

NAPOJE CIEPŁE HOT DRINKS

Espresso 35 ml	16 PLN
Americano 80 ml	16 PLN
Cappuccino 150 ml	18 PLN
Caffè latte 200 ml	18 PLN
Podwójne espresso Double espresso 70 ml	22 PLN
Gorąca czekolada z Hot chocolate 150 ml	18 PLN
Herbata liściasta Loose leaf tea 200 ml	15 PLN
Herbata ziołowa Herbal tea 200 ml	15 PLN
Espresso Tonic 200 ml	22 PLN

NAPOJE ZIMNE COLD DRINKS

Woda mineralna – butelka Mineral water – bottle 330 ml	11 PLN
Woda mineralna – karafka Mineral water – carafe 900 ml	19 PLN
     200 ml	16 PLN
Sok owocowy Fruit juice Cappy 200 ml	14 PLN
Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejfrutowy Freshly squeezed orange or grapefruit juice 200 ml	22 PLN
Dilmah Ice Tea 330 ml	22 PLN
Red Bull 200 ml	24 PLN
Lemoniada Lemonade 200 ml	20 PLN

Zapytaj o dostępne smaki
Ask for available flavours

LEGENDA KEY

 **Orzeszki ziemne**
Peanuts

 **Soja**
Soybeans

 **Orzechy inne**
Other nuts

 **Ryby**
Fish

 **Mięczaki**
Mollusks

 **Mleko**
Milk

 **Jaja**
Eggs

 **Gluten**
Gluten

 **Seler**
Celery

 **Sezam**
Sesame

 **Skorupiaki**
Shellfish

 **Łubin**
Lupine

 **Gorczyca**
Mustard seeds

 **Siarczyny**
Sulphites

 **Danie wegetariańskie**
Vegetarian dish

 **Danie wegańskie**
Vegan dish

 **Dania 24h**
Courses 24h

 **Regionalne**
Regional dish

 **Niskokaloryczne**
Low-calorie

 **Niskotłuszczowe**
Low-fat

 **Danie bezglutenowe**
Gluten-free dish



Na naszych stołach gości wołowina z własnej, naturalnej hodowli, bez konserwantów i sztucznych ulepszcaczy smaku.

On our tables, we serve beef from our own natural farm, free from preservatives and artificial flavor enhancers.

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 kwietnia 2026. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi zdrowiu. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Wina zawierają siarczyny. Do usługi room service doliczamy opłatę serwisową w wysokości 10 PLN.

The menu is available from April 2026. Prices include VAT. Alcohol is harmful to your health. The dishes listed in our menu may contain allergens. Wines contain sulphites. Room service fee - 10 PLN.

NOVO²

NOVO SQUARE
LOUNGE BAR

MENU

Godziny otwarcia:
Opening hours:

Pn-sb Mon-Sat:
Kuchnia 13:00 – 22:00
Restaurant kitchen 1 p.m. – 10 p.m.
Bar 12:00 – 23:00
Bar 12 p.m. – 11 p.m.

Niedziela Sunday
Kuchnia 13:00 – 21:00
Restaurant kitchen 1 p.m. – 9 p.m.
Bar 12:00 – 22:00
Bar 12 p.m. – 10 p.m.




Anna Kaczmarek,
Szef Kuchni Chef


Od lat związana jest ze światem kulinariów. Jej pasja do gotowania oraz odwaga w łączeniu smaków sprawiają, że każde danie staje się wyjątkowym doświadczeniem dla naszych Gości.

She has been connected with the culinary world for years. Her passion for cooking and courage in combining flavors make every dish a unique experience for our Guests.

