








NAPOJE GORĄCE I BEZALKOHOLOWE HOT AND NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Espresso	13 zł
Podwójne espresso Double espresso	18 zł
Americano	15 zł
Cappuccino	17 zł
Caffe latte	19 zł
Herbata liściasta Leaf tea	16 zł
Gorąca czekolada Hot chocolate	19 zł
Kinga Pienińska Woda mineralna	0,3 l 13 zł
Kinga Pienińska mineral water	0,7 l 21 zł
Karafka wody Jug of water	11 15 zł
Coca-cola  , Coca zero  ,	0,25 l 15 zł
Fanta  , Sprite  ,	
Tonic  , Fuze Tea 	
Cappy  - pomarańcza, jabłko, grejpfrut	0,25 l 13 zł
Cappy - Orange, apple, grapefruit	
Sok owocowy wyciskany Squeezed fruit juice	0,25 l 25 zł
Red Bull	0,25 l 28 zł

PIWA BEERS

Żywiec z beczi 5,5% vol.	0,3 l 18 zł
Żywiec draft	0,5 l 24 zł
Żywiec Jasne Pełne 5,5% vol.	0,5 l 24 zł
Żywiec Full Light	
Żywiec Bezalkoholowy 0,0% vol.	0,5 l 24 zł
Żywiec Non Alcoholic	
Żywiec Białe Pszeniczne, APA, Porter, Sesyjne IPA 4,5%-9,5% vol.	0,5 l 24 zł
Żywiec White Wheat, APA, Porter, Session IPA	
Paulaner Hefe-Weissbier Pszeniczne 5,5% vol.	0,5 l 30 zł
Paulaner Hefe-Weissbier Wheat	
Piwo kraftowe regionalne 5,2%-5,7% vol.	0,5 l 31 zł

WINA WINES

MUSUJĄCE
SPARKLING

Prosecco Contarini 11% vol.	0,15 l 29 zł	0,75 l 140 zł
IL-Lusio Cava Brut 11,5% vol.		155 zł
Pommery Brut Royal Champagne 12,5% vol.		560 zł

BIAŁE
WHITE

Septimo Verdejo 12% vol.	24 zł	115 zł
Arica Chardonnay 13% vol.	27 zł	130 zł
Riesling Me 12% vol.	30 zł	145 zł
Campagnola Pinot Grigio 12,5% vol.	34 zł	165 zł
Picton Bay Sauvignon Blanc 13% vol.	41 zł	200 zł

CZERWONE
RED

Septimo Tempranillo 13,5% vol.	24 zł	115 zł
Arica Cabernet Sauvignon 13% vol.	27 zł	130 zł
Iron Hills Shiraz 14% vol.	30 zł	140 zł
Masseria Parione Primitivo Puglia 13% vol.	33 zł	160 zł
Sammarco Primitivo Di Manduria 14% vol.	51 zł	250 zł
Malbec Paula 13,5% vol.	33 zł	160 zł

ALKOHOLE MOCNE SPIRITS

WÓDKA
VODKA

Finlandia 40% vol.	40 ml 20 zł
Finlandia Cranberry 37,5% vol.	40 ml 20 zł
Finlandia Lime 37,5% vol.	40 ml 20 zł
Chopin Rye Wódka 40% vol.	40 ml 24 zł
Żołądkowa Gorzka 34% vol.	40 ml 19 zł
Żubrówka Bison Grass 37,5% vol.	40 ml 19 zł

WHISKY
WHISKEY

Auchentoshan American Oak 40% vol.	40 ml 37 zł
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon 45% vol.	40 ml 37 zł
Jack Daniel's Tennessee 40% vol.	40 ml 32 zł
Jim Beam White 40% vol.	40 ml 26 zł
Jim Beam Black 43% vol.	40 ml 29 zł
Dubliner Irish 40% vol.	40 ml 26 zł
Laphroaig 10 YO 40% vol.	40 ml 45 zł
Jameson Whiskey 40% vol.	40 ml 22 zł

INNE
OTHERS

Stock 84 34% vol.	40 ml 27 zł
Hennessy VS 40% vol.	40 ml 38 zł
Campari 25% vol.	40 ml 23 zł
Martini Vermouth 14%-18% vol.	100 ml 23 zł
Bacardí White Rum 37,5% vol.	40 ml 23 zł
Malibu 18% vol.	40 ml 23 zł
Jägermeister 35% vol.	40 ml 26 zł
Baileys 17% vol.	40 ml 28 zł
Aperol 11% vol.	40 ml 24 zł
Dictador Rum 12 YO 40% vol.	40 ml 39 zł
Bombay Sapphire Gin 40% vol.	40 ml 24 zł
Gin Roku 43% vol.	40 ml 27 zł
Tequila Salitos 38% vol.	40 ml 27 zł
Sambucca 38% vol.	40 ml 25 zł



