

# NOVO<sup>2</sup>

NOVO SQUARE  
LOUNGE BAR



Green Key

NOVO<sup>2</sup> 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.

NOVO<sup>2</sup> 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 lutego 2024. Ceny zawierają VAT. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Opłata za room service wynosi 15 PLN.

The menu is available from February 2024. Prices include VAT. Dishes on the menu may contain allergens. The room service fee is 15 PLN.

Jeżeli jesteś uczulony na jakikolwiek produkt, proszę poinformuj o tym kelnera.

If you are allergic to any product please inform the waiter about it.

tripadvisor®

Find us on novotel.com accorhotels.com



ALL  
ACCOR · LIVE LIMITLESS

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


Already a member of ALL – Accor Live Limitless 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.



BOGUSŁAWA JERZAK


SZEF KUCHNI CHEF

## ZUPY SOUPS


 Żurek z ziemniakami purée i wędzonym boczkiem  
Sour rye flour soup with mashed potatoes and smoked bacon 250 g 32 PLN

 Krem z pomidorów  
Tomato cream 250 g 29 PLN

## PRZYSTAWKI STARTERS

 Bruschetta, bagietka korzenna, oliwa truffle  
Bruschetta, spiced baguette, truffle oil 120 / 200 g 39 PLN

 Sałatka cezar z kurczakiem i boczkiem  
Caesar salad with chicken and bacon 130 / 300 g 48 PLN

 Tatar z polędwicy wołowej, żółtko, anchois, pikle, rydze  
Beef tenderloin tartare, egg yolk, anchovies, pickles, saffron milk caps 120 / 200 g 62 PLN

 Talerz wędlin i serów  
Plate of cold meat and cheeses 350 g 48 PLN

## DODATKI SIDE DISHES

Frytki z batatów  
Sweet potato fries 150 g 14 PLN

Frytki  
Fries 150 g 14 PLN

 Grillowane warzywa  
Grilled vegetables 100 g 14 PLN

Ryż basmati  
Basmati rice 100 g 14 PLN

Mix sałat  
Lettuce mix 100 g 14 PLN

Pieczywo i masło  
Bread and butter 100 g 14 PLN

Ketchup lub majonez  
Ketchup or mayonnaise 30 g 6 PLN

## DANIA GŁÓWNE MAIN COURSES

 Halibut, grillowane dzikie brokuty, ziemniaki z koperkiem, sos beurre blanc  
Halibut, grilled wild broccoli, potatoes with dill, beurre blanc sauce 160 / 350 g 62 PLN


 Łosoś, grillowane warzywa, purée ziemniaczane z oliwą truffle  
Salmon, grilled vegetables, potato purée with truffle oil 160 / 350 g 79 PLN

Krewetki smażone z czosnkiem (7szt.), bagietka korzenna  
Shrimps fried with garlic (7 pcs.), spiced baguette 160 / 200 g 64 PLN

 Grillowany antrykot wołowy, groszek cukrowy, sos berneński, frytki  
Grilled beef entrecote, sugar snap peas, Bernese sauce, fries 220 / 350 g 132 PLN

 Stek z polędwicy wołowej sezonowanej, groszek cukrowy, sos berneński, frytki  
Seasoned beef tenderloin steak, sugar snap peas, Bernese sauce, fries 220 / 350 g 159 PLN

Burger z wołowiny sezonowanej, ser cheddar, boczec, warzywa, bułka maślana, frytki  
Seasoned beef burger, cheddar cheese, bacon, vegetables, buttered bun, fries  
Mały small 220 / 550 g, duży big 440 / 750 g 64 / 86 PLN

 Burger wegański z ciecierzycy, awokado, warzywa, frytki  
Vegan chickpea burger, avocado, vegetables, fries  
Mały small 220 / 550 g, duży big 440 / 750 g 62 / 80 PLN

Club sandwich z kurczakiem, jajo sadzone, boczec, frytki  
Club sandwich with chicken, fried egg, bacon, fries 130 / 370 g 54 PLN

