



Green Key

NOVO² lounge bar to miejsce przyjazne nie tylko naszym gościom, ale również planecie. Zwracamy szczególną uwagę na problem nadmiernego marnowania jedzenia. Wprowadzając system monitorowania zamówień i dostaw, efektywnie wykorzystujemy wszystkie produkty. Jesteśmy również świadomi zagrożeń płynących z nadmiernych połowów, dlatego też w naszych potrawach nie znajdziecie zagrożonych gatunków ryb.

NOVO² lounge bar is a friendly place not only to our guests, but also to our whole planet. We pay special attention to the problem of excessive waste of food. Thanks to a special system for monitoring orders and deliveries, we use all the products effectively. We are also aware of the dangers of overfishing, which is why you will not find endangered fish species in our dishes.

Karta obowiązuje od lutego 2024. Ceny zawierają VAT. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Opłata za room service wynosi 15 PLN.

The menu is available from February 2024. Prices include VAT. Dishes on the menu may contain allergens. The room service fee is 15 PLN.

Jeżeli jesteś uczulony na jakikolwiek produkt, proszę poinformuj o tym kelnera.

If you are allergic to any product please inform the waiter about it.



Find us on  novotel.com accorhotels.com

NOVO²

NOVO SQUARE
LOUNGE BAR



BOGUSŁAWA JERZAK

SZEF KUCHNI CHEF

ALL
ACCOR · LIVE LIMITLESS



Jesteś uczestnikiem programu ALL – Accor Live Limitless?
Zdobytaj punkty Rewards w naszych barach i restauracjach nawet, gdy nie nocujesz w naszym hotelu. 1€ = 1 punkt Rewards

Already a member of ALL – Accor Live Limitless programme?
Earn Rewards points in our bars and restaurants, even if you are not staying as a guest in our hotel. 1€ = 1 Rewards point.

ZUPY SOUPS

 Żurek z ziemniakami purée i wędzonym boczkiem
Sour rye flour soup with mashed potatoes and smoked bacon 250 g 32 PLN

 Krem z pomidorów
Tomato cream 250 g 29 PLN

PRZYSTAWKI STARTERS

 Bruschetta, bagietka korzenna, oliwa truflowa
Bruschetta, spiced baguette, truffle oil 120 / 200 g 39 PLN

 Sałatka cezar z kurczakiem i boczkiem
Caesar salad with chicken and bacon 130 / 300 g 48 PLN

 Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, anchois, pikle, rydze
Beef tenderloin tartare, egg yolk, anchovies, pickles, saffron milk caps 120 / 200 g 62 PLN

 Talerz wędlin i serów
Plate of cold meat and cheeses 350 g 48 PLN

DODATKI SIDE DISHES

Frytki z batatów
Sweet potato fries 150 g 14 PLN

Frytki
Fries 150 g 14 PLN

 Grillowane warzywa
Grilled vegetables 100 g 14 PLN

Ryż basmati
Basmati rice 100 g 14 PLN

Mix sałat
Lettuce mix 100 g 14 PLN

Pieczyno i masło
Bread and butter 100 g 14 PLN

Ketchup lub majonez
Ketchup or mayonnaise 30 g 6 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

 Halibut, grillowane dzikie brokuty, ziemniaki z koperkiem, sos beurre blanc
Halibut, grilled wild broccoli, potatoes with dill, beurre blanc sauce 160 / 350 g 62 PLN

 Łosoś, grillowane warzywa, purée ziemniaczane z oliwą truflową
Salmon, grilled vegetables, potato purée with truffle oil 160 / 350 g 79 PLN

Krewetki smażone z czosnkiem (7szt.), bagietka korzenna
Shrimps fried with garlic (7 pcs.), spiced baguette 160 / 200 g 64 PLN

 Grillowany antrykot wołowy, groszek cukrowy, sos berneński, frytki
Grilled beef entrecote, sugar snap peas, Bernese sauce, fries 220 / 350 g 132 PLN

