

## MOCNE ALKOHOLE STRONG ALCOHOL

### WHISKY / WHISKEY

Dubliner Irish Whiskey (40 ml) 40% vol.	28 PLN
Jameson Irish Whiskey (40 ml) 40% vol.	28 PLN
Jim Beam White Whiskey (40 ml) 40% vol.	30 PLN
Jim Beam Black Whiskey (40 ml) 43% vol.	32 PLN
Jack Daniel's Tennessee Whiskey (40 ml) 40% vol.	34 PLN
Maker's Mark Kentucky Straight Bourbon Whisky (40 ml) 45% vol.	35 PLN
Auchentoshan 12YO Whisky (40 ml) 40% vol.	38 PLN
Hatozaki Japanese blend (40 ml) 40% vol.	38 PLN
Chivas Regal Scotch Whisky (40 ml) 40% vol.	40 PLN
Jack Daniel's Gentelman Whiskey (40 ml) 40% vol.	46 PLN
Glenfiddich 12 YO Single Malt Whisky (40 ml) 40% vol.	56 PLN
Whisky Talisker Malt (40 ml) 45,8% vol.	42 PLN
Lagavulin 16 YO Single Malt Whisky (40 ml) 43% vol.	68 PLN

### INNE OTHER

Malibu (40 ml) 18% vol.	22 PLN
Sambuca (40 ml) 38% vol.	24 PLN
Cointreau (40 ml) 40% vol.	34 PLN
Campari (40 ml) 25% vol.	24 PLN
Aperol (40 ml) 11% vol.	24 PLN
Kahlúa (40 ml) 16% vol.	26 PLN
Baileys (40 ml) 17% vol.	26 PLN
Jagermeister (40 ml) 35% vol.	28 PLN
Martini Vermouth (100 ml) 14,4% vol.	24 PLN
Salitos Tequila (40 ml) 38% vol.	26 PLN
Bacardi White Rum/Black Rum (40 ml) 37,5% vol.	26 PLN
Rum Kraken (40 ml) 40% vol.	34 PLN
Dictator Rum 12 YO (40 ml) 40% vol.	46 PLN
Metaxa 5* (40 ml) 38% vol.	28 PLN
Gordons gin (40 ml) 37,5% vol.	30 PLN
Bombay gin (40 ml) 40% vol.	34 PLN
 Breslauer Gin Classic / Smokey / Lemongrass / Curaçao (40 ml) 43,5% vol.	38 PLN
Courvoisier VS Cognac (40 ml) 40% vol.	48 PLN
Remy Martin VSOP Cognac (40 ml) 40% vol.	58 PLN

## KOKTAJLE COCKTAILS

<b>PIÑA COLADA</b> 7,5% vol. 42 PLN Biały rum, sok ananasowy, syrop kokosowy, mleko skondensowane, Malibu, wiórki kokosowe White rum, pineapple juice, coconut syrup, condensed milk, Malibu, coconut flakes
<b>MOJITO</b> 5% vol. 42 PLN Biały rum, limonka, świeża mięta, cukier brązowy, woda gazowana White rum, lime, fresh mint, brown sugar, sparkling water
<b>ESPRESSO MARTINI</b> 17,2% vol. 44 PLN Espresso, wódka, Kahlúa, syrop cukrowy Espresso, vodka, Kahlúa, sugar syrup
<b>AUTORSKI KOKTAJL NOVO<sup>2</sup></b> 13,5% vol. 46 PLN SIGNATURE NOVO <sup>2</sup> COCKTAIL Rum Kraken, Prosecco, syrop gruszkowy, syrop cytrynowy, limonka, mięta Rum Kraken, Prosecco, pear syrup, lemon syrup, lime, mint
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b> 12,5% vol. 48 PLN Wódka, biały rum, gin, tequila, Cointreau, Coca-Cola, limonka Vodka, white rum, gin, tequila, Cointreau, Coca-Cola, lime
<b>APEROL SPRITZ</b> 7% vol. 44 PLN Aperol, Prosecco, woda gazowana, pomarańcza Aperol, Prosecco, sparkling water, orange
<b>HUGO SPRITZ</b> 6,6% vol. 42 PLN Prosecco, syrop z kwiatu czarnego bzu, woda gazowana, limonka, mięta Prosecco, elderflower syrup, sparkling water, lime, mint
<b>MARAKUJA SPRITZ</b> 8% vol. 42 PLN Gin, syrop marakuja, sok z cytryny, tonic, woda gazowana, limonka, mięta Gin, passion fruit syrup, lemon juice, tonic, sparkling water, lime, mint

