

Wyjątkowy charakter NOVO² lounge bar
zawdzięczamy kreatywności
i doświadczeniu naszych szefów kuchni.
Każdy z nich kreuje 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**

Specjalizuję 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.

grilled
meat

healthy
vegetables

BOOST YOUR
ENERGY
WITH
sweet & delicious
desserts

juicy fruits

FRESH HERBS

SEASONAL
Variations

a place where life tastes better

NOVO²

NOVO SQUARE

LOUNGE BAR

PRZYSTAWKI STARTERS

Wędzony sum, carpaccio z karmelizowanego buraka, sałatka z awokado, grejfruta i limonki z pikantnym majonezem o smaku buraka
Smoked catfish, caramelized beetroot carpaccio, salad with avocado, grapefruit, lime and beetroot flavored spicy mayonnaise (90 / 380 g) 33 PLN

Risotto ziołowe owinięte w nori smażone w tempurze z kozim serem, sos sweet chilli, sos curry z kolendrą
Herb risotto wrapped with tempura fried nori with goat cheese, sweet chili sauce, curry sauce with coriander (500 g) 33 PLN

Pierozki samosa z bocznikiem i porem, sałatka winna z ogórka, świeżej kolendry, czerwonej cebuli z limonką oraz dip wegański (pesto paprykowe) lub jogurtowy z dodatkiem mięty
Samosa dumplings with oyster mushroom and leek, wine salad with cucumber, fresh coriander, red onion with lime and vegan dip (paprika pesto) or yoghurt dip with mint (370 g) 25 PLN

Warzywa z tempury (papryka, cukinia, boczniak, groszek cukrowy, cebula) z sosem sojowym i sosem sweet chilli
Tempura vegetables (peppers, zucchini, oyster mushrooms, sugar peas, onion) with soy sauce and sweet chili sauce (390 g) 25 PLN



Zupy Soups

Kremowa zupa serowo-porowa z pulpecikami mięsnymi Jankiela
Creamy cheese and leek soup with meatballs (300 g) 20 PLN

Zupa wiśniowa famuła łódzka z ziemniakami
Cherry soup from Łódź with potatoes (340 g) 20 PLN

Specjały NOVO² Specials

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

Bruschetta, ser wędzony, oliwki, pomidorki cherry, rukola
Bruschetta, smoked cheese, olives, cherry tomatoes, arugula (220 g) 20 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, ser wędzony, warzywa, bułka maślana
Seasoned beef burger, smoked cheese, vegetables, butter roll (single 220 / 500 g, double 440 / 750 g) 48 / 62 PLN

Grillowany antrykot wołowy, kompozycja sałat, sos béarnaise, frytki domowe
Grilled rib-eye steak, 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

Grillowana pierś z kurczaka, jajko sadzone, ciabatta, bekon, warzywa, frytki
Grilled chicken breast, fried egg, ciabatta, bacon, vegetables, French fries (120 / 320 g) 40 PLN

Czekoladowe brownie Chocolate brownie (150 g) 20 PLN

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

Makaron linguine ze smażonymi krewetkami, kolendrowym pesto i zielonym curry
Linguine with fried prawns, coriander pesto and green curry (150 / 490 g) 56 PLN

Sandacz, kopytka z dyni, sos pomarańczowy z ziołami i papryczką chilli, soterowany groszek cukrowy z czarną porzeczką
Zander, pumpkin dumplings, orange sauce with herbs and chili pepper, sauteed sugar peas with blackcurrant (150 / 800 g) 56 PLN

Marynowana pierś kurczaka (jogurt, garam masala, kolendra, sól, pieprz) ze smażonymi warzywami (bok choy, szpinak, pieczarka), frytkami z batata i sosem jogurtowym z curry
Marinated chicken breast (yogurt, garam masala, coriander, salt, pepper) with fried vegetables (bok choy, spinach, mushroom), sweet potato fries and curry yogurt sauce (180 / 600 g) 44 PLN

Grillowane eskalopki z polędwiczki wieprzowej smażone na maśle czosnkowym z dodatkiem szatwii, risotto z boczniakiem, sos beurre blanc z kaparami, sałatka ze szpinaku i pomidorka koktajlowego
Grilled pork loin escalopes fried with garlic butter with sage, risotto with oyster mushrooms, beurre blanc sauce with capers, salad with spinach and cherry tomatoes (150 / 500 g) 56 PLN

Makaron (penne / spaghetti / gnocchi) z sosem do wyboru
Pasta (penne / spaghetti / gnocchi) with sauce of your choice (80 / 200 g) 34 PLN
- sos pomidorowy tomato sauce
- sos pesto pesto sauce
- sos carbonara carbonara sauce

Jeżeli jesteś uczulony na jakikolwiek produkt, proszę poinformuj o tym kelnera. Ceny zawierają VAT.
If you are allergic to any product please inform the waiter about it. Prices include VAT.



DODATKI ADDITIONS

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

DESERY DESSERTS

Lasagne gruszkowa Pear lasagne (280 g) 20 PLN

Melba z serkiem i brzoskwiniami Melba with cheese and peaches (230 g) 20 PLN

Napoje 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, Mirinda, Tonic, Bitter Lemon (200 ml) 13 PLN

Lipton Ice Tea: cytryna, zielona herbata lemon, green tea (200 ml) 13 PLN

Sok owocowy Fruit juice (200 ml) 13 PLN

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

Red Bull (250 ml) 20 PLN

