



NOVA
WOLA

PRZYSTAWKI / STARTERS

TATAR (TO SHARE) / BEEF TARTAR (TO SHARE) Z polskiej wołowiny z piklowanymi warzywami, grzybami i crostini Polish beef tartar with pickled vegetables, mushrooms and crostini	45 PLN
TROĆ / SEA TROUT Marynowana w koprze i miodzie gryczanym podana z mikroziołami Marinated in dill and buckwheat honey, served with micro-herbs	36 PLN
RYDZE / SAFFRON MILK CUP Duszone w śmietanie, jajko na miękko w panko, ser koryciński i brioche Braised in cream, served with soft-boiled egg in panko, Korycinski cheese and brioche	34 PLN
PIEROGI (TO SHARE) / PIEROGI (TO SHARE) Codzienny wybór dnia przygotowywany przez naszych kucharzy Chef's choice of the day	26 PLN
POMIDOR / TOMATO Sałatka z bio pomidorów podana z wędzonym twarogiem, świeżymi ziołami i pudrem z oliwek Organic tomatoes salad served with smoked cottage cheese, fresh herbs and olive powder	45 PLN
KREWETKI / SHRIMPS Na maśle czosnkowym, białym winie z natką i grzankami In garlic butter, white wine with parsley and croutons	48 PLN

ZUPY / SOUPS

FLAKI / FLAKI Tradycyjne warszawskie flaki podane z pulpetami i serem Traditional tripe stew served with meatballs and cheese	28 PLN
ŻUREK / ŻUREK Podany z białą kielbasą, jajkiem i pieczywem razowym Traditional soup of soured rye flour served with white sausage, egg and wholemeal bread	24 PLN
RYBNA / FISH Na pomidorach z dodatkiem kolendry i imbiru with tomatoes, flavored with coriander and ginger	38 PLN
WARZYWNA / VEGETABLES Krem z topinamburu z oliwą truflową i trybulą Jerusalem artichoke cream with truffle oil and chervil	26 PLN

DESERY

JABŁKO / APPLE „w szlafroku” z ciasta francuskiego z bakaliami i toffi „In a bathrobe” made of puff pastry with nuts and raisins and toffee	22 PLN
CYTRYNA / LEMON Tarta cytrynowa na kruchym spodzie z bezą Lemon tart on a crispy base with meringue	24 PLN
CZEKOLADA / CHOCOLATE Fondant czekoladowy z malinami i lodami waniliowymi Chocolate fondant with raspberries and vanilla ice cream	28 PLN
SER / CHEESE Wybór polskich serów zagrodowych z owocami A selection of Polish farm cheese with fruits	48 PLN

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

KURCZAK (TO SHARE) / CHICKEN (TO SHARE) Pieczony z wątróbką i jabłkiem podany z ziemniakami po polsku Baked with liver and apple, served with potatoes	56 PLN
KACZKA / DUCK Pierś podana z pieczoną figą oraz musem z marchwi i sosem pomarańczowym Breast served with baked fig and carrot mousse and orange sauce	68 PLN
WOŁOWINA (TO SHARE) / BEEF (TO SHARE) Klasyczna sztuka mięsa podana z warzywami i sosem chrzanowym A classic piece of meat served with vegetables and horseradish sauce	52 PLN
DZIK (TO SHARE) / WILD BOAR (TO SHARE) Duszony w sosie własnym z warzywami korzennymi i pędami sosny Stewed in gravy with root vegetables and pine shoots	48 PLN
SANDACZ / ZANDER Filet z patelni z borowikami, białym winem i młodymi ziemniakami Fillet with porcini mushrooms, white wine and young potatoes	54 PLN
DORSZ / CODFISH Polędwica na duszonych porach z pomidorami i świeżymi ziołami Sirloin on stewed leeks with tomatoes and fresh herbs	56 PLN

DANIA Z GRILLA / FROM THE GRILL

NEW YORK 280 GR / NEW YORK 280 GR	86 PLN
RIB EYE 350 GR / RIB EYE 350 GR	90 PLN
T- BONE 450 GR / T- BONE 450 GR	120 PLN
POLĘDWICA 240 GR / LOIN 240 GR	96 PLN
DODATKI / SIDES	
KRUCHE SAŁATY / CRISPY LETTUCE	16 PLN
MŁODE ZIEMNIAKI / YOUNG POTATOES	16 PLN
SEZONOWE WARZYWA / SEASONAL VEGETABLES	16 PLN
KREMOWY SZPINAK / CREAMY SPINACH	16 PLN

Steki z polskiej sezonowanej wołowiny podawane z domowymi frytkami, sosem béarnaise i sałatką.
Polish seasoned beef steaks served with homemade fries, béarnaise sauce and lettuce.



Dbając o bezpieczeństwo i stosując się do standardów czystości InterContinental Hotels Group oraz lokalnych wytycznych nasze karty menu są dezynfekowane po każdym użyciu przez Gościa.
To ensure Guest safety and security in accordance with IHG® Way of Clean procedures and government's guidelines our menu is disinfected after each Guest's visit.