PRZYSTAWKI STARTERS

 **Pieczony batat z burratą i pesto bazyliowym**
Roasted sweet potato with burrata and basil pesto

42 PLN
350 g

 **Tatar wołowy z majonezem truflowym, piklami anchois, kurkami marynowanymi, smażonymi kaparami i korzenną grzanką**
Beef tartare with truffle mayonnaise, pickles, anchovies, pickled chanterelles, fried capers and spiced toast

69 PLN
100/180 g


Krewetki na maśle z czosnkiem i grzanką (8 szt.)
Shrimps in garlic butter with toast (8 pcs)

59 PLN
100 g





Do przystawek i sałatek podajemy pieczywo. Bread is served with starters and salads.
Na życzenie pieczywo bezglutenowe. Gluten-free bread available upon request.






SALATKI SALADS

-  Carpaccio z buraka i melona z cebulą czerwoną, rukolą, orzechami włoskimi, wędzonym grillowanym tofu i sosem balsamicznym
Beetroot and melon carpaccio with red onion, arugula, walnuts, grilled smoked tofu and balsamic dressing
- Sałatka Cezar z kurczakiem, bekonem i grzankami
Caesar salad with chicken, bacon and croutons

ZUPY SOUPS


-   Żurek na regionalnej białej kiełbasie z jajkiem i pieczywem
Sour rye soup with regional white sausage, egg and bread
-   Zupa z młodej kapusty i ziemniaka z koperkiem
Young cabbage and potato soup with dill

DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

- Dorada pieczona na warzywach grillowanych
Roasted sea bream with grilled vegetables
- Łosoś z grilla z sałatką z młodych ziemniaków, bobem i koperkiem
Grilled salmon with young potato salad, broad beans and dill
- De Volaille z gratin ziemniaczanym i mizerią
Chicken De Volaille with potato gratin and cucumber salad
-  Udko z kaczki pieczone po poznańsku, kluski śląskie, glazurowane buraki w miodzie
Poznań-style roasted duck leg with Silesian dumplings and honey-glazed beetroot
- Club Sandwich z kurczakiem, boczkiem, jajkiem sadzonym i frytkami
Chicken club sandwich with bacon, fried egg and fries
-  Club Sandwich Caprese: pomidor, mozzarella, pesto bazyliowe, świeży szpinak
Caprese club sandwich with tomato, mozzarella, basil pesto and fresh spinach
-  Stek z polędwicy wołowej, sos pieprzowy, sos BBQ*
Beef tenderloin steak with pepper sauce and BBQ sauce

-  T-bone steak (stek z polędwicy i rostbifu z kością), sos pieprzowy, sos BBQ*
T-bone steak (tenderloin & striploin, bone-in) with pepper sauce and BBQ sauce
- * dodatki do steków do wyboru: bukiet sałat z winegretem lub grillowane warzywa; frytki lub opiekane cząstki ziemniaków
*steak sides of choice: mixed salad with vinaigrette or grilled vegetables; fries or roasted potato wedges
-  Burger z wołowiną z własnej naturalnej hodowli z serem Gouda, pomidorem, cebulą, bekonem, piklami i sałatą, podany z sosami (salsa pomidorowa, guacamole) i krążkami cebulowymi
Beef burger from our own natural farm with Gouda cheese, tomato, onion, bacon, pickles and lettuce, served with sauces (tomato salsa, guacamole) and onion rings
-  Burger XXL
XXL beef burger
- + frytki / frytki z batatów
+ fries / sweet potato fries
-  Risotto z bobem, parmezanem i pietruszką
Risotto with broad beans, parmesan and parsley
-  Domowe pierogi z ricottą, szpinakiem i masłem szatwiowym
Homemade dumplings with ricotta, spinach and sage butter
- Makaron Carbonara z guanciale i parmezanem
Carbonara pasta with guanciale and parmesan
- Możliwa opcja z makaronem bezglutenowym. *Gluten-free pasta available upon request.*

DESSERTS

- Tiramisu
Tiramisu
-  Wegański torcik z granolą i malinami
Vegan granola and raspberry cake
- Deser lodowy z kruszoną bezą – pistacja, słony karmel, porzeczką
Ice cream dessert with crushed meringue – pistachio, salted caramel and blackcurrant