KOKTAJLE COCKTAILS

APEROL SPRITZ 10% vol.	46 zł
Aperol 60 ml, Prosecco 100 ml, woda gazowana, pomarańcza Aperol 60 ml, Prosecco 100 ml, soda water, orange	
BLUE HAWAIIAN 16% vol.	38 zł
Biały rum 40ml, sok ananasowy 200 ml, Blue curacao 20ml White rum 40 ml, pineapple juice 200 ml, Blue curacao 20 ml	
WHISKEY SOUR 14% vol.	39 zł
Whiskey 40 ml, syrop cukrowy, sok z cytryny, angostura Whiskey 40 ml, sugar syrup, lemon juice, angostura	
CUBA LIBRE 6% vol.	34 zł
Biały rum 40 ml, Coca-cola 250 ml, limonka White rum 40 ml, Coca-cola 250 ml, lime	
MOJITO 13% vol.	41 zł
Biały rum 40 ml, limonka, świeża mięta, cukier brązowy, woda gazowana White rum 40 ml, lime, fresh mint, brown sugar, soda water	
PINK DAISY 18% vol.	36 zł
Gin 40 ml, grenadina 20 ml, woda gazowana, sok z limonki Gin 40 ml, grenadine 20 ml, sparkling water, lime juice	
APPLE FIZZ 16% vol.	38 zł
Whisky infuzjowana jabłkiem 40 ml, syrop jabłkowy 20 ml, cytryna, imbir, woda gazowana Apple-infused whisky 40 ml, apple syrup 20 ml, lemon, ginger, sparkling water	
VODKA SUNRISE 11% vol.	34 zł
Wódka 60 ml, sok pomarańczowy 120 ml, grenadyna 20 ml Vodka 60 ml, orange juice 120 ml, grenadine 20 ml	

MOKTAJLE- drinki bezalkoholowe MOCKTAILS – non alcoholic drinks

APERITIVO 0% vol.	19 zł
Aperi Bitter, sok pomarańczowy, pomarańcza Aperi Bitter, orange juice, orange	
VIRGIN MOJITO 0% vol.	25 zł
Sprite 200ml, limonka, świeża mięta, cukier brązowy Sprite 200ml, lime, fresh mint, brown sugar	

NOVO²

CAFE & LOUNGE BAR




























MENU

2 0 2 6



ZUPY, SAŁATKI I PRZYSTAWKI

SOUPS, SALADS & STARTERS

 Zupa miso z makaronem i tofu Miso soup with noodles and tofu   	42 zł 550 ml
 Krem z pieczonego kalafiora, chips ryżowy Roasted cauliflower cream soup with a rice chip 	32 zł 300 ml
 Wiosenna sałatka z kozim serem na grzance, truskawkami, szparagami i orzechami włoskimi Spring salad with goat cheese on crostini, strawberries, asparagus and walnuts    	46 zł 230 g
Sałatka z panierowanymi krewetkami, serem pleśniowym, mango, arbuzem, pomidorkami, winegretem miodowym, orzeszkami pekan Breaded shrimp and blue cheese salad with mango, watermelon, cherry tomatoes, honey vinaigrette and pecans     	59 zł 200 g
Sałatka Cezar z kurczakiem, sałatą rzymską i chrupiącym bekonem Chicken Caesar salad with romaine lettuce and crispy bacon   	57 zł 200 g / 100 g
Tatar wołowy, pikle, dressing, dym wiśniowy Beef tartare with pickles, dressing and cherry wood smoke   	64 zł 320 g
Carpaccio wołowe, marynowane kurki, parmezan, oliwa truflowa, rukola Beef carpaccio, marinated chanterelles, parmesan, truffle oil and arugula   	62 zł 150 g / 100 g
 Deska śródziemnomorskich przekąsek – falafele, zapiekany bakłażan, warzywa, hummus, tzatziki, chlebek pita (dla dwóch osób) Mediterranean mezze board – falafel, roasted eggplant vegetables, hummus, tzatziki and pita (best for two) 	55 zł 400 g

