

WINA WINES

BIAŁE WHITE

	glass 150 ml	btl 750 ml
House wine (12% vol.)	23 PLN	109 PLN
Riesling ME (12% vol.) Germany	27 PLN	129 PLN
Grifone Pinot Grigio Organic (12% vol.) Italy	27 PLN	129 PLN
Cape Wine Mr. Sauvignon Blanc (12,5% vol.) RPA	29 PLN	139 PLN
Settesoli Grillo Appassimento (13% vol.) Italy	29 PLN	139 PLN
Srebrne Consul Cuvée Blanc (11,5% vol.) Poland	35 PLN	169 PLN
Domaine du Cerf Côtes de Gascogne White Sweet (11,5% vol.) France		139 PLN

CZERWONE RED

House wine (13,5% vol.)	23 PLN	109 PLN
Grifone Primitivo (13% vol.) Italy	27 PLN	129 PLN
Velvet Touch Syrah (13,5% vol.) France	29 PLN	139 PLN
Santa Julia Family Estate Malbec (14% vol.) Argentina	31 PLN	139 PLN
Vina Bujanda Crianza (13% vol.) Spain	32 PLN	149 PLN
Srebrne Ambassador Cuvée Rouge (12,5% vol.) Poland	35 PLN	169 PLN

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY
SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

	glass 120 ml	btl 375 ml	btl 750 ml
Champagne Jacquart Mosaique Brut (12,5% vol.) France		299 PLN	499 PLN
Prosecco (10,5% vol.) Italy	28 PLN		129 PLN
Pere Ventura Cava Primer Reserva Brut (11,5% vol.) Spain			199 PLN

PIWA RZEMIEŚLNICZE CRAFT BEERS

 O obecną ofertę piw rzemieślniczych zapytaj obsługę restauracji
Ask the restaurant waiter for the current offer of craft beer

PIWA BEERS

 Żywiec z beczki (5,5% vol.) draft 0,3 l / 0,5 l	15/20 PLN
Żywiec Jasne Pełne (5,5% vol.) Full Light btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Białe Pszeniczne (4,9% vol.) White Wheat btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec APA (5,4% vol.) btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Porter (9,5% vol.) btl 0,5 l	22 PLN
Żywiec Sesyjne IPA (5% vol.) Session IPA btl 0,5 l	22 PLN
Heineken z beczki (5% vol.) draft 0,3 l / 0,5 l	17/25 PLN
Paulaner Hefe-Weissbier	
Pszeniczne (5,5% vol.) Wheat btl 0,5 l	26 PLN

NAPOJE CIEPŁE I ZIMNE
HOT AND COLD DRINKS

 Espresso / Kawa Americano Espresso (35 ml) / Americano (80 ml)	15 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)	20 PLN
 Herbata liściasta Leaf tea (200 ml)	18 PLN
Woda mineralna lokalna Local mineral water (330 ml / 700 ml)	11/19 PLN
    	15 PLN
 (250 ml)	15 PLN
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy Freshly squeezed orange or grapefruit juice (200 ml)	24 PLN
Red Bull (250 ml)	24 PLN

NOVO²

NOVO SQUARE
LOUNGE BAR

MENU 2026

PRZYSTAWKI STARTERS

PL L	Tatar wołowy z majonezem aioli i nowalijkami Beef tartare with aioli mayonnaise and spring vegetables	59 PLN 150 g
	Tatar z łososia na chafce z sałatką wakame i sezamem Salmon tartare on brioche with wakame salad and sesame	59 PLN 150 g
	Sajgonki krabowe z sosem ponzu Crab spring rolls with ponzu sauce	29 PLN 150 g
	Pieczony camembert z sosem rabarbarowym i bagietką Baked camembert with rhubarb sauce and baguette	34 PLN 200 g
	Bruschetta z pomidorami, burratą i pesto bazyliowym Bruschetta with tomatoes, burrata and basil pesto	37 PLN 200 g
	Krewetki smażone na maśle z białym winem i bagietką Fried shrimp in butter with white wine and baguette	49 PLN 150 g

SALATY SALADS

>24	Sałatka Cezar z kurczakiem, boczkiem i dressingiem Caesar salad with chicken, bacon and dressing	46 PLN 350 g
	Sałatka z wędzonym pstrągiem i kuskusem z pesto bazyliowym i jajkiem poche Smoked trout salad with couscous, basil pesto and poached egg	49 PLN 350 g
	Sałatka z serem z krowiego mleka bobem, awokado i tostami melba Salad with cow milk cheese, broad beans, avocado and melba toast	49 PLN 350 g

ZUPY SOUPS

PL L >24	Zalewajka z młodymi ziemniakami i jajkiem poche Sour rye soup with young potatoes and poached egg	29 PLN 250 ml
V L	Krem ziemniaczano-koperkowy z sałatką z fenkuła i pomarańczy Cream of potato and dill soup with fennel and orange salad	29 PLN 250 ml