## MOCKTAILE MOCKTAILS

<b>VIRGIN MOJITO</b> 34 PLN Sprite, limonka, świeża mięta, cukier brązowy Sprite, lime, fresh mint, brown sugar
<b>APEROL SPRITZ MOCKTAIL</b> 34 PLN Prosecco bezalkoholowe, syrop Orange Spritz, woda gazowana, pomarańcza Non-alcoholic Prosecco, Orange Spritz syrup, sparkling water, orange
<b>MARAKUJA SPRITZ MOCKTAIL</b> 34 PLN PASSION FRUIT SPRITZ MOCKTAIL Syrop marakuja, sok z cytryny, tonic, woda gazowana, limonka, mięta Passion fruit syrup, lemon juice, tonic, sparkling water, lime, mint

### LEGENDA KEY

 Dania 24h Courses 24h	 Orzechy ziemne Peanuts	 Soja Soybeans	 Skorupiaki Shellfish
 Danie wegańskie Vegan dish	 Orzechy inne Tree nuts	 Ryby Fish	 Gorczyca Mustard seeds
 Niskotłuszczowe Low-fat	 Regionalne Regional dish	 Seler Celery	 Mięczaki Mollusks
 Niskocukrowe Low-sugar	 Niskokaloryczne Low-calorie	 Siarczyny Sulphites	 Jaja Eggs
 Organic	 Danie wegetariańskie Vegetarian dish	 Mleko Milk	 Łubin Lupine
		 Gluten Gluten	 Sezam Sesame

# NOVO<sup>2</sup>

## LOUNGE BAR

## MENU



### Mariusz Stolarski / Jakub Bębas / Andrzej Migaja Szefowie kuchni Kitchen Chefs







Wyjątkowy charakter NOVO<sup>2</sup> lounge bar zawdzięczamy kreatywności i doświadczeniu naszych szefów kuchni. Każdy z nich tworzy niepowtarzalne, autorskie menu inspirowane smakami z różnych zakątków świata.

The unique soul of NOVO<sup>2</sup> lounge bar derives from the creativity and experience of our chefs. Each of them creates a unique, original menu inspired by flavours from every corner of the world.

### PRZYSTAWKI STARTERS

<b>Tatar z polędwicy wołowej</b> Beef tenderloin tartare 100 / 250 g  69 PLN Ogórek konserwowy, cebula, kapary, grzyby marynowane, musztarda, żółtko, pieczywo, masło Pickled cucumber, onion, capers, marinated mushrooms, mustard, egg yolk, bread, butter
<b>Burrata z pomidorami</b> Burrata with tomatoes 250 g  39 PLN Oliwa bazyliowa, focaccia rozmarynowa Basil oil, rosemary focaccia
<b>Warzywa w tempurze</b> Tempura vegetables 250 g  39 PLN Salsa guacamole Guacamole salsa

### ZUPY SOUPS

  <b>Krem z pieczonej cukinii</b> Baked zucchini cream soup 300 g 29 PLN Chips z pietruszki Parsley chips
  <b>Żurek</b> Sour rye soup 300 g  31 PLN Biała kielbasa, jajko, pieczywo White sausage, egg, bread
<b>Kokosowa zupa Tom Kha</b> Coconut Tom Kha soup 300 g  31 PLN Do wyboru kurczak lub tofu Choice of chicken or tofu

