

NOVO²

NOVO SQUARE LOUNGE BAR

Restauracja Novo² otwarta: 13:00 – 23:00
Ostatnie zamówienie: do 21:45
Room service + 20 PLN

Novo² restaurant is open:
1.00 p.m. – 11.00 p.m.
Last order: by 9.45 p.m.
Room service + 20 PLN





Restauracja Novo² to nowoczesne połączenie restauracji i baru. Znajdziesz tu nie tylko bogaty wybór dań kuchni polskiej i międzynarodowej, ale też doskonałe drinki. Przyjazne wnętrze, klimatyczny ogródek letni i profesjonalna obsługa – wszystko to sprawia, że oferta restauracji zadowoli nawet najbardziej wymagających koneserów.





Novo² restaurant is a modern combination of a restaurant and bar. We serve not only a variety of Polish and international dishes, but also excellent drinks. Cozy design, charming summer garden and professional service - all this makes our restaurant a great place for even the most demanding guests.

SPECJAŁY NOVO² SPECIALS



- KREWETKI (250 g)** Krewetki, papryka chili, szpinak, masło, czosnek, natka pietruszki **49 PLN**
PRAWNS (250 g) Prawns, chili pepper, spinach, butter, garlic, parsley 
- CLUB SANDWICH (650 g)** Filet z kurczaka (140 g), brioszka, sałata, pomidor, ogórek, boczek, jajko, frytki **39 PLN**
CLUB SANDWICH (650 g) Chicken fillet (140 g), brioche, lettuce, tomato, cucumber, bacon, egg, fries 
- BURGER WOŁOWY (750 g)** Wołowina 100% (200 g), bułka maślana, sałata, pomidor, cebula, ser, sos, frytki **49 PLN**
BEEF BURGER (750 g) Beef 100% (200 g), bun, lettuce, tomato, onion, cheese, sauce, fries 
- BURGER VEGE (500 g)** **42 PLN**
 Falafel, bajgiel rukola, majonez vege, pomidor, cebula marynowana, burak marynowany, bataty 
VEGGIE BURGER (500 g) Falafel, bagel, arugula, veg mayonnaise, tomato, pickled onions, pickled beetroot, sweet potatoes

LOKALNIE LOCAL

- DESKA WĘDLIN (290 g)** **49 PLN**
 Kindziuk, pajda z masarskiego straganu, pasztet, paprykarz  
MEAT PLATE (290 g)  
 Kindziuk - Lithuanian matured sausage, smoke ham: „pajda z masarskiego straganu”, pate, paprikash

- DESKA SERÓW (280 g)** **49 PLN**
 Sery lokalne z gospodarstwa ekologicznego „Frykas” – sery Marwickie: z bazylią, z kozieradką, twarde  
CHEESE PLATE (280 g)  
 Selection of local cheeses from „Frykas” organic farm: with basil, soft, hard





- TATAR (120 g)** **39 PLN**
 Tatar wołowy (100 g), ogórek konserwowy, kapary, jajko, cebula, grzyby marynowane  
TARTARE (120 g)
 Beef tartare (100 g), pickled cucumber, capers, egg, onion, marinated mushrooms



- MIX: deska wędlin, deska serów, tatar (290 g)** **49 PLN**
MIX: meat plate, cheese plate, beef tartare (290 g)   




ZIMNE TALERZE COLD PLATES




- ZIELONY TALERZ (350 g)** **32 PLN**
 Soczewica, bakłażan, mango, ogórek, humus, bób, szpinak, pomidorki 
GREEN PLATE (350 g) 
 Lentils, aubergine, mango, cucumber, hummus, broad bean, spinach, tomatoes







- ŚLEDŹ (200 g)** **27 PLN**
 Matias holenderski (100 g), ogórek konserwowy, jabłko, cebula marynowana, mus chrzanowy 
HERRING (200 g) 
 Matias (100 g), pickled cucumber, apple, pickled onion, horseradish mousse

