzowy / masło ziołowe
Polish seasoned beef steaks served with homemade fries
Choose your sauce: béarnaise / pepper / herb butter

DODATKI / SIDES	
KRUCHE SAŁATY / CRISPY LETTUCE	17 PLN
MŁODE ZIEMNIAKI / YOUNG POTATOES	17 PLN
SEZONOWE WARZYWA / SEASONAL VEGETABLES	17 PLN
KREMOWY SZPINAK / CREAMY SPINACH	17 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 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	40ML	LIKIER/ LIQUEUR	40ML
Ostoya 40/500ml	14/150 PLN	Jägermeister	16 PLN
Chopin Młody Ziemniak	38 PLN	Campari	18 PLN
Żubrówka Bison Grass	12 PLN	Baileys Irish Cream	18 PLN
Żubrówka Czarna	18 PLN	Cointreau	21 PLN
J.A. Baczewski	18 PLN	Kahlúa	22 PLN
Chopin Potato	28 PLN	Dissarono Originale Amaretto	22 PLN
		Fernet Branca	22 PLN
		Nalewki staropolskie: wiśnia/ pigwa	32 PLN
		Traditional tinctures: cherry/ quince	
		Grand Marnier Cordon Rouge	34 PLN
WERMUT/ VERMOUTH	80ML	KOKTAJLE/ COCKTAILS	
Martini Bianco	16 PLN	Gin & Tonic	26 PLN
Martini Rosso	16 PLN	Dry Martini	26 PLN
Martini Extra Dry	16 PLN	Negroni	26 PLN
		Old Fashioned	26 PLN
		Aperol Spritz	26 PLN
GIN	40ML	PIWO BUTELKOWE/ BOTTLED BEER	500ML
Beefeater	18 PLN	Kormoran 'Świeże', Lager	19 PLN
Bombay Sapphire	26 PLN	Kormoran Ciemny	22 PLN
Hendrick's	36 PLN	Kormoran 'Witbier', Pszeniczne	24 PLN
		Kormoran IPA	28 PLN
RUM	40ML	PIWO BEZALKOHOLOWE BUTELKOWE/ NON-ALCOHOLIC BOTTLED BEER	500ML
Dictador 20 YO	48 PLN	Heineken 0.0%	19 PLN
TEQUILA	40ML	NAPOJE GORACE/ HOT DRINKS	
Herradura Plata	36 PLN	Espresso	9 PLN
Herradura Reposado	38 PLN	Kawa bezkofeinowa/ decaffeinated coffee	10 PLN
Herradura Añejo	42 PLN	Macchiato	12 PLN
		Americano	12 PLN
		Cappuccino	14 PLN
WHISKY	40ML	Latte	14 PLN
Jameson	16 PLN	Double Espresso	14 PLN
Ballantine's 7 YO	18 PLN	Herbata Harney & Sons/ Harney & Sons Tea	16 PLN
Chivas Regal 12 YO	22 PLN	Flat White	18 PLN
Hibiki Harmony	78 PLN	NAPOJE ZIMNE/ COLD DRINKS	
AMERICAN WHISKEY, BOURBON	40ML	Cisowianka still water 0,3/ 0,7	9/16 PLN
Wild Turkey 81 Bourbon	19 PLN	Cisowianka Perlage sparkling water 0,3/ 0,7	9/16 PLN
Jack Daniel's No. 7	21 PLN	Acqua Panna 0,75	28 PLN
Maker's Mark	28 PLN	S.Pellegrino 0,75	28 PLN
Woodford Reserve	34 PLN	Coca-Cola/ Coca Cola Zero/ Sprite/ Kinley 0,25	9 PLN
		Sok Cappy / Cappy Juice 0,25	10 PLN
SINGLE MALT	40ML	(Pomarańcza, Grejfrut, Jabłko, Czarna Porzeczka)	
Ardbeg 10 YO	46 PLN	(Orange, Grapefruit, Apple, Black Currant)	
Balvenie Carribean Cask 14 YO	68 PLN	Naturalny sok tłoczony 0,3 (Zapytaj kelnera o dostępne smaki)	12 PLN
Macallan Triple Cask 15 YO	72 PLN	Natural pressed juice (Please ask your waiter for available flavours)	
		Domowa lemoniada/ Homemade lemonade 0,3	16 PLN
COGNAC, BRANDY	40ML	Fever- Tree Indian Tonic Water/ Ginger Ale	18 PLN
Martell V.S.	28 PLN	Świeżo wyciskany sok 0,25 (Pomarańcza, Grejfrut)	18 PLN
Torres 15 YO	28 PLN	Freshly squeezed juice 0,25 (Orange, Grapefruit)	
Metaxa 12 YO	32 PLN		
Rémy Martin V.S.O.P	42 PLN		
Martell X.O.	132 PLN		
CALVADOS, ARMAGNAC, GRAPPA	40ML		
Calvados Château du Breuil 8 YO	32 PLN		
Grappa Di Amarone Serego Alighieri, Masi	34 PLN		
Armagnac Castarède XO	62 PLN		