### SAŁATKI SALADS

  <b>Sałatka z krewetkami</b> Shrimp salad 80 / 300 g  59 PLN Mix sałat, rzodkiewka, melon, borówka, ogórek, chilli, winegret cytrusowy Salad mix, radish, melon, blueberry, cucumber, chili, citrus vinaigrette
  <b>Sałatka grecka</b> Greek salad 300 g  54 PLN Feta, pomidor, ogórek, papryka, oliwki, czerwona cebula, oliwa Feta cheese, tomato, cucumber, bell pepper, olives, red onion, olive oil
 <b>Sałatka Cezar</b> Caesar salad 100 / 300 g  54 PLN Sałata rzymska, kurczak, boczek, grzanki, Grana Padano Romaine lettuce, chicken, bacon, croutons, Grana Padano
  <b>Sałatka z młodym burakiem</b> Young beet salad 300 g  49 PLN Mix sałat, kalarepa, figi, orzechy pekan, chips z topinamburu, dressing malinowo-winny Salad mix, kohlrabi, figs, pecan nuts, Jerusalem artichoke chips, raspberry-wine dressing



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.

Karta obowiązuje od kwietnia 2025 r. Ceny zawierają VAT. Alkohol szkodzi zdrowiu. Menu z gramaturą poszczególnych składników podajemy na życzenie. Potrawy w menu mogą zawierać alergeny. Wina zawierają siarczyny. Koszt usługi room service wynosi 15 PLN. The card is valid from April 2025. Prices include VAT. Alcohol is harmful to health. A menu with the weight of individual ingredients is available upon request. Dishes on the menu may contain allergens. Wines contain sulphites. The cost of room service is PLN 15.

## STEKI I BURGERY STEAKS AND BURGERS

**Polędwica wołowa** Beef tenderloin 200 / 450 g 🍴🌿🥔🥕

Pieczony ziemniak, fasolka szparagowa, szpinak baby, sos pieprzowy Baked potato, green beans, baby spinach, pepper sauce

**Antrykot wołowy** Rib Eye Steak 200 / 450 g 🍴🌿🥔🥕

Frytki, mix салат, sos pieprzowy French fries, salad mix, pepper sauce

**Burger wołowy** Beef burger 150 / 400 g 🍴🌿🥔🥕

Bułka maślana, boczek, cheddar, warzywa, frytki, ketchup Brioche bun, bacon, cheddar, vegetables, fries, ketchup

**Burger halloumi** Halloumi burger 120 / 400 g 🍴🌿🥔🥕

Bułka maślana, konfitura z czerwonej cebuli, grillowany bakłażan, grillowana cukinia, dip żurawinowy, frytki, ketchup Brioche bun, red onion confit, grilled eggplant, grilled zucchini, cranberry dip, fries, ketchup

## DODATKI SIDE DISH

**Frytki domowe / ziemniaki opiekane** / mix салат / grillowane warzywa / bagietka korzenna 100 g

Home fries / roasted potatoes / salad mix / grilled vegetables / spiced baguette

## DANIA GŁÓWNE MAIN DISHES

**Pierś z kurczaka kukurydzianego** Corn chicken breast 150 / 400 g 🍴🌿🥔🥕

Risotto ze szparagami, emulsja szalwiowa Asparagus risotto, sage emulsion

**Kanapka Novo<sup>2</sup>** Novo<sup>2</sup> sandwich 100 / 450 g 🍴🌿🥔🥕

Chleb pszenny, pieczony kurczak, boczek, jajko sadzone, salata, pomidor, majonez, frytki, ketchup Wheat bread, roasted chicken, bacon, fried egg, lettuce, tomato, mayonnaise, fries, ketchup

