

NOVO²

NOVO SQUARE
LOUNGE BAR

Wyjątkowy charakter NOVO² lounge bar
zawdzięczamy kreatywności
i doświadczeniu naszych szefów kuchni.
Każdy z nich tworzy niepowtarzalne,
autorskie menu inspirowane smakami
z różnych zakątków świata.

NOVO² lounge bar would have never
been so special if it were not for
the creativity and the experience
of our chefs. Each of them creates
their own unique and original menu
inspired by the flavors from
all over the world.



Łukasz Rogowski

Szef kuchni *Chef*

Ważną cechą w mojej kuchni jest pomysłowość
oraz odpowiednie podejście do produktu.
Moja inspiracja jest produkt lokalny i odpowiedni
pomysł na jego wykorzystanie.

*An important aspect of my cuisine is creativity
and the product itself. My inspiration comes
from unusual ideas for dishes prepared
with products of local origin.*

grillowane
mięso

SOCZYSTE
OWOCY

BOOST YOUR ENERGY WITH
sweet & delicious
desserts

sezonowe
wariacje

fresh herbs



życie smakuje lepiej
life tastes better

ALL ACCOR
LIVE
LIMITLESS

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

Already a member of ALL 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.



Desery Desserts

LODY Z OWOCAMI SEZONOWYMI (150 G) ICE CREAM WITH SEASONAL FRUITS (150 G)	15 PLN
FONDANT CZOKOLADOWY / LODY ŚMIETANKOWE (160 G) CHOCOLATE FONDANT / ICE CREAM (160 G)	18 PLN
SERNIK / ZIEMIA Z PALONEJ CZOKOLADY (140 G) CHEESE CAKE / BURNT CHOCOLATE CRUMBLER (140 G)	19 PLN

PRZYSTAWKI STARTERS

TATAR WOŁOWY / MARYNOWANE ŻÓŁTKO / PIKLOWANE GRZYBY I WARZYWA / CHLEB RAZOWY BEEF TARTARE / MARINATED EGG YOLK / PICKLED MUSHROOMS AND VEGETABLES / RYE BREAD	29 PLN
SMAŻONY MATJAS / PUREE ZIEMNIACZANE Z CZOSNKIEM NIEDZWIĘDZIM / PRAZONE KAPARY / OLIWA FRIED HERRING MATJAS / PUREE POTATO WITH WILD GARLIC / ROASTED CAPERS / OLIVE OIL	18 PLN

Specjaly NOVO² Specials

SALATA RZYMSKA / GRILLOWANY KURCZAK / BOCZEK / SOS CEZAR / SER EMILGRANA (300 G) ROMAINE LETTUCE / GRILLED CHICKEN / BACON / CEASAR SAUCE / EMILGRANA CHEESE (300 G)	31 PLN
BAGIETKA KORZENNA / GRILLOWANY KURCZAK ORAZ BOCZEK / MARYNOWANA CEBULA / WARZYWA / FRYTKI / REMOLADA (140 G / 320 G) SPICED BAGUETTE / GRILLED CHICKEN / BACON / MARINATED ONION / VEGETABLES / FRIES / REMOULADE (140 G / 320 G)	32 PLN
BURGER Z SEZONOWANEJ WOLOWINY W BUŁCE MAŚLANEJ / GRILLOWANY BOCZEK / SER / WARZYWA / FRYTKI (220 G / 420 G) SEASONAL BEEF BURGER IN BUTTER ROLL / GRILLED BACON / CHEESE / VEGETABLES / FRIES (220 G / 420 G)	42 PLN
STEK Z ANTRYKOTU / SOS PIEPRZOWY / MIESZANKA SALAT Z WARZYWAMI / FRYTKI (250 G / 400 G) RIB-EYE STEAK / PEPPER SAUCE / ASSORTED LETTUCE WITH VEGETABLES / FRIES (250 G / 400 G)	75 PLN