 Stek z polędwicy wołowej sezonowanej, groszek cukrowy, sos berneński, frytki
Seasoned beef tenderloin steak, sugar snap peas, Bernese sauce, fries 220 / 350 g 159 PLN

Burger z wołowiny sezonowanej, ser cheddar, boczec, warzywa, bułka maślana, frytki
Seasoned beef burger, cheddar cheese, bacon, vegetables, buttered bun, fries
Mały small 220 / 550 g, duży big 440 / 750 g 64 / 86 PLN

 Burger wegański z ciecierzycy, awokado, warzywa, frytki
Vegan chickpea burger, avocado, vegetables, fries
Mały small 220 / 550 g, duży big 440 / 750 g 62 / 80 PLN

Club sandwich z kurczakiem, jajo sadzone, boczec, frytki
Club sandwich with chicken, fried egg, bacon, fries 130 / 370g 54 PLN

 Kotlet schabowy, młode ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty
Pork chop, baby potatoes with dill, cabbage salad 180 / 350 g 62 PLN

 Pierś z kurczaka, kolorowe marchewki, purée ziemniaczane, sos tymiankowy
Chicken breast, colorful carrots, potato purée, thyme sauce 180 / 350 g 58 PLN

 Risotto z grzybami
Risotto with mushrooms 280 g 52 PLN

MAKARONY PASTA

Spaghetti carbonara 80 / 200 g 52 PLN

Spaghetti bolognese 80 / 200 g 52 PLN

 Penne pesto 80 / 200 g 46 PLN

DESERY DESSERTS

 Czekoladowe brownie, lody waniliowe
Chocolate brownie, vanilla ice cream 150 g 32 PLN

 Wybór lodów i sorbetów z owocami
Selection of ice cream and sorbets with fruits 150 g 32 PLN

 Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi
Hot apple pie with vanilla ice cream 150 g 32 PLN

NAPOJE GORĄCE I BEZALKOHOLOWE
HOT AND NON-ALCOHOLIC DRINKS

Espresso / Kawa Americano
Espresso 35 ml / Americano 80 ml 21 PLN

Podwójne espresso Double espresso 70 ml 29 PLN

Cappuccino 150 ml 28 PLN

Flat white 150 ml 29 PLN

Caffè latte 200 ml 28 PLN

Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee 100 ml 19 PLN

Gorąca czekolada Hot chocolate 150 ml 26 PLN

Herbata liściasta Leaf tea 200 ml 19 PLN

Woda mineralna
Mineral water 330 / 700 ml 17 / 27 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Tonic, Mirinda 200 ml 19 PLN

Lipton Ice Tea 200 ml 19 PLN

Red Bull 250 ml 31 PLN

Sok owocowy Fruit juice 200 ml 19 PLN

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy
Freshly squeezed orange or grapefruit juice 200 ml 36 PLN

 Danie wegetariańskie
Vegetarian dish  Potrawy skomponowane według założeń zbilansowanej diety i programu Green Key
These dishes comply with the requirements of a balanced diet and Green Key program

 Danie wegańskie
Vegan dish

 Danie bezglutenowe
Gluten free dish  Local slow food

 Dostępne całą dobę
Available 24h  Zero waste

DRINKI COCKTAILS

CUBA LIBRE

Republica Reserva Dark 40 ml, Pepsi 180 ml, limonka
Republica Reserva Dark 40 ml, Pepsi 180 ml, lime

44 PLN

MARGARITA

Salitos Silver 40 ml, Triple Sec 20 ml,
świeży sok z cytryny 20 ml
Salitos Silver 40 ml, Triple Sec 20 ml,
fresh lemon juice 20 ml

46 PLN

NEGRONI

Campari 20 ml, Gordon's 20 ml,
Martini Rosso 20 ml, pomarańcza
Campari 20 ml, Gordon's 20 ml,
Martini Rosso 20 ml, orange

