

MOCNE ALKOHOLE SPIRITS

NA POCZĄTEK TO START WITH

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero (10 cl) 11,4%	24 PLN
Campari (4 cl) 25%	22 PLN
Aperol(4 cl) 11%	22 PLN
Jägermeister (4 cl) 35%	23 PLN

BRANDY / KONIAK

Metaxa 5* (4 cl) 38%	28 PLN
Stock 84 (4 cl) 38%	28 PLN
Hennessy V.S. (4 cl) 40%	34 PLN
Hennessy X.O. (4 cl) 40%	65 PLN

RUM / GIN

Captain Morgan Jasny, Gold, Dark (4 cl) 35%	22 PLN
Bacardi Blanca / Black (4 cl) 37,5%	24 PLN
Cachaça (4 cl) 40%	24 PLN
Gin Bombay (4 cl) 40%	30 PLN
Heritage Magnolia Gin (4 cl) 47%	38 PLN
Sedina (4 cl) 43,3% / 41,7%	26 PLN

SŁODKIE SWEET APERITIF

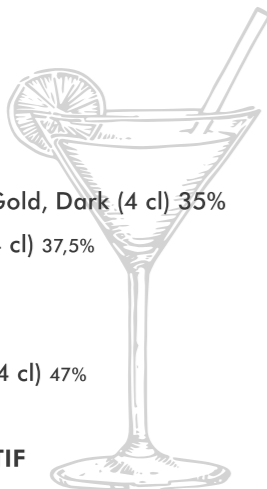
Malibu (4 cl) 18%	20 PLN
Saska smakowa Saska flavored vodka (4 cl) 30%	18 PLN
Bailey's (4 cl) 17%	25 PLN
Kahlua (4 cl) 16%	21 PLN
Passoa (4 cl) 15%	21 PLN
Amaretto (4 cl) 24%	21 PLN
Cointreau (4 cl) 40%	24 PLN

WHISKY / BURBON

Ballantine's (4 cl / 70 cl) 40%	20 / 229 PLN
Dubliner Irish Whiskey (4 cl) 40%	28 PLN
Grant's (4 cl) 40%	25 PLN
Dewar's White Label (4 cl) 40%	24 PLN
Auchentoshan 12 YO (4 cl) 40%	38 PLN
Chivas Regal 12 YO (4 cl) 40%	38 PLN
Jameson (4 cl) 40%	28 PLN
Jim Beam Black (4 cl) 40%	28 PLN
Jack Daniel's (4 cl) 40%	28 PLN
Laphroaig 10 YO (4 cl) 40%	38 PLN

WÓDKI / TEQUILA

Siera Tequila (4 cl) 38%	22 PLN
Stock Prestige (4 cl) 40%	18 PLN
Amundsen (4 cl) 40%	22 PLN
Belvedere (4 cl) 40%	32 PLN
Gorzka Żołądkowa (4 cl) 34%	20 PLN
Żubrówka (4 cl) 37,5%	16 PLN
Sedina (4 cl) 40%	24 PLN
Podole Wielkie (4 cl) 43%	24 PLN
Okovita (4 cl) 40%	26 PLN
Deska degustacyjna Podole Wielkie (8 cl) 43%	44 PLN



WINA WINES



BIAŁE WHITE

Septimo Sentiendo Verdejo 13,5%	22 PLN	92 PLN
Nos Racines Sauvignon Blanc 12,5%	25 PLN	119 PLN
Antichello Pinot Grigio 12%	30 PLN	140 PLN
Muddy Boots Chardonnay 12,5%	30 PLN	140 PLN
Riesling Me 11%	32 PLN	136 PLN
Pulpo Bandido Albariño 11%	36 PLN	136 PLN

RÓŻOWE ROSE

Rosé d'Anjou La Roséaire Marquis de Goulaine 11%	29 PLN	132 PLN
--	--------	---------

CZERWONE RED

Leonard Road Shiraz 13%	24 PLN	119 PLN
Conquesta Cabernet Sauvignon 12,5%	24 PLN	119 PLN
Grifone Primitivo 13%	26 PLN	130 PLN
López De Haro Crianza Rioja 13,5%	34 PLN	148 PLN
Malbec 14%	40 PLN	194 PLN