 Kotlet schabowy, młode ziemniaki z koperkiem, surówka z kapusty  
Pork chop, baby potatoes with dill, cabbage salad 180 / 350 g 62 PLN

 Pierś z kurczaka, kolorowe marchewki, purée ziemniaczane, sos tymiankowy  
Chicken breast, colorful carrots, potato purée, thyme sauce 180 / 350 g 58 PLN

 Risotto z grzybami  
Risotto with mushrooms 280 g 52 PLN

## MAKARONY PASTA

Spaghetti carbonara 80 / 200 g 52 PLN

Spaghetti bolognese 80 / 200 g 52 PLN

 Penne pesto 80 / 200 g 46 PLN

## DESERY DESSERTS

 Czekoladowe brownie, lody waniliowe  
Chocolate brownie, vanilla ice cream 150 g 32 PLN

 Wybór lodów i sorbetów z owocami  
Selection of ice cream and sorbets with fruits 150 g 32 PLN

 Szarlotka na ciepło z lodami waniliowymi  
Hot apple pie with vanilla ice cream 150 g 32 PLN

## NAPOJE GORĄCE I BEZALKOHOLOWE HOT AND NON-ALCOHOLIC DRINKS

Espresso / Kawa Americano  
Espresso 35 ml / Americano 80 ml 21 PLN

Podwójne espresso Double espresso 70 ml 29 PLN

Cappuccino 150 ml 28 PLN

Flat white 150 ml 29 PLN

Caffè latte 200 ml 28 PLN

Kawa bezkofeinowa Decaffeinated coffee 100 ml 19 PLN

Gorąca czekolada Hot chocolate 150 ml 26 PLN

Herbata liściasta Leaf tea 200 ml 19 PLN

Woda mineralna  
Mineral water 330 / 700 ml 17 / 27 PLN

Pepsi, Pepsi Max, 7Up, Tonic, Mirinda 200 ml 19 PLN

Lipton Ice Tea 200 ml 19 PLN

Red Bull 250 ml 31 PLN

Sok owocowy Fruit juice 200 ml 19 PLN

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy  
Freshly squeezed orange or grapefruit juice 200 ml 36 PLN

 Danie wegetariańskie  
Vegetarian dish  Potrawy skomponowane według założeń zbilansowanej diety i programu Green Key

 Danie wegańskie  
Vegan dish  These dishes comply with the requirements of a balanced diet and Green Key program

 Danie bezglutenowe  
Gluten free dish  Local slow food

 Dostępne całą dobę  
Available 24h  Zero waste

## DRINKI COCKTAILS

### CUBA LIBRE

Republica Reserva Dark 40 ml, Pepsi 180 ml, limonka  
Republica Reserva Dark 40 ml, Pepsi 180 ml, lime

44 PLN

### MARGARITA

Salitos Silver 40 ml, Triple Sec 20 ml,  
świeży sok z cytryny 20 ml  
Salitos Silver 40 ml, Triple Sec 20 ml,  
fresh lemon juice 20 ml

46 PLN

### NEGRONI

Campari 20 ml, Gordon's 20 ml,  
Martini Rosso 20 ml, pomarańcza  
Campari 20 ml, Gordon's 20 ml,  
Martini Rosso 20 ml, orange

44 PLN

### OLD FASHIONED

Jim Beam 60 ml, syrop cukrowy 10 ml,  
angostura bitters, pomarańcza  
Jim Beam 60 ml, sugar syrup 10 ml,  
angostura bitters, orange

46 PLN

### WHISKY SOUR

Jim Beam 40 ml, sok z cytryny 20 ml,  
syrop cukrowy 30 ml, cytryna  
Jim Beam 40 ml, lemon juice 20 ml,  
sugar syrup 30 ml, lemon

46 PLN

### APEROL SPRITZ

Aperol 40 ml, Prosecco 150 ml,  
woda gazowana 100 ml, pomarańcza  
Aperol 40 ml, Prosecco 150 ml,  
sparkling water 100 ml, orange