44 PLN

OLD FASHIONED

Jim Beam 60 ml, syrop cukrowy 10 ml,
angostura bitters, pomarańcza
Jim Beam 60 ml, sugar syrup 10 ml,
angostura bitters, orange

46 PLN

WHISKY SOUR

Jim Beam 40 ml, sok z cytryny 20 ml,
syrop cukrowy 30 ml, cytryna
Jim Beam 40 ml, lemon juice 20 ml,
sugar syrup 30 ml, lemon

46 PLN

APEROL SPRITZ

Aperol 40 ml, Prosecco 150 ml,
woda gazowana 100 ml, pomarańcza
Aperol 40 ml, Prosecco 150 ml,
sparkling water 100 ml, orange

54 PLN

COSMOPOLITAN

Stock Prestige 40 ml, Triple Sec 20 ml,
sok z żurawiny 60 ml, świeży sok z limonki 20 ml
Stock Prestige 40 ml, Triple Sec 20 ml,
cranberry juice 60 ml, fresh lime juice 20 ml

44 PLN

LONG ISLAND ICE TEA

Stock Prestige 20 ml, Bacardi 20 ml, Gordon's 20 ml,
Salitos 20 ml, Triple Sec 20 ml, syrop sweet&sour 20 ml,
Pepsi 180 ml
Stock Prestige 20 ml, Bacardi 20 ml, Gordon's 20 ml,
Salitos 20 ml, Triple Sec 20 ml, sweet&sour syrup 20 ml,
Pepsi 180 ml

54 PLN

MOJITO

Bacardi 40 ml, woda gazowana 100 ml,
cukier trzcinowy, limonka, świeża mięta
Bacardi 40 ml, sparkling water 100 ml,
brown sugar, lime, fresh mint

49 PLN

PIÑA COLADA

Bacardi 60 ml, syrop kokosowy 40 ml,
sok ananasowy 80 ml, mleko 20 ml
Bacardi 60 ml, coconut syrup 40 ml,
pineapple juice 80 ml, milk 20 ml

46 PLN

SEX ON THE BEACH

Stock Prestige 40 ml, syrop brzoskwinowy 20 ml,
sok pomarańczowy 40 ml, sok żurawinowy 40 ml
Stock Prestige 40 ml, peach syrup 20 ml,
orange juice 40 ml, cranberry juice 40 ml

46 PLN

TEQUILA SUNRISE

Salitos Silver 40 ml, grenadyna 20 ml,
sok pomarańczowy 120 ml, pomarańcza
Salitos Silver 40 ml, grenadine syrup 20 ml,
orange juice 120 ml, orange

46 PLN



ALL
ACCOR · LIVE LIMITLESS

Jesteś uczestnikiem programu ALL – Accor Live Limitless?
Zdobądź punkty Rewards w naszych barach i restauracjach nawet,
gdy nie nocujesz w naszym hotelu. 1€ = 1 punkt Rewards.

Already a member of ALL – Accor Live Limitless programme?
Earn Rewards points in our bars and restaurants, even if you
are not staying as a guest in our hotel. 1€ = 1 Rewards point.

Karta obowiązuje od lutego 2024. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi
zdrowiu. Nieletnim i nietrzeźwym nie sprzedajemy alkoholu. Opłata za
room service wynosi 15 PLN.

This menu is available from February 2024. Prices include VAT. Alcohol is harmful
to your health. We do not sell alcohol to minors and intoxicated people.
Room service fee is 15 PLN.



NAPÓJ LOKALNY LOCAL DRINK

NOVO²

LOUNGE BAR

DRINK MENU



zeskanuj i sprawdź nasze menu
scan and check our menu

PIWA BEERS

PIWA Z BECZKI DRAFT BEERS

 Żywiec Lager Draft light lager 0,3 l / 0,5 l	23 PLN / 28 PLN
 Żywiec Białe Draft white wheat 0,3 l / 0,5 l	23 PLN / 28 PLN