BURGERY BURGERS

PL	Burger wołowy z frytkami Beef burger with fries	59 PLN 450 g
V	Burger z grillowanym halloumi i frytkami Grilled halloumi burger with fries	59 PLN 450 g

DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

PL	Polędwica wołowa z młodymi ziemniakami, brokułem i sosem béarnaise Beef tenderloin with young potatoes, broccoli and béarnaise sauce	139 PLN 450 g
PL L	Kotlet schabowy panierowany w panko z sosem tatarskim, jajkiem sadzonym i purée ziemniaczanym, mizeria z ogórka, jabłka i mięty Breaded pork chop in panko with tartar sauce, fried egg and potato purée, cucumber, apple and mint salad	78 PLN 450 g
	Filet z łososia sauté z purée ziemniaczano-groszkowym, szparagami i sosem cytrynowo-maślanym Salmon fillet sauté with potato and green pea purée, asparagus and lemon butter sauce	98 PLN 400 g
PL L	Konfitowane udko z kaczki z purée z młodej marchwi, pampuchem, burakiem i sosem wiśniowo-tymiankowym Duck leg confit with young carrot purée, steamed bun, beetroot and cherry thyme sauce	78 PLN 450 g
V	Risotto z młodą marchewką, zielonym groszkiem i parmezanem Risotto with young carrot, green peas and parmesan	49 PLN 400 g
V >24	Tarta warzywna ze szparagami, porem, fetą i sałatką wiosenną Vegetable tart with asparagus, leek, feta and spring salad	49 PLN 400 g
V	Spaghetti aglio e olio	49 PLN 400 g
	Japońskie Katsu do wyboru: kurczak / bakłażan Japanese Katsu to choose from: chicken / eggplant	59 PLN 400 g

DESERY DESSERTS

V L >24	Sernik na zimno zatopiony w truskawkach No-bake cheesecake immersed in strawberries	32 PLN 150 g
V	Clafoutis z rabarborem i sorbetem owocowym Rhubarb clafoutis with fruit sorbet	33 PLN 150 g

Karta obowiązuje od marca 2026. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi zdrowiu. Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Wina zawierają siarczyny.

The menu is valid from March 2026. Prices include VAT. Alcohol is harmful to your health. A menu listing the weight of the individual ingredients is available upon request. Dishes in the menu may contain allergens. Wines contain sulfites.

W ramach certyfikacji Green Key nasze menu zostało opracowane tak, by ograniczać marnowanie żywności i umożliwiać wybór dań à la carte. Korzystamy z lokalnych, sezonowych i ekologicznych produktów, wspierając lokalnych producentów i dbając o świeżość potraw.

As part of our Green Key certification, our menu is designed to reduce food waste and offer à la carte options. We use local, seasonal, and organic products to support local producers and ensure freshness.

Serwowana przez nas kawa pochodzi ze sprawiedliwego handlu (Fairtrade), wspierając godne warunki pracy i uczciwe wynagrodzenie dla rolników.

Our coffee is Fairtrade certified, supporting fair working conditions and fair wages for farmers.

LEGENDA KEY

- >24

 Dostępne całą dobę
Available 24h
- PL

 Mięso pochodzi z Polski
Meat of Polish origin
- L

 Danie lokalne
Local dish
- V

 Danie wegańskie
Vegan dish
- V

 Danie wegetariańskie
Vegetarian dish
- Jaja
Eggs
- Siarczyny
Sulphites
- Orzeszki ziemne
Peanuts
- Orzechy inne
Other nuts
- Soja
Soybeans
- Ryby
Fish
- Skorupiaki
Shellfish
- Seler
Celery
- Gorczyca
Mustard seeds
- Mleko
Milk
- Gluten
Gluten
- Łubin
Lupine
- Sezam
Sesame
- Mięczaki
Mollusks
- Gluten żytni
Rye gluten