DESERY

DESSERTS

 Crème caramel, świeże owoce Crème caramel with fresh fruits 	32 zł 180 g
 Monoporcja – coulis truskawkowy, ciastko migdałowe, pitaja, palona biała czekolada, lody miętowe Strawberry mono dessert with strawberry coulis, almond biscuit, dragon fruit, roasted white chocolate and mint ice cream 	37 zł 180 g
 Wegański mus malinowy, kompresowany melon i arbuz, beza Vegan raspberry mousse with compressed melon and watermelon 	36 zł 180 g




















 gluten	 gorczyca mustard seeds	 ryby fish	 jaja eggs	 orzechy ziemne peanuts	 orzechy inne other nuts	 ziarna zbóż wheat seeds	
 mleko milk	 sezam sesame seeds	 siarczyny sulphites	 łubin lupine	 seler celery	 skorupiaki shellfish	 soja soy	 grzyby mushrooms
 wegetarian vegetarian	 wegan vegen						

Restauracja czynna w godzinach: 12:00 - 23:00. Bar czynny do godziny 24:00. Ostatnie zamówienia przyjmujemy do 15 minut przed zamknięciem. Karta obowiązuje od kwietnia 2026 r. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi zdrowiu. Potrawy mogą zawierać alergeny. Wina zawierają siarczyny. Room service dostępny od 11:00 do 23:00, koszt usługi 20 PLN.

Restaurant opening hours: 12:00 PM - 11:00 PM. Bar open until 12:00 AM. Last orders taken 15 minutes before closing. Menu valid from April 2026. Prices include VAT. Alcohol is harmful to health. Dishes may contain allergens. Wines contain sulphites. Room service available from 11:00 AM - 11:00 PM with a service charge of 20 PLN

DANIA GŁÓWNE

MAIN DISHES

 Shawarma z bocznikami Oyster mushroom shawarma  	55 zł 450 g
Spaghetti carbonara Spaghetti carbonara   	45 zł 350 g
 Reginette z kremowym sosem pomidorowym, burrata, orzeszki pini Reginette pasta with creamy tomato sauce, burrata and pine nuts  	47 zł 400 g
Pappardelle ze speckiem, serem taleggio i kapustą włoską Pappardelle with speck, taleggio cheese and savoy cabbage  	48 zł 400 g
Smash burger wołowy z cebulą, ser cheddar, bekon, marynowana czerwona cebula, pikle Beef smash burger with onion, cheddar, bacon, pickled red onion and pickles  	62 zł 500 g / 220 g
Kurczak katsu z sezamem, ryż, sałatka z warzywami i mango Katsu-style chicken with sesame, rice and a vegetable–mango salad  	67 zł 500 g / 180 g
Kurczak „baby” z pieczonymi warzywami i ziemniakami Baby chicken with roasted vegetables and potatoes 	78 zł 500 g / 300 g
Grillowany filet z okonia morskiego na warzywach w sosie maślano cytrynowym Grilled sea bass fillet, vegetabes with butter-lemon sauce 	82 zł 400 g / 180 g
Połudwiczki wieprzowe w szynce parmeńskiej, warzywa śródziemnomorskie, pieczone ziemniaki, sos chrzanowy Pork tenderloin wrapped in Parma ham with Mediterranean vegetables, roasted potatoes and horseradish sauce 	78 zł 450 g / 180 g
Stek z antrykotu wołowego, frytki z polenty, grillowane zielone szparagi, salsa z pieczonej papryki, sos z czarnego czosnku Ribeye steak with polenta-fries, grilled green asparagus, roasted pepper salsa and black garlic sauce 	120 zł 500 g / 250 g

DODATKI SIDE DISHES	Pieczywo Bread	9 zł 100 g
	Frytki French fries	15 zł 100 g
	Ryż basmati Basmati rice	13 zł 100 g
	Mieszanka sałat Assorted lettuce	13 zł 100 g

NOVO²

NOVO SQUARE
LOUNGE BAR

Specjalność Szefa Kuchni
Chef's specialities



Krem z pieczonego kalafiora
Roasted cauliflower cream soup



Tatar wołowy z dymem
Smoked beef tartare



Smash burger
Smash burger



Połudwiczki w szynce parmeńskiej
Pork tenderloin in Parma ham



Crème caramel
Crème caramel

Polecamy również

We also recommend



Piwo kraftowe regionalne

Browar Górniczo-Hutniczy
Regional craft beer
Browar Górniczo Hutniczy