PIWA BUTELKOWE BOTTLE BEERS

 Żywiec APA 0,5 l	29 PLN
 Żywiec IPA 0,5 l	29 PLN
 Żywiec Porter 0,5 l	29 PLN
Heineken Lager 0,5 l	31 PLN
 Warka Radler 0,5 l	29 PLN

PIWA RZEMIEŚNICZE CRAFT BEERS

 Cieszyńskie Double IPA Cieszyn Double IPA 0,5 l	34 PLN
 Cieszyńskie Lager Cieszyn Lager Beer 0,5 l	34 PLN
 Cieszyńskie Pilsner Cieszyn Pilsner Beer 0,5 l	34 PLN
 Cieszyńskie Pszeniczne Cieszyn Wheat Beer 0,5 l	34 PLN

PIWA BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOLIC BEERS

 Żywiec 0,0% 0,33 l	23 PLN
 Żywiec 0,0% 0,5 l	27 PLN
 Żywiec Białe 0,0% Żywiec White wheat 0,0% 0,5 l	27 PLN

PRZEKĄSKI SNACKS

Orzeszki Peanuts 70 g	26 PLN
Nachos z sosem serowym	27 PLN
Nachos with cheese sauce 50 g / 100 g	

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY

SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

	glass 150 ml	btl 375 ml	btl 750 ml
Prosecco	37 PLN		179 PLN
Laurent Perrier La Cuvée, Francja France, AOC Champagne		199 PLN	399 PLN

WINA REGIONALNE REGIONAL WINES

WINA BIAŁE WHITE WINES

 Srebrna Góra Cuvee Blanc, Polska Poland	46 PLN / 229 PLN
--	------------------

WINA CZERWONE RED WINES

 Srebrna Góra Cuvee Rouge, Polska Poland	46 PLN / 229 PLN
--	------------------

WINA WINES

WINA BIAŁE WHITE WINES

Cedre Blandine Le Blanc Colombard/ Ugni Blanc, Francja Cotes de Gascogne, France	35 PLN / 169 PLN
---	------------------

Vier Jahreszeiten D.Q. Trocken Riesling, Niemcy Pfalz, Germany	35 PLN / 169 PLN
---	------------------

Botanicum Ibericum Chardonnay/ Macabeo Organic, Hiszpania Castilla-La Mancha, Spain	31 PLN / 149 PLN
---	------------------

Masi Tupungato Pinot Grigio Passo Blanco Pinot Grigio/Torrontes, Argentyna Mendoza, Argentina	37 PLN / 179 PLN
---	------------------

Kingfisher Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia Nelson, New Zealand	41 PLN / 199 PLN
--	------------------

WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

Luzon Coleccion Monastrell Rosado, Hiszpania Jumilla, Spain	35 PLN / 169 PLN
--	------------------

WINA CZERWONE RED WINES

Masseria Parione Primitivo Puglia, Włochy Apulia, Italy	39 PLN / 189 PLN
--	------------------

Settesoli Nero d'Avola Appasimento, Włochy DOC Sicilia, Italy	37 PLN / 179 PLN
--	------------------

Botanicum Ibericum Tempranillo/ Merlot Organic, Hiszpania Castilla-La Mancha, Spain	31 PLN / 149 PLN
---	------------------

La Linda Malbec, Argentyna Mendoza, Argentina	37 PLN / 179 PLN
--	------------------

Arica Cabernet Sauvignon/Shiraz, Chile Central Valley, Chile	31 PLN / 149 PLN
---	------------------

ALC%HOLE ALCOHOLS

APERITIFY APERITIFS

Aperol 40 ml	29 PLN
Campari 40 ml	29 PLN
Martini Vermouth 100 ml	27 PLN

WÓDKI VODKA

Stock Prestige 40 ml	23 PLN
Finlandia 40 ml	26 PLN
 Czarna Olcha Ziemniak Potato vodka 40 ml	33 PLN
 Czarna Olcha Żyto Wheat vodka 40 ml	33 PLN
Amundsen 40 ml	26 PLN
 Chopin ziemniaczany Potato vodka 40 ml	45 PLN
 Saska Smakowa Flavored vodka 40 ml	23 PLN
 Żubrówka Bison Grass 40 ml	23 PLN