**Grillowany schab z kością** Grilled pork chop with bone 150 / 400 g 🍴🌿🥔🥕

Pieczony fioletowy ziemniak, grillowana salata rzymska, młoda marchew, sos maślany z szalotką Baked purple potato, grilled romaine lettuce, baby carrot, shallot butter sauce

**Filet z łososia pieczony w pergaminie** Salmon fillet baked in parchment 150 / 400 g 🍴🌿🥔🥕

Warzywa korzenne, masło ziołowe Root vegetables, herb butter

**Filet z sandacza sauté** Sautéed pike-perch fillet 150 / 400 g 🍴🌿🥔🥕

Purée z groszku, zielone szparagi, dziki brokuł, sos holenderski Pea purée, green asparagus, wild broccoli, hollandaise sauce

**Makaron Garganelli z sosem śmietanowym** Garganelli pasta with cream sauce 350 g 🍴🌿🥔🥕

Boczek, cebula, Grana Padano, oregano Bacon, onion, Grana Padano, oregano

**Falafel z warzywami** Falafel with vegetables 400 g 🍴🌿🥔🥕

Chlebek pita, sos miętowy Pita bread, mint sauce

## DANIA KOREAŃSKIE KOREAN DISHES

**Kimchi jjigae** 100 / 350 g 🍴🌿🥔🥕

Ryż, wieprzowina, kimchi, marchewka, seler, cukinia Rice, pork, kimchi, carrot, celery and zucchini

**Bulgogi** 300 / 500 g 🍴🌿🥔🥕

Ryż, wołowina, kimchi, salata Rice, beef, kimchi and lettuce

**Cheyuk dopbap** 300 / 500 g 🍴🌿🥔🥕

Ryż, wieprzowina, kimchi, salata Rice, pork, kimchi and lettuce

## DESERY DESSERTS

**Beza z malinowym mascarpone i owocami** 120 g 🍴🌿🥔🥕

Meringue with raspberry mascarpone and fruits

**Tartaletka z kremem pistacjowym i owocami** 120 g 🍴🌿🥔🥕

Tartlet with pistachio cream and fruits

**Panna cotta z owocami** 120 g 🍴🌿🥔🥕

Panna cotta with fruits

## NAPOJE GORĄCE I BEZALKOHOLOWE SOFT DRINKS AND HOT BEVERAGES

Espresso (35 ml) / Americano (150 ml) 15/15 PLN

Podwójne espresso (70 ml) 19 PLN

Double espresso

Cappuccino (200 ml) / Caffè latte (200 ml) 20/20 PLN

Kawa bezkofeinowa (150 ml) 15 PLN

Decaffeinated coffee

Gorąca czekolada (150 ml) Hot chocolate 20 PLN

Herbata liściasta (200 ml) Leaf tea 18 PLN

Woda butelkowana gazowana / niegazowana (330 / 700 ml) 14/22 PLN

Bottled sparkling /still water

Woda filtrowana gazowana / niegazowana (500 / 1000 ml) 8/10 PLN

Sparkling /still filtered water

**Coca-Cola** **Coca-Cola** **FANTA** **KINLEY** **Sprite** **fuze** **tea** 16 PLN

(250 ml)

**Cappy** (250 ml) 16 PLN

Świeżo wyciskany sok pomarańczowy lub grejpfrutowy (200 ml) 26 PLN

Freshly squeezed orange or grapefruit juice

Red Bull / Red Bull sugar free (250 ml) 25 PLN

Lemoniada (250 ml) Lemonade 24 PLN

## PIWA BEER

Żywiec z beczki (0,3 / 0,5 l) 5,5% vol. 18/24 PLN

Żywiec draft beer

Żywiec białe pszeniczne z beczki (0,3 / 0,5 l) 4,9% vol. 19/25 PLN

Żywiec white wheat draft beer

Żywiec ciemny z beczki (0,3 / 0,5 l) 3,8% vol. 19/25 PLN

Dark Żywiec draft beer

Żywiec jasne pełne (butelka, 0,33 / 0,5 l) 5,5% vol. 18/24 PLN

Żywiec lager (bottle)

Żywiec Porter 9,5% vol. / APA 5,4% vol. / 25 PLN

Sesyjne IPA (butelka 0,5 l) 5% vol.