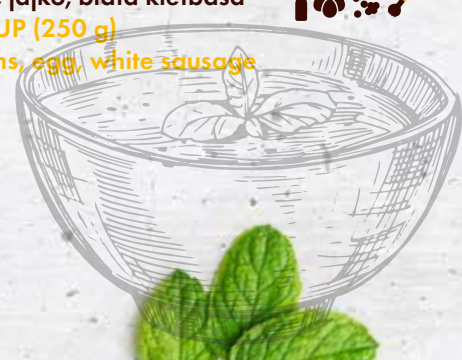
- CARPACCIO WOŁOWE (200 g)** **39 PLN**
 Wołowina (50 g), kapary, grzyby marynowane, rukola, mus chrzanowy 
BEEF CARPACCIO (200 g)
 Beef (50 g), capers, marinated mushrooms, arugula, horseradish mousse

ZUPY SOUPS

- ZUPA RYBNA (250 g)** **22 PLN**
 Dorsz, sandacz, seler, cukinia, kolendra  
FISH SOUP (250 g) 
 Cod, zander, celery, zucchini, coriander

- ZUPA Z PIECZONEGO BURAKA (250 g)** **22 PLN**
 Burak, ser kozi, cebula, jabłko, cytryna 
BAKED BEET SOUP (250 g) 
 Beetroot, goat cheese, onion, apple, lemon

- ŻUREK (250 g)** **22 PLN**
 Zakwas żytni, grzyby, jajko, biała kiełbasa  
SOUR RYE FLOUR SOUP (250 g)
 Rye leaven, mushrooms, egg, white sausage



Room service:
 + 20 PLN
 Room service:
 + 20 PLN

RYBY FISH

FISH & CHIPS (350 g) 39 PLN
 Dorsz (120 g), sos tatarski, sałata, frytki
FISH & CHIPS (350 g)
 Cod (120 g), tartar sauce, lettuce, fries

SANDACZ (250 g) 46 PLN
 Sandacz (210 g), szpinak, marchewka junior, groszek, bób, rzodkiewka, sos rakowy
ZANDER (250 g)
 Zander (210 g), spinach, junior carrot, peas, broad bean, radish, crayfish sauce

MAKARONY PASTA

Tagliatelle, brokuły, pieczarki, pomidory cherry, sos mango (200 g)
 Tagliatelle, broccoli, champignons, cherry tomatoes, mango sauce (200 g)

Falafel (80 g) 29 PLN
 Falafel (80 g),
 Krewetki (40 g) 42 PLN
 Shrimps (40 g)
 Kurczak (80 g) 34 PLN
 Chicken (80 g)

COŚ SŁODKIEGO SWEET TREATS

LODY (120 g) 19 PLN
 3 gałki lodów, owoce, sos malinowy
ICE CREAM (120 g)
 3 scoops of ice cream, fruits, raspberry sauce

BROWNIE (120 g) 22 PLN
 Czekoladowe brownie, wiśnie, lody waniliowe
BROWNIE (120 g)
 Chocolate brownie, cherries, vanilla ice cream

SERNIK (200 g) 22 PLN
 Sernik, pomarańcze
CHEESECAKE (200 g) Cheesecake, orange

DANIE GŁÓWNE MAIN DISH

STEK Z POŁĘDWICY (500 g) 99 PLN
 Połędwica wołowa (200 g), papryka, cukinia, bakłażan, frytki, sos pieprzowy
SIRLOIN STEAK (500 g)
 Beef sirloin (200 g), peppers, zucchini, aubergine, fries, pepper sauce

SCHABOWY (500 g) 39 PLN
 Schab (170 g), kapusta zasmażana, koper, masło, ziemniaki
PORK CHOP (500 g)
 Pork loin (170 g), fried cabbage, dill, butter, potatoes

POLICZKI WOŁOWE (450 g) 54 PLN
 Policzki wołowe (200 g), papryka, bakłażan, cukinia, medaliony ziemniaczane z brokołami
BEEF CHEEK (450 g)
 Beef cheeks (200 g), peppers, eggplant, zucchini, broccoli, potato souffle with broccoli

COŚ LEKKIEGO LIGHT DISHES

SAŁATKA Z KURCZAKIEM (350 g) 34 PLN
 Filet z kurczaka (100 g), sałata, pomidory cherry, mango, sos
CHICKEN SALAD (350 g)
 Chicken fillet (100 g), lettuce, cherry tomatoes, mango, sauce