54 PLN

### COSMOPOLITAN

Stock Prestige 40 ml, Triple Sec 20 ml,  
sok z żurawiny 60 ml, świeży sok z limonki 20 ml  
Stock Prestige 40 ml, Triple Sec 20 ml,  
cranberry juice 60 ml, fresh lime juice 20 ml

44 PLN

### LONG ISLAND ICE TEA

Stock Prestige 20 ml, Bacardi 20 ml, Gordon's 20 ml,  
Salitos 20 ml, Triple Sec 20 ml, syrop sweet&sour 20 ml,  
Pepsi 180 ml  
Stock Prestige 20 ml, Bacardi 20 ml, Gordon's 20 ml,  
Salitos 20 ml, Triple Sec 20 ml, sweet&sour syrop 20 ml,  
Pepsi 180 ml

54 PLN

### MOJITO

Bacardi 40 ml, woda gazowana 100 ml,  
cukier trzcinowy, limonka, świeża mięta  
Bacardi 40 ml, sparkling water 100 ml,  
brown sugar, lime, fresh mint

49 PLN

### PIÑA COLADA

Bacardi 60 ml, syrop kokosowy 40 ml,  
sok ananasowy 80 ml, mleko 20 ml  
Bacardi 60 ml, coconut syrup 40 ml,  
pineapple juice 80 ml, milk 20 ml

46 PLN

### SEX ON THE BEACH

Stock Prestige 40 ml, syrop brzoskwinowy 20 ml,  
sok pomarańczowy 40 ml, sok żurawinowy 40 ml  
Stock Prestige 40 ml, peach syrup 20 ml,  
orange juice 40 ml, cranberry juice 40 ml

46 PLN

### TEQUILA SUNRISE

Salitos Silver 40 ml, grenadyna 20 ml,  
sok pomarańczowy 120 ml, pomarańcza  
Salitos Silver 40 ml, grenadine syrup 20 ml,  
orange juice 120 ml, orange

46 PLN



**ALL**  
ACCOR · LIVE LIMITLESS

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

Already a member of ALL – Accor Live Limitless 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.

Karta obowiązuje od lutego 2024. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi  
zdrowiu. Nieletnim i nietrzeźwym nie sprzedajemy alkoholu. Opłata za  
room service wynosi 15 PLN.

This menu is available from February 2024. Prices include VAT. Alcohol is harmful  
to your health. We do not sell alcohol to minors and intoxicated people.  
Room service fee is 15 PLN.



NAPÓJ LOKALNY LOCAL DRINK

# NOVO<sup>2</sup>

LOUNGE BAR

## DRINK MENU



zeskanuj i sprawdź nasze menu  
scan and check our menu

## PIWA BEERS

### PIWA Z BECZKI DRAFT BEERS

 Żywiec Lager Draft light lager 0,3 l / 0,5 l	23 PLN / 28 PLN
 Żywiec Białe Draft white wheat 0,3 l / 0,5 l	23 PLN / 28 PLN

### PIWA BUTELKOWE BOTTLE BEERS

 Żywiec APA 0,5 l	29 PLN
 Żywiec IPA 0,5 l	29 PLN
 Żywiec Porter 0,5 l	29 PLN
Heineken Lager 0,5 l	31 PLN
 Warka Radler 0,5 l	29 PLN

### PIWA RZEMIEŚNICZE CRAFT BEERS

 Cieszyńskie Double IPA Cieszyn Double IPA 0,5 l	34 PLN
 Cieszyńskie Lager Cieszyn Lager Beer 0,5 l	34 PLN
 Cieszyńskie Pilsner Cieszyn Pilsner Beer 0,5 l	34 PLN
 Cieszyńskie Pszeniczne Cieszyn Wheat Beer 0,5 l	34 PLN

### PIWA BEZALKOHOLOWE NON ALCOHOLIC BEERS

 Żywiec 0,0% 0,33 l	23 PLN
 Żywiec 0,0% 0,5 l	27 PLN
 Żywiec Białe 0,0% Żywiec White wheat 0,0% 0,5 l	27 PLN