Żywiec Porter / APA / Session IPA (bottle)

Żywiec 0,0% bezalkoholowy (butelka 0,5 l) 0% vol. 25 PLN

Żywiec 0.0% alcohol-free (bottle)

Heineken lager (butelka 0,5 l) 5% vol. 26 PLN

Heineken lager (bottle)

Paulaner Hefe-Weissbier pszeniczne (butelka 0,5 l) 5,5% vol. 30 PLN

Paulaner Hefe-Weissbier wheat (bottle)

Desperados (butelka 0,4 l) 5,9% vol. 29 PLN

Desperados (bottle)

**Browar lokalny PROST** (butelka 0,5 l) 32 PLN

PROST Brewery (bottle)

APA 4,9% vol., Pszeniczna Tropicana 4,9% vol., Hefe 4,5% vol.,

Gold 5,5% vol., Full 4,9% vol., IPA New Zeland 4,5% vol.,

Pils 4,5% vol., Red IPA 6%, IPA z Mango Milkshake 5,5%, EIRE

Irlandzkie 5,5%

## WINA WINE

BIĄŁE WHITE

150 250 750 (ml)

House wine Pluvium Merseguera & Sauvignon Blanc 11,5% vol. 32/47/139 PLN

Ozzi Chardonnay 12,5% vol. 35/52/149 PLN

Campagnola Pinot Grigio delle Venezie 12% vol. 35/52/149 PLN

Savee Sea Sauvignon Blanc 12,5% vol. 42/62/169 PLN

Save Water Drink Riesling Fruity 11% vol. 48/70/199 PLN

CZERWONE RED

150 250 750 (ml)

House wine Pluvium Bobal & Cabernet Sauvignon 12,5% vol. 32/47/139 PLN

Ozzi Merlot 13% vol. 35/52/149 PLN

Liver More Pinot Noir 13,5% vol. 35/52/149 PLN

La Torre Primitivo Puglia 13% vol. 42/62/169 PLN

Malbec Select Saurus 14% vol. 52/79/230 PLN

RÓŻOWE ROSE

150 250 750 (ml)

Remmy Panier Rose d'Anjou 11% vol. 34/56/159 PLN

WINA MUSUJĄCE I SZAMPANY SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Casa Bianca Prosecco Brut (150 / 750 ml) 11% vol. 30/139 PLN

Hola Mediterraneo Cava (750 ml) 8,5% vol. 199 PLN

Prosecco Baglietti Moscato (750 ml) 6% vol. 199 PLN

Jacquart Mosaique Brut (350 / 750 ml) 12,5% vol. 299/469 PLN

WINA BEZALKOHOLOWE ALCOHOL-FREE WINE

**Le Petit Etoile Chardonnay Organic** (150 / 750 ml) 0% vol. 26/129 PLN

## MOCNE ALKOHOLE STRONG ALCOHOL

WÓDKA VODKA

(40 ml)

Stock Prestige 40% vol. 22 PLN

Amundsen 40% vol. 26 PLN

Ogiński 40% vol. 28 PLN

Orkisz 40% vol. 36 PLN

Chopin Potato 40% vol. 40 PLN

Belvedere Vodka 40% vol. 44 PLN

Saska smakowa 25% vol. 22 PLN

(wiśnia z nutą rumu / pigwa / orzech laskowy) Saska flavoured (cherry with a hint of rum / quince / hazelnut)

Żubrówka Bison Grass 37,5% vol. 26 PLN

Żołądkowa gorzka 32% vol. 26 PLN