MOCNE ALKOHOLE SPIRITS

Stock Prestige (40% vol.)	40 ml / 700 ml	16/189 PLN
Amundsen Vodka (40% vol.)	40 ml	20 PLN
Finlandia Vodka (40% vol.)	40 ml / 700 ml	17/209 PLN
Chopin Potato (40% vol.)	40 ml	36 PLN
(PL) Orkisz Vodka (40% vol.) (wheat)	40 ml	28 PLN
(PL) Wódka Kraftowa Czarna Olcha (40% vol.)	40 ml / 500 ml	26/159 PLN
(PL) Żołądkowa Gorzka Vodka (34% vol.)	40 ml	16 PLN
(PL) Żubrówka Bison Grass Vodka (37,5% vol.)	40 ml	16 PLN
Johnnie Walker Red Scotch Whisky (40% vol.)	40 ml	20 PLN
Johnnie Walker Black Scotch Whisky (40% vol.)	40 ml	35 PLN
Ballantine's (40% vol.)	40 ml / 700 ml	20/229 PLN
Laphroaig Scotch Whisky (40% vol.)	40 ml	49 PLN
Aberlour Single Malt Scotch Whisky (40% vol.)	40 ml	45 PLN
Caol Ila Single Malt Whisky (43% vol.)	40 ml	56 PLN
Jameson Irish Whiskey (40% vol.)	40 ml / 700 ml	26/269 PLN
Dubliner Irish Whiskey (40% vol.)	40 ml	28 PLN
Connemara Single Malt Irish Whiskey (40% vol.)	40 ml	36 PLN
Jim Beam White Whiskey (40% vol.)	40 ml / 700 ml	24/259 PLN
Jim Beam Rye (40% vol.)	40 ml	27 PLN
Jim Beam Double Oak Whiskey (43% vol.)	40 ml	27 PLN
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whiskey (45% vol.)	40 ml	32 PLN
Jack Daniel's Tennessee Whiskey (40% vol.)	40 ml / 700 ml	29/299 PLN
Toki Japan Whisky (43% vol.)	40 ml	39 PLN
Cognac VS (40% vol.)	40 ml	36 PLN
Metaxa 5* (38% vol.)	40 ml	21 PLN
Bacardi Rum (37,5% vol.)	40 ml	22 PLN
Havana Club Extra 7 YO (40% vol.)	40 ml	28 PLN
Republica Rum (38% vol.)	40 ml	22 PLN
Gordon's Gin (37,5% vol.)	40 ml	20 PLN
Millhill's Gin (38% vol.)	40 ml	22 PLN
Bombay Gin (40% vol.)	40 ml	29 PLN
Roku Gin (43% vol.)	40 ml	29 PLN
Tequila (38% vol.)	40 ml	25 PLN
Baileys (17% vol.)	40 ml	25 PLN
Jägermeister (35% vol.)	40 ml	22 PLN
Malibu (18% vol.)	40 ml	20 PLN
Martini Vermouth (14,4% vol.)	100 ml	20 PLN
(PL) Nalewki OVII (23-39,5% vol.)	40 ml	25 PLN



KOKTAJLE COCKTAILS

HUGO (7% vol.)

Prosecco, syrop z czarnego bzu, sok z limonki, woda gazowana
Prosecco, elderflower syrup, lime juice, sparkling water

35 PLN
180 ml

DAIQUIRI EXOTIC (9,4% vol.)

Bacardi, puree marakuja, sok z limonki, syrop cukrowy
Bacardi, passion fruit purée, lime juice, simple syrup

36 PLN
160 ml

STRAWBERRY MARGARITA (23,2% vol.)

Tequila, Cointreau, purée truskawkowe, limonka, cukier
Tequila, Cointreau, strawberry purée, lime, sugar

36 PLN
100 ml

PORNSTAR MARTINI (11,9% vol.)

Stock Prestige, Passoa, Prosecco, syrop waniliowy, sok z limonki
Stock Prestige, Passoa, Prosecco, vanilla syrup, lime juice

39 PLN
160 ml

APEROL SPRITZ (8,2% vol.)

Aperol, Prosecco, woda gazowana
Aperol, Prosecco, soda water

38 PLN
260 ml

MOJITO (15% vol.)

Rum, mięta, limonka, cukier demerara
Rum, mint, lime, demerara sugar

36 PLN
100 ml

WHISKEY SOUR (10% vol.)

Jim Beam, sok z cytryny, syrop cukrowy, białko jajka kurzego
Jim Beam, lemon juice, simple syrup, egg white



36 PLN
180 ml

CUBA LIBRE (9,4% vol.)

Rum, Coca-Cola, limonka
Rum, Coca-Cola, lime

35 PLN
160 ml

LONG ISLAND ICED TEA (24,1% vol.)

Wódka, biały rum, gin, tequila, Cointreau, Coca-Cola, limonka
Vodka, white rum, gin, tequila, Cointreau, Coca-Cola, lime

42 PLN
160 ml

STREFA 0% ZONE 0%

APEROL SPRITZ (0% vol.)

Spritz 0%, prosecco 0%, woda gazowana
Spritz 0%, non-alcoholic prosecco, sparkling water

35 PLN
260 ml

VIRGIN PINK GIN & TONIC (0% vol.)

Hibiscus & Rose Gin, tonic berry
Hibiscus & Rose Gin, tonic berry

35 PLN
180 ml

HUGO (0% vol.)

Prosecco 0%, syrop z czarnego bzu, sok z limonki
Non-alcoholic prosecco, elderflower syrup, lime juice

35 PLN
180 ml

Piwo bezalkoholowe Żywiec (Białe, Jasne, smakowe)

Alcohol-free Żywiec beer (White, Lager, flavored) btl 0,5 l

22 PLN

Heineken Lager "0.0" btl 0,5 l

22 PLN