SAŁATKA Z KOZIM SEREM (250 g) 34 PLN
 Kozi ser, sałata, pomidory cherry, gruszka, marchewka, orzechy włoskie, sos malinowy
GOAT CHEESE SALAD (250 g)
 Goat cheese, lettuce, cherry tomatoes, pear, carrot, walnuts, raspberry sauce

SAŁATKA Z PSTRĄGIEM LUB WĄTRÓBKĄ SALAD WITH TROUT OR CHICKEN LIVER
 Sałata, truskawki, ogórek, rzodkiewka, marynowana cebula (200 g)
 Lettuce, strawberries, cucumber, radish, pickled onions (200 g)

WĘDZONY PSTRĄG (100 G) 36 PLN
SMOKED TROUT (100 G)
 36 PLN

WĄTRÓBKĄ DROBIOWA (120 G) 29 PLN
CHICKEN LIVER (120 G)
 29 PLN

Room service + 20 PLN
 Room service + 20 PLN

WINA WINES



(15 cl)



(75 cl)

BIAŁE WHITE

Pulpo Banbadido Albarino	29 PLN	130 PLN
Septimo Sentiendo Verdejo	19 PLN	80 PLN
Muddy Boots Chardonnay	24 PLN	120 PLN
Nos Racines Sauvignon Blanc	19 PLN	90 PLN
Sauvignon Blanc Friuli Grave Pighin	35 PLN	169 PLN
Riesling Me	29 PLN	134 PLN
Antichello Pinot Grigio	24 PLN	120 PLN

RÓŻOWE ROSE

Rosé d'Anjou La Roseraie Marquis de Goulaine	29 PLN	135 PLN
--	--------	---------

CZERWONE RED

López De Haro Crianza Rioja	32 PLN	145 PLN
Leonard Road Shiraz	22 PLN	99 PLN
Grifone Primitivo	22 PLN	99 PLN
Conquesta Cabernet Sauvignon	19 PLN	90 PLN
Honoro Vera Garnacha	30 PLN	140 PLN
Malbec Select Saurus	37 PLN	179 PLN

BABELKI BUBBLES

Casa Bianca Prosecco Brut	25 PLN	150 PLN
Cava Stars Brut & Brut	24 PLN	140 PLN
Jacquart Mosaïque Brut	139 (35 cl)	299 PLN

PIWO BEER

Żywiec KEG (0,5 l / 0,3 l)	17 PLN / 12 PLN
Żywiec Białe (0,5 l)	17 PLN
Żywiec IPA (0,5 l)	17 PLN
Żywiec APA (0,5 l)	17 PLN
Żywiec Porter (0,5 l)	17 PLN
Żywiec bezalkoholowy Non-alcoholic Żywiec (0,33 l)	12 PLN

REGIONALNE REGIONAL

Bosman (0,5 l)	15 PLN
Piwo kraftowe – zapytaj o ofertę na miejscu Craft beer - ask the waiter about the current offer	

MOCNE ALKOHOLE STRONG ALCOHOL

NA POCZĄTEK TO START WITH

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero (4 cl)	18 PLN
Campari (4 cl)	18 PLN
Aperol (4 cl)	18 PLN

BRANDY / KONIAK

Metaxa 5* (4 cl)	26 PLN
Stock 85 (4 cl)	26 PLN
Hennessy V.S. (4 cl)	34 PLN
Hennessy X.O. (4 cl)	65 PLN

RUM / GIN

Bacardi Blanca / Black (4 cl)	22 PLN
Cachaça (4 cl)	22 PLN
Gin Bombay (4 cl)	28 PLN
Heritage Magnolia Gin (4 cl)	38 PLN