GINY GINS

Bombay Sapphire London Dry 40 ml	39 PLN
Gordon's London Dry Gin 40 ml	34 PLN

WHISKY&WHISKEY

Ballantine's Finest Blended Scotch Whisky 40 ml	31 PLN
Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky 40 ml	41 PLN
Glenfiddich 12 YO Single Malt Whisky 40 ml	59 PLN
Glenlivet 12 YO Single Malt Scotch Whisky 40 ml	52 PLN
Singleton of Dufftown 15 YO Single Malt Whisky 40 ml	52 PLN
Dubliner Cask Irish Whiskey 40 ml	32 PLN
Jameson Irish Blended Whiskey 40 ml	33 PLN
Jack Daniel's Tennessee Old No.7 Bourbon 40 ml	37 PLN
Jim Beam White Label Bourbon 40 ml	32 PLN

KONIAKI (COGNACS) & BRANDY

Remy Martin VSOP 40 ml	59 PLN
Gautier VS 40 ml	46 PLN
Stock 84 Brandy 40 ml	28 PLN

RUM & TEQUILA

Bacardi Superior Carta Blanca 40 ml	28 PLN
Republica Reserva White 40 ml	27 PLN
Republica Reserva Dark 40 ml	27 PLN
Salitos Silver 40 ml	36 PLN
Salitos Gold 40 ml	36 PLN

LIKIERY LIQUEURS

Baileys 40 ml	29 PLN
Jägermeister 40 ml	34 PLN
Kahlua 40 ml	29 PLN
Malibu 40 ml	29 PLN
Triple Sec 40 ml	32 PLN

Szef kuchni poleca

Chef's specials

-  **Zupa grzybowa z zacierkami** 32 PLN
 Mushroom soup with mashers 250 g
-  **Rydzę z patelni z masłem i chlebem na zakwasie** 56 PLN
 Red pine mushrooms with butter and sourdough bread 400/250 g
-  **Pierogi z dzikiem, kaszą perłową, grzybami suszonymi, masłem klarowanym i prażoną cebulką** 56 PLN
 Dumplings with wild boar, pearl groats, dried mushrooms, clarified butter and roasted onions 350 g
-  **Bigos szlachecki z dziczyzną podany w chlebie** 78 PLN
 Traditional Polish dish made of cabbage and meat with venison served in bread 650 g
-  **Gulasz z dziką z plackami ziemniaczanymi** 78 PLN
 Boar stew with potato pancakes 250/150 g
-  **Sandacz smażony z sosem borowikowym, ziemniakami francuskimi i burakami pieczonymi** 78 PLN
 Fried pike-perch with boletus mushroom sauce, French potatoes and roasted beets 350/180 g
-  **Tarta czekoladowa z malinami** 32 PLN
 Chocolate tart with raspberries 150 g
-  **Sernik z sosem jeżynowym** 32 PLN
 Cheesecake with blackberry sauce 150 g

Napoje Drinks

- Herbata zimowa** 31 PLN
Winter tea 45 cl
- Grzaniec** 42 PLN
Mulled wine 48 cl

Wina Wines

- Velvet Touch Chardonnay, Languedoc, IGP Saint Guilhem le Desert, Francja** 37/179 PLN
France 15 cl / 75 cl
- Bouchard Aine & Fils Heritage Pinot Noir, Burgundy, Francja** 37/179 PLN
France 15cl / 75 cl

Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi zdrowiu. Nieletnim i nietrzeźwym nie sprzedajemy alkoholu. Opłata za room service wynosi 15 PLN.
Jeżeli jesteś uczulony na jakikolwiek produkt, proszę poinformuj o tym kelnera.

Prices include VAT. Alcohol is harmful to your health. We do not sell alcohol to minors and intoxicated people. Room service fee is 15 PLN. If you are allergic to any product please inform the waiter about it.