Napoje gorące i bezalkoholowe

Hot and non-alcoholic drinks

ESPRESSO (35 ML) / KAWA AMERICANO (80 ML) ESPRESSO (35 ML) / AMERICANO (80 ML)	10 PLN
CAPPUCCINO (150 ML)	14 PLN
CAFFE LATTE (200 ML)	14 PLN
PODWÓJNE ESPRESSO (70 ML) DOUBLE ESPRESSO (70 ML)	14 PLN
KAWA BEZKOFEINOWA (100 ML) DECAFFEINATED COFFEE (100 ML)	8 PLN
GORAÇA CZOKOLADA (150 ML) HOT CHOCOLATE (150 ML)	10 PLN
HERBATA LIŚCIASTA (200 ML) LEAF TEA (200 ML)	10 PLN
WODA MINERALNA (330 ML / 700 ML) MINERAL WATER (330 ML / 700 ML)	9 / 15 PLN
PEPSI, PEPSI MAX, MIRINDA, 7UP, TONIC (200 ml)	8 PLN
LIPTON ICE TEA: CYTRYNA, BRZOSKWINIA, ZIELONA HERBATA (200 ML) LEMON, PEACH, GREEN TEA (200 ML)	8 PLN
SOK OWOCOWY: POMARAŃCZOWY / JABŁKOWY (200 ML) FRUIT JUICE: ORANGE / APPLE (200 ML)	8 PLN
ŚWIEŻO WYCISKANY SOK: POMARAŃCZOWY / GREJPFRUTOWY (200 ML) FRESHLY SQUEEZED JUICE: ORANGE / GRAPEFRUIT (200 ML)	18 PLN
RED BULL (250 ML)	15 PLN

Zupy Soups

ZUPA DNIA (350G) THE SOUP OF THE DAY (350 G) <small>ALERGENY / ALLERGENS: W ZALEŻNOŚCI OD ZUPY / DEPENDS OF SOUP</small>	15 PLN
ŻUREK Z BIAŁĄ KIELBASĄ / SUSZONE GRZYBY / JAJKO POCHE (350G) SOUR RYE SOUP WITH WHITE SAUSAGE / DRIED MUSHROOMS / POACHED EGGS (350 G)	20 PLN
ZUPA RYBNA Z MAKRELĄ I POŁĘDWICĄ Z DORSZA / BAGIETKA KORZENNA / OLIWA ZIOŁOWA (350G) FISH SOUP WITH MACKEREL AND COD LOIN / SPICE BAGUETTE / OLIVE OIL WITH HERBS (350 G)	22 PLN

Dodatki Side dishes

FRYTKI (200 G) FRIES (200 G)	8 PLN
ZIEMNIAKI Z OGNISKA (200 G) ROASTED POTATOES (200 G)	8 PLN
GRILLOWANE WARZYWA (150 G) GRILLED VEGETABLES (150 G)	8 PLN
MIESZANKA SALAT (100 G) ASSORTED LETTUCE (100 G)	8 PLN

Legenda Legend

ORZECHY INNE Tree nuts	MLEKO Milk	JAJA Eggs	GORCZYCA Mustard seeds
GLUTEN Gluten	RYBY Fish	SKORUPIAKI Shellfish	SOJA Soybeans
			SIARCZYNY Sulphites

DANIA GŁÓWNE SZEFA KUCHNI MAIN DISHES BY OUR CHEF

SCHAB PANIEROWANY / ZIEMNIAKI Z OGNISKA / MŁODA KAPUSTA Z POMIDORAMI (200 G / 300 G) BREADED PORK CHOP / ROASTED POTATOES / YOUNG CABBAGE WITH TOMATOES (200 G / 300 G)	25 PLN
MAKARON RIGATONI / POMIDORKI / PESTO / MOZZARELLA (350 G) RIGATONI PASTA / CHERRY TOMATOES / PESTO / MOZZARELLA (350 G)	26 PLN
MAKARON SOBA Z WARZYWAMI / PĘDY BAMBUSA / PAK CHOI / SOS TERIYAKI (350 G) SOBA PASTA WITH VEGETABLES / BAMBOO SHOOTS / PAK CHOI / TERIYAKI SAUCE (350 G)	28 PLN
FISH & CHIPS / FRYTKI / SOS Tatarski (200 G / 220 G) FISH & CHIPS / FRIES / TARTARE SAUCE (200 G / 220 G)	29 PLN
MAKARON AGLIO OLIO Z KREWETKAMI / SER EMILGRANA (300 G) AGLIO OLIO PASTA WITH PRAWNS / EMILGRANA CHEESE (300 G)	37 PLN
UDKO Z KACZKI CONFIT / KOPYTKA / CZERWONA KAPUSTA / DEMI GLACE (250 G / 350 G) CONFIT DUCK LEG / POTATO DUMPLINGS / RED CABBAGE / DEMI GLACE SAUCE (250 G / 350 G)	39 PLN