BĄBELKI BUBBLES

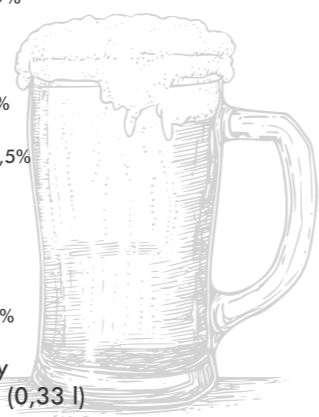
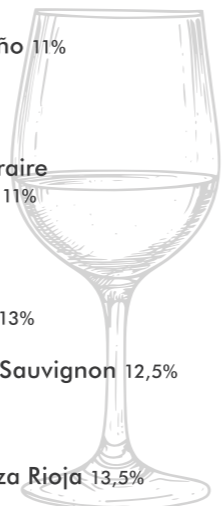
Casa Bianca Prosecco Brut 11%	26 PLN	155 PLN
Cava Stars Brut & Brut 11,5%	25 PLN	145 PLN
Jacquart Mosaique Brut 12,5%	140 (35 cl)	299 PLN

PIWO BEER

Żywiec KEG (0,5 l / 0,3 l) 5,6%	18 PLN / 14 PLN
Żywiec Jasne Pełne (0,5 l) 5,6%	19 PLN
Żywiec Białe (0,5 l) 4,9%	19 PLN
Żywiec IPA (0,5 l) 5%	19 PLN
Żywiec APA (0,5 l) 5,4%	19 PLN
Żywiec Porter (0,5 l) 9,5%	19 PLN
Heineken (0,5 l) 5%	18 PLN
Heineken (0,5 l) 0%	18 PLN
Desperados (0,4 l) 5,9%	22 PLN
Żywiec bezalkoholowy Non-alcoholic Żywiec (0,33 l)	14 PLN

REGIONALNE REGIONAL

Bosman (0,5 l) 5,6%	16 PLN
Piwo kraftowe – zapytaj o ofertę na miejscu Craft beer - ask the waiter about the current offer	24 PLN



NOVO²

LOUNGE BAR

MENU

Marcin Kaczmarek, Szef kuchni, Chef
Adam Jahn, Zastępca Szefa kuchni, Sous Chef

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.

LEGENDA KEY

- Lokalna inspiracja Local inspiration
- Danie wegetariańskie Vegetarian dish
- Dostępne 24 h Available 24 h
- Green Key Green Key
- 1. Zboża zawierające gluten Cereals containing gluten a. Pszenica Wheat b. Żyto Rye c. Jęczmień Barley d. Owies Oats e. Orkisz Spelled
- 2. Skorupiaki i produkty pochodne Shellfish and related products
- 3. Jaja i produkty pochodne Eggs and related products
- 4. Ryby i produkty pochodne Fish and related products
- 5. Orzechy ziemne i produkty pochodne Peanuts and related products
- 6. Soja i produkty pochodne Soya and related products
- 7. Mleko i produkty pochodne Milk and related products
- 8. Orzechy Nuts
- 9. Seler i produkty pochodne Celery and related products
- 10. Gorczyca i produkty pochodne Mustard and related products
- 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne Sesame seeds and related products
- 12. Dwutlenek siarki i siarczyny Sulfur dioxide and sulfites
- 13. Łubin i produkty pochodne Lupins and related products
- 14. Mięczaki i produkty pochodne Molluscs and related products




STARTERY STARTERS



TATAR WOŁOWY (200 G) 1a,b,3,7,8 56 PLN
 Sos aioli z suszonymi pomidorami, kapary, czerwona cebula, marynowane grzyby, parmezan, bagietka, masło
BEEF TARTARE
 Sun-dried tomato aioli, capers, red onion, pickled mushrooms, parmesan, baguette, butter


 **CHRUPIĄCY KALAFIOR W PIKANTNEJ PANIERCE (200 G) 1a,3,7,8 29 PLN**
 Granat, sos koperkowy
CRISPY CAULIFLOWER IN SPICY BREADING
 Pomegranate, dill sauce