## PRZEKĄSKI SNACKS

Orzeszki Peanuts 70 g	26 PLN
Nachos z sosem serowym Nachos with cheese sauce 50 g / 100 g	27 PLN

## WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY

### SPARKLING WINES & CHAMPAGNES


	glass 150 ml	btł 375 ml	btł 750 ml
Prosecco	37 PLN		179 PLN
Laurent Perrier La Cuvée, Francja France, AOC Champagne		199 PLN	399 PLN

## WINA REGIONALNE REGIONAL WINES

### WINA BIAŁE WHITE WINES

	glass 150 ml	btł 750 ml
 Srebrna Góra Cuvée Blanc, Polska Poland	46 PLN /	229 PLN

### WINA CZERWONE RED WINES

 Srebrna Góra Cuvée Rouge, Polska Poland	46 PLN /	229 PLN
--	----------	---------

## WINA WINES

### WINA BIAŁE WHITE WINES

Cedre Blandine Le Blanc Colombar/ Ugni Blanc, Francja Cotes de Gascogne, France	35 PLN /	169 PLN
--	----------	---------

Vier Jahreszeiten D.Q. Trocken Riesling, Niemcy Pfalz, Germany	35 PLN /	169 PLN
---	----------	---------

Botanicum Ibericum Chardonnay/ Macabeo Organic, Hiszpania Castilla-La Mancha, Spain	31 PLN /	149 PLN
---	----------	---------

Masi Tupungato Pinot Grigio Passo Blanco Pinot Grigio/Torrontes, Argentyna Mendoza, Argentina	37 PLN /	179 PLN
---	----------	---------

Kingfisher Sauvignon Blanc, Nowa Zelandia Nelson, New Zealand	41 PLN /	199 PLN
--	----------	---------

### WINA RÓŻOWE ROSÉ WINES

Luzon Coleccion Monastrell Rosado, Hiszpania Jumilla, Spain	35 PLN /	169 PLN
--	----------	---------

### WINA CZERWONE RED WINES

Masseria Parione Primitivo Puglia, Włochy Apulia, Italy	39 PLN /	189 PLN
--	----------	---------

Settesoli Nero d'Avola Appasimento, Włochy DOC Sicilia, Italy	37 PLN /	179 PLN
--	----------	---------

Botanicum Ibericum Tempranillo/ Merlot Organic, Hiszpania Castilla-La Mancha, Spain	31 PLN /	149 PLN
---	----------	---------

La Linda Malbec, Argentyna Mendoza, Argentina	37 PLN /	179 PLN
--	----------	---------

Arica Cabernet Sauvignon/Shiraz, Chile Central Valley, Chile	31 PLN /	149 PLN
---	----------	---------

## ALC%HOLE ALCOHOLS

### APERITIFY APERITIFS

Aperol 40 ml	29 PLN
Campari 40 ml	29 PLN
Martini Vermouth 100 ml	27 PLN

### WÓDKI VODKA

Stock Prestige 40 ml	23 PLN
Finlandia 40 ml	26 PLN
 Czarna Olcha Ziemiak Potato vodka 40 ml	33 PLN
 Czarna Olcha Żyto Wheat vodka 40 ml	33 PLN
Amundsen 40 ml	26 PLN
 Chopin ziemniaczany Potato vodka 40 ml	45 PLN
 Saska Smakowa Flavored vodka 40 ml	23 PLN
 Żubrówka Bison Grass 40 ml	23 PLN

### GINY GINS

Bombay Sapphire London Dry 40 ml	39 PLN
Gordon's London Dry Gin 40 ml	34 PLN

### WHISKY&WHISKEY

Ballantine's Finest Blended Scotch Whisky 40 ml	31 PLN
Chivas Regal 12 YO Scotch Whisky 40 ml	41 PLN
Glenfiddich 12 YO Single Malt Whisky 40 ml	59 PLN
Glenlivet 12 YO Single Malt Scotch Whisky 40 ml	52 PLN
Singleton of Dufftown 15 YO Single Malt Whisky 40 ml	52 PLN
Dubliner Cask Irish Whiskey 40 ml	32 PLN
Jameson Irish Blended Whiskey 40 ml	33 PLN
Jack Daniel's Tennessee Old No.7 Bourbon 40 ml	37 PLN
Jim Beam White Label Bourbon 40 ml	32 PLN