SŁODKIE SWEET APERITIF

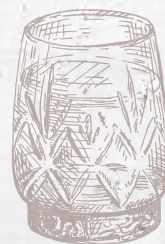
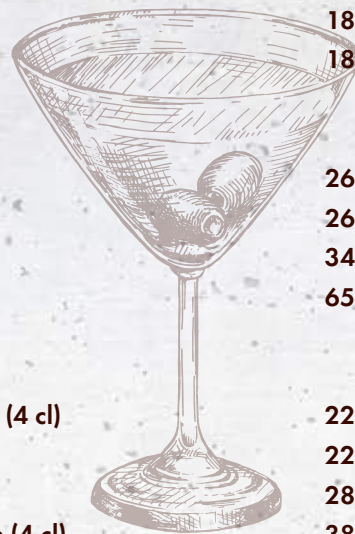
Saska smakowa Saska flavored vodka (4 cl)	14 PLN
Bailey's (4 cl)	24 PLN
Kahlua (4 cl)	20 PLN
Passoa (4 cl)	20 PLN
Amaretto (4 cl)	18 PLN
Cointreau (4 cl)	22 PLN

WHISKY / BURBON

Grant's (4 cl)	24 PLN
Dewar's White Label (4 cl)	22 PLN
Auchentoshan 12 YO (4 cl)	36 PLN
Chivas Regal 12 YO (4 cl)	36 PLN
Jameson (4 cl)	26 PLN
Jim Beam Black (4 cl)	28 PLN
Jack Daniel's (4 cl)	28 PLN
Laphroaig 10 YO (4 cl)	36 PLN

WÓDKI

Stock Prestige (4 cl)	14 PLN
Amundsen (4 cl)	18 PLN
Belvedere (4 cl)	29 PLN
Gorzka Żołądkowa (4 cl)	16 PLN
Żubrówka (4 cl)	14 PLN



SOFTY SOFT DRINKS

Espresso (35 ml) / Americano (80 ml)	10 PLN
Cappuccino (150 ml)	14 PLN
Caffe Latte (200 ml)	14 PLN
Podwójne espresso Double espresso (70 ml)	14 PLN
Flat white (200 ml)	14 PLN
Gorąca czekolada Hot chocolate (150 ml)	14 PLN
Herbata liściasta Leaf tea (200 ml)	14 PLN
Woda mineralna (330 ml / 700 ml) Mineral water	9 PLN / 16 PLN
Pepsi / Pepsi MAX / Mirinda / 7 Up / Tonic (200 ml)	10 PLN
Soki owocowe (200 ml) Fruit juices (200 ml)	9 PLN
Świeżo wyciskany sok: pomarańczowy / grejpfrutowy (200 ml) Freshly squeezed juice: orange / grapefruit (200 ml)	18 PLN
Red Bull (250 ml)	16 PLN



LEGENDA KEY

Lokalna inspiracja Local inspiration	Dostępne 24 h Available 24 h	Soja Soybeans	Skorupiaki Shellfish	Mięczaki Mollusks	Mleko Milk	Sesam Sesame	Siarczyny Sulphites
Danie wegetariańskie Vegetarian dish	Orzechy inne Tree nuts	Ryby Fish	Gorzyczka Mustard seeds	Jaja Eggs	Gluten Gluten	Seler Celery	Cytrusy Citrus

Wszystkie ceny są w złotych i zawierają VAT. Karta obowiązuje od czerwca 2022 roku. Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. Potrawy przygotowywane w naszej kuchni mogą zawierać alergeny. Listę alergenów podajemy na życzenie. Wina zawierają siarczyny. Wina dostępne są również w sprzedaży na wynos. Może obowiązywać opłata korkowa, prosimy zapytać kelnera. Alkohol szkodzi zdrowiu. Napoje podajemy w naczyniach szklanych. W naszej restauracji obowiązuje zakaz wykorzystywania zagrożonych gatunków ryb. Promujemy odpowiedzialne rybołówstwo. Wszystkie ceny są w złotych i zawierają VAT. All prices are in PLN and include VAT. The menu is available from June 2022. The menu with the weight of individual ingredients is available on request. Dishes prepared in our kitchen may contain allergens. List of allergens is available upon request. The wines contain sulphites. We also offer wines to take-away. A corkage fee may be charged, for details please ask your waiter. Alcohol is harmful to your health. Drinks are served in glass vessels. It is forbidden to use endangered fish species in our restaurant. We promote responsible fishing.



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.