KREWETKI W CIEŚCIE ZIEMNIACZANYM (200 G) 1a,2,3,6 59 PLN
 Sos tamaryndowy, kolendra
SHRIMPS IN POTATO BATTER
 Tamarind sauce, coriander

 **DESKA NOVO (400 G) 1a,b,3,5,6,7,8,9,11 79 PLN**
 Prosciutto, paprykarz, ser pleśniowy gorgonzola, krążki cebulowe, mini sajgonki, papryczki nadziewane serem, marynowane oliwki, bagietka
NOVO PLATTER
 Prosciutto ham, paprikash (fish paste with rice), gorgonzola cheese, onion rings, mini spring rolls, cheese stuffed peppers, marinated olives, baguette

ŁOSOŚ W MARYNACIE Z SAMBUCA I KOPERKU NA BAGIETCE (200 G) 1a,3,4,10 39 PLN
 Aioli z suszonymi pomidorami
SALMON MARINATED IN SAMBUCA AND DILL ON BAGUETTE
 Sun-dried tomato aioli

ZUPY SOUPS

 **ŻUREK (250 ML) 1a,b,3,6,7,8,9,10,13 29 PLN**
 Biała kiełbasa, jajko, pieczywo
SOUR RYE SOUP
 White sausage, egg, bread

ZUPA RYBNA (250 ML) 1a,4,6,8,9,10 42 PLN
 Dorsz, łosoś, białe wino, pieczywo
FISH SOUP
 Cod, salmon, white wine, bread

ROSÓŁ Z PERLICY Z MAKARONEM STROZZAPRETTI (250 ML) 1a,3,7,9 29 PLN
GUINEA FOWL BROTH WITH STROZZAPRETTI

 **ZUPA KREM Z PIECZONEGO KALAFIORA Z GLAZUROWANYMI RÓŻYCZKAMI KALAFIORA (250 ML) 1a,3,7,8 26 PLN**
 Oliwa koperkowa
ROASTED CAULIFLOWER CREAM SOUP WITH GLAZED CAULIFLOWER FLORETS
 Dill oil

MAKARONY PASTA

TAGLIATELLE SOS ALFREDO Z KURCZAKIEM (350 G) 1a,3,6,7,8 44 PLN
 Szpinak, pomidorki, szparagi
TAGLIATELLE ALFREDO WITH CHICKEN
 Spinach, cherry tomatoes, asparagus

TAGLIATELLE SOS ALFREDO Z KREWETKAMI (350 G) 1a,2,3,6,7,8 49 PLN
 Szpinak, szparagi, białe wino
TAGLIATELLE ALFREDO WITH SHRIMP
 Spinach, asparagus, white wine

 **TAGLIATELLE SOS ALFREDO WEGE (350 G) 1a,3,6,7,8 39 PLN**
 Szpinak, pomidorki, szparagi
VEGETARIAN TAGLIATELLE ALFREDO
 Spinach, cherry tomatoes, asparagus

DANIA GŁÓWNE MAIN DISH


FISH & CHIPS (400 G) 1a,c,3,4,7 64 PLN
 Dorsz w cieście, frytki, purée z groszku
FISH & CHIPS
 Battered cod, fries, peas purée

ŁOSOŚ NA SZPINAKU (400 G) 4,7 79 PLN
 Szparagi, groszek, konfitowane pomidorki, ziemniaki zapiekane w mundurkach, kremowy sos kaparowo-koperkowy
SALMON ON SPINACH
 Asparagus, peas, confit cherry tomatoes, roasted potatoes, creamy caper dill sauce

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ (450 G) 7,9 159 PLN
 Szparagi, konfitowane pomidorki, pieczony ziemniak, sos demi-glace cebulowy
BEEF TENDERLOIN
 Asparagus, confit cherry tomatoes, baked potato, onion demi-glace sauce


SCHABOWY Z KOŚCIĄ (400 G) 1a,3,7,8 49 PLN
 Pieczony ziemniak, mizeria z ogórków z koperkiem
BONE-IN PORK SCHNITZEL
 Roasted potato, cucumber dill salad

