

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.



Krzysztof Nowacki

Szef kuchni Chef

Specjalizuje się w kuchni orientalnej
oraz polskiej. Lubię pokazywać nasze tradycyjne
przepisy w nowoczesnym wydaniu.

I specialize in oriental dishes,
as well as a modern version
of Polish cuisine.



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.



NOVO²

NOVO SQUARE
LOUNGE BAR



Życie smakuje lepiej
life tastes better

PRZYSTAWKI STARTERS

Zapiekany serek tofu podany na karmelizowanym carpaccio z buraka w sosie z kolendry, imbiru, sosu sojowego z grillowanym bakłażanem, papryką i mieszanką sałat (wegańskie) **25 PLN**
Baked tofu cheese served on caramelized beetroot carpaccio with a sauce prepared with coriander, ginger, soy sauce, with grilled eggplant, peppers and lettuce mix (vegan) (250 g)

Chrupiące roladki z mussem z kurczaka, szpinakiem, krewetkami, sosem z zielonego curry i burakiem **33 PLN**
Crispy rolls with chicken mousse, spinach, shrimps, green curry sauce and beetroot (300 g)

Carpaccio z pieczonej kaczki marynowanej w cynamonie, anyżu i sosie sojowym podane z sałatką z rukoli, grejpfruta i awokado z dressingiem balsamico i miodem truflowym **33 PLN**
Carpaccio of roast duck marinated in cinnamon, anise and soy sauce served with arugula, grapefruit and avocado salad with balsamico dressing and truffle honey (200 g)



Zupy Soups

Krem z brzoskwini, dyni, mleka kokosowego i curry podany z soterowaną brzoskwinia, dynią i kozim serem na oliwie szafranowej **20 PLN**
Cream of peach, pumpkin, coconut milk and curry served with sauteed peach, pumpkin and goat cheese on saffron oil (300 g)

Ostra zupa rybna z pomidorami i dorszem **20 PLN**
Spicy fish soup with tomatoes and cod (300 g)

Karta obowiązuje od grudnia 2019 roku. Ceny zawierają VAT. Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny.
 The menu is valid from December 2019. Prices include VAT. A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request. Dishes in the menu may contain allergens.

Specjały NOVO² Specials

Żurek, biała kiełbasa, jajko **Sour rye soup, white sausage, egg (250 g)** **20 PLN**

Focaccia, ser wędzony, oliwki, pomidorki cherry, rukola **Focaccia, smoked cheese, olives, cherry tomatoes, arugula (220 g)** **22 PLN**

Sałata rzymska, grillowany kurczak, boczek, parmezan **Romaine lettuce, grilled chicken, bacon, parmesan (300 g)** **38 PLN**

Tatar z polędwicy wołowej, żółtko marynowane, anchovies, pikle **Beef sirloin tartare, marinated yolk, anchovies, pickles (120 / 200 g)** **44 PLN**

Burger z wołowiny sezonowanej, boczek, cheddar, warzywa, bułka maślana **Seasoned beef burger, bacon, cheddar, vegetables, butter roll (single 220 / 500 g, double 440 / 750 g)** **48 / 62 PLN**

Grillowany antrykot wołowy, kompozycja sałat, sos béarnaise, frytki domowe **Grilled entrecote, assorted lettuce, béarnaise sauce, homemade French fries (220 g)** **75 PLN**

Stek z polędwicy wołowej, kompozycja sałat, sos béarnaise, frytki domowe **Beef sirloin steak, assorted lettuce, béarnaise sauce, homemade French fries (200 g)** **88 PLN**

Ciabatta z grillowaną piersią z kurczaka, jajko sadzone, bekon, warzywa, frytki **Ciabatta with grilled chicken breast, fried egg, bacon, vegetables, French fries (120 / 320 g)** **40 PLN**

Czekoladowe brownie **Chocolate brownie (150 g)** **20 PLN**



DANIA GŁÓWNE SZEFA KUCHNI MAIN DISHES BY OUR CHEF

Comber z królika w panierce z nasion w sosie śmietanowym z kurkami i gnocchi ze świeżym szpinakiem **Seed breaded rabbit saddle with sour cream sauce with chanterelles and gnocchi with fresh spinach (400 g)** **56 PLN**

Filet z kury z grilla na sosie z pieczonej papryki i pomidorów podany z tortillą nadziewaną komosą ryżową z rukolą, szpinakiem, pomidorkiem koktajlowym i serem kozim **Grilled chicken fillet on roasted pepper and tomato sauce served with tortilla stuffed with quinoa, arugula, spinach, cherry tomato and goat cheese (500 g)** **44 PLN**

Filet z łososia z sosem śmietanowym z inkaustem, szpinakiem soterowanym z pomidorkiem cherry podany z czerwonym ryżem **Salmon fillet with cream sauce with squid ink, spinach and cherry tomato served with red rice (470 g)** **75 PLN**

Makaron linguini ze smażonymi krewetkami, kolendrowym pesto i zielonym curry **Linguini with fried shrimps, coriander pesto and green curry (150 g / 200 g)** **56 PLN**

Mus chatwowy z malinowym sosem i malinami **Halva mousse with raspberry sauce and raspberries (200 g)** **20 PLN**

Sernik z awokado z bakaliowym spodem z orzechów i migdałów, sosem z gorzkiej czekolady i sałatką kiwi **Avocado cheesecake with almonds and nut base, bitter chocolate sauce and kiwi salad (200 g)** **22 PLN**

DESERY DESSERTS



Dodatki Side dishes

Frytki **French fries (100 g)** **9 PLN**

Grillowane warzywa **Grilled vegetables (100 g)** **9 PLN**

Ryż basmati **Basmati rice (100 g)** **9 PLN**

Mieszanka sałat **Assorted lettuce (100 g)** **9 PLN**

Napoje gorące i bezalkoholowe Hot and non-alcoholic drinks

Espresso / Kawa Americano **Espresso (35 ml) / Americano (80 ml)** **13 PLN**

Cappuccino **(150 ml)** **18 PLN**

Caffè latte **(200 ml)** **18 PLN**

Podwójne espresso **Double espresso (70 ml)** **18 PLN**

Kawa bezkofeinowa **Decaffeinated coffee (100 ml)** **12 PLN**

Gorąca czekolada **Hot chocolate (150 ml)** **18 PLN**

Herbata liściasta **Leaf tea (200 ml)** **15 PLN**

Woda mineralna lokalna **Local mineral water (330 / 700 ml)** **11 / 19 PLN**

Pepsi, Pepsi Max, 7UP, Tonic, Bitter Lemon **(200 ml)** **13 PLN**

Lipton Ice Tea: cytryna, brzoskwinia, lemon, peach **(200 ml)** **13 PLN**

Sok owocowy **Fruit juice (200 ml)** **13 PLN**

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy **Freshly squeezed orange or grapefruit juice (200 ml)** **22 PLN**

Red Bull / Red Bull Sugarfree **(250 ml)** **20 PLN**