### KONIAKI (COGNACS) & BRANDY

Remy Martin VSOP 40 ml	59 PLN
Gautier VS 40 ml	46 PLN
Stock 84 Brandy 40 ml	28 PLN

### RUM & TEQUILA

Bacardi Superior Carta Blanca 40 ml	28 PLN
Republica Reserva White 40 ml	27 PLN
Republica Reserva Dark 40 ml	27 PLN
Salitos Silver 40 ml	36 PLN
Salitos Gold 40 ml	36 PLN

### LIKIERY LIQUEURS

Baileys 40 ml	29 PLN
Jägermeister 40 ml	34 PLN
Kahlua 40 ml	29 PLN
Malibu 40 ml	29 PLN
Triple Sec 40 ml	32 PLN

















# MENU SZPARAGOWE

SPECIAL ASPARAGUS MENU

NOVO<sup>2</sup>

LOUNGE BAR


-  **Zupa szparagowa** 32 PLN  
 **z chipsem z pancetty 250 g**  
Asparagus soup  
with pancetta chips
-  **Sałatka z łososiem Gravlax, grillowanymi szparagami, kaparami, cytrynowym sosem vinaigrette i korzenną bagietką 300 g** 62 PLN  
 Salad with salmon Gravlax, grilled asparagus, capers, lemon vinaigrette sauce and spicy baguette
-  **Burrata, grillowane kolorowe pomidory, słodka papryka, szparagi, rukola z sosem balsamicznym i korzenną bagietką 300 g** 54 PLN  
  Burrata, grilled coloured tomatoes, sweet peppers, asparagus, rocket salad with balsamic sauce and spicy baguette
-  **Placki ziemniaczane z kwaśną śmietaną i szczypiorkiem 380g** 38 PLN  
 Potato pancakes with sour cream and chives
-  **Polędwica z dorsza z purée z pietruszki i pasternaku ze szparagami i oliwą szczypiorkową 450 g** 74 PLN  
  Cod fillet with parsley and parsnip purée with asparagus and chive oil
-  **Polędwiczka wieprzowa sous vide z sosem pieprzowym, pieczonymi ziemniakami i szparagami z masłem i czosnkiem 450 g** 72 PLN  
 Pork fillet sous vide with pepper sauce, roast potatoes and asparagus with butter and garlic
- Panna cotta z sosem malinowym 150 g** 32 PLN  
Panna cotta with raspberry sauce

## NAPOJE

- Lemoniada 20 cl** 24 PLN  
Lemonade
- Pago Casa Benasal Blanco Organic Gewürztraminer / Moscatel, Hiszpania** 35 / 169 PLN  
Spain, Valencia 15 cl / 75 cl
- Primus Passito Puglia IGT Rosso Appassimento, Włochy** 35 / 169 PLN  
Italy, Puglia 15 cl / 75 cl

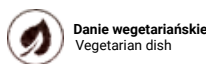
Ceny zawierają VAT. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Jeżeli jesteś uczulony na jakikolwiek produkt, prosimy o poinformowanie o tym kelnera. Alkohol szkodzi zdrowiu. Nieletnim i nietrzeźwym nie sprzedajemy alkoholu. Oferta jest limitowana.

Prices include VAT. Dishes on the menu may contain allergens. If you are allergic to any product, please inform the waiter. Alcohol is harmful to your health. We do not sell alcohol to minors and intoxicated people. The offer is limited.

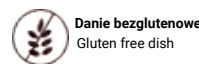
 Potrawy skomponowane według założeń zbilansowanej diety i programu Green Key.  
Meals composed according to the principles of a balanced diet and the Green Key programme



Zero waste



Danie wegetariańskie  
Vegetarian dish



Danie bezglutenowe  
Gluten free dish



Local slow food