GRILLOWANY FILET Z KURCZAKA (400 G) 7,10 49 PLN
 Masło czosnkowe, mix sałat, frytki
GRILLED CHICKEN FILLET
 Garlic butter, mixed salad, fries

 **CUKINIA ZAPIEKANA Z POMIDORAMI (400 G) 7 44 PLN**
 Grillowana polenta z parmezanem, kalafior, szparagi, kremowy sos kaparowo-koperkowy
BAKED ZUCCHINI WITH TOMATOES
 Grilled parmesan polenta, cauliflower, asparagus, creamy caper dill sauce

BURGER WOŁOWY (400 G) 1A,3,7,8 62 PLN
 Sałata, pomidor, cebula, ogórek konserwowy, frytki, sos Novo
BEEF BURGER
 Lettuce, tomato, onion, pickled cucumber, fries, Novo sauce


BURGER Z SZARPANYM KURCZAKIEM (400 G) 1A,3,6,7,8,10 56 PLN
 Sałata, coleslaw, frytki, sos barbecue
PULLED CHICKEN BURGER
 Lettuce, coleslaw, fries, barbecue sauce

 **BURGER WEGE (400 G) 1A,3,6,7,8,9,10,11 54 PLN**
 Kotlet warzywny, sałata, coleslaw, frytki, sos Novo
VEGETARIAN BURGER
 Vegetable patty, lettuce, coleslaw, fries, Novo sauce

SALATKI SALADS


SAŁATKA Z GRILLOWANYM KURCZAKIEM (250 G) 1a,3,4,7 49 PLN
 Sałata rzymska, boczec, parmezan, pomidorki, koktajlowe, grzanki, autorski sos
GRILLED CHICKEN SALAD
 Romaine lettuce, bacon, parmesan, cherry tomatoes, croutons, signature sauce

SAŁATKA Z KREWETKAMI (250 G) 1a,2,3,4,6,7 56 PLN
 Sałata rzymska, parmezan, pomidorki, koktajlowe, grzanki, sos Novo
SHRIMP SALAD
 Romaine lettuce, parmesan, cherry tomatoes, croutons, Novo sauce

 **SAŁATKA Z ARBUZEM (250 G) 7 49 PLN**
 Grillowana polenta z parmezanem, mix sałat, mini mozzarella, szparagi, granat, kremowy balsamic
WATERMELON SALAD
 Grilled parmesan polenta, mixed salad, mini mozzarella, asparagus, pomegranate, creamy balsamic

DESERY DESSERTS

LODY Z OWOCAMI (200 G) 3, 5, 7, 8 24 PLN
ICE CREAM WITH FRUITS

 **SERNIK (200 G) 1A,B,3,5,7,8 29 PLN**
 Owoce, sos malinowy
CHEESECAKE
 Fruit, raspberry sauce

CHOCO LAVA CAKE (150 G) 1A,3,5,7,8 29 PLN
 Owoce leśne
CHOCO LAVA CAKE
 Forest fruits

PANNA COTTA ARBUZOWA Z BEZĄ (150 G) 7 21 PLN
WATERMELON PANNA COTTA WITH MERINGUE

SOFTY SOFT DRINKS

Espresso (35 ml) / Americano (80 ml) 14 PLN

Cappuccino (150 ml) 16 PLN

Caffè latte (200 ml) 18 PLN

Podwójne espresso **Double espresso** (70 ml) 18 PLN

Flat white (200 ml) 18 PLN

Gorąca czekolada **Hot chocolate** (150 ml) 14 PLN

Herbata liściasta **Leaf tea** (200 ml) 14 PLN

Woda mineralna (330 ml / 700 ml) 9 PLN / 16 PLN
Mineral water

 **KINLEY. (250 ml) 12 PLN**

Cappy
 pomarańczowy / jabłkowy 12 PLN
 multiwitamina / grejfrutowy (250 ml)
 orange / apple /
 multivitamin / grapefruit

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

Red Bull (250 ml) 16 PLN

Wszystkie ceny są w złotych i zawierają VAT. Karta obowiązuje od kwietnia 2026 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.

All prices are in PLN and include VAT. The menu is available from April 2026. 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? Zdobądź 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.

ALL

