

Alkohole / Alkohols

Aperitif 10 cl

Martini Blanco	12,00 PLN
Martini Rosso	12,00 PLN
Martini Extra Dry	12,00 PLN

Aperitif 4 cl

Campari	10,00 PLN
Pernod	12,00 PLN

Cocktails

Kamikaze	16,00 PLN
Daiquiri	16,00 PLN
Caipirinha	18,00 PLN
Margarita	18,00 PLN
Long Island Ice Tea	25,00 PLN
Manhattan	16,00 PLN
B-52	16,00 PLN

Long Drinks

Vodka Tonic	14,00 PLN
Bloody Mary	14,00 PLN
Screwdriver	14,00 PLN
Gin Tonic	14,00 PLN
Campari Orange	16,00 PLN
Cuba Libre	16,00 PLN
Tequila Sunrise	16,00 PLN
Mojito	18,00 PLN

Piwo beczkowe / Draft beer

Tyskie Gronie	0,50 l	8,00 PLN
Tyskie Gronie	0,30 l	6,00 PLN
Lech Premium	0,50 l	8,00 PLN
Lech Premium	0,30 l	6,00 PLN

Piwo butelkowe / Bottled beer

Miller Genuine Draft	0,33 l	8,00 PLN
Pilsner Uguell	0,33 l	7,00 PLN
Redd 's	0,33 l	6,00 PLN
Lech bezalkoholowy	0,33 l	6,00 PLN

(Alcohol free beer)



Liqueurs / 4 cl

Kahlua	11,00 PLN
Baileys	11,00 PLN
Bols Amaretto	11,00 PLN
Bols blue	11,00 PLN
Bols Creme De Cacao	11,00 PLN
Bols Triple Sec	11,00 PLN
Bols Crème De Cassis	11,00 PLN
Sheridan's	12,00 PLN
Becherovka	11,00 PLN
Jagermeister	11,00 PLN

Cognac & Brandy / 4cl

Hennessy	26,00 PLN
Martell V.S.	26,00 PLN
Camus V.S.	12,00 PLN
Metaxa***	10,00 PLN
Metaxa*****	12,00 PLN
Stock 84	11,00 PLN
Napoleon	9,00 PLN



Rum / 4 cl

Havana Club Blanco	11,00 PLN
Havana Club Anejo 7 Anos	13,00 PLN
Malibu	10,00 PLN

Scotch, Whiskey & Bourbon / 4 cl

Chivas Regal	26,00 PLN
Glenfiddich	22,00 PLN
Jack Daniel's	20,00 PLN
Johnnie Walker Black Label	20,00 PLN
Johnnie Walker Red Label	14,00 PLN
Jim Beam	14,00 PLN
Jameson	14,00 PLN
Ballantine's	12,00 PLN

Gin / 4 cl

Beefeater	14,00 PLN
Seagram's	12,00 PLN
Lubuski	8,00 PLN

Wódki / Vodka / 4 cl

Absolut	10,00 PLN
Finlandia	10,00 PLN
Cachaca	10,00 PLN
Żubrówka	8,00 PLN
Żołądkowa Gorzka	8,00 PLN
Wyborowa	8,00 PLN
Bols	8,00 PLN

Tequila / 4cl

Olmecca Gold	15,00 PLN
Olmecca Blanco	13,00 PLN



restauracja
NOVA

Przystawki / Appetizers

Carpaccio z łososia w sosie cytrynowo-oliwnym z płatkami parmezanu i czarnymi oliwkami
Salmon Carpaccio in lemon and olive sauce with Parmesan flakes and black olives
 120g 26,00 PLN

Tatar ze śledzia z marynowanymi borowikami podany na pieczywie razowym z sosem musztardowo-miodowym i świeżo siekanym koperkiem
Herring tartare with pickled porcini mushrooms served on brown bread with a mustard and honey sauce and freshly-chopped dill
 180g 18,00 PLN

Półmisek mięs pieczystych z dodatkiem domowego smalcu i ogórka z beczki
A platter of roast meat with home-made lard and pickles
 200g 26,00 PLN

Carpaccio z polędwicy wołowej podane z sosem kaparowym
Beef sirloin Carpaccio served with caper sauce
 120g 28,00 PLN

Delikatne wątróbki drobiowe z cebulą, jabłkiem i żurawiną podawane z sałatą z dresingiem malinowym
Delicate poultry livers with onion, apple and cranberries served with a salad and a raspberry dressing
 200g 19,00 PLN

Sałatki / salads

Sałatka grecka (mix sałat, ogórek, pomidor, oliwki, ser feta, sos vinaigrette)
Greece salad (various salads, cucumber, tomato, olives, feta, vinaigrette)
 250g 14,00 PLN

„Caprese”
Caprese
 200g 17,00 PLN

Sałatka cesarska z marynowaną pierśią kurczaka podana z grzankami czosnkowymi, pomidorem, bazylią i parmezanem
Caesar salad with a marinated chicken breast served with pieces of garlic toast, tomato, basil and Parmesan cheese
 300g 18,00 PLN

Fantazja jarzynowa z jajkiem sadzonym zapiekana pod mozzarellą
Choice of vegetables with a fried egg, baked under mozzarella
 350g 30,00 PLN





Dania główne / Main courses

Zapiekane polędwiczkę wieprzowe z borowikami w ziołach, serem mozzarella podane z kluseczkami domowymi i jarzynami sezonowymi
Pork rolls baked with porcini mushrooms in herbs and mozzarella served with home-made noodles and seasonal vegetables

150g 38,00 PLN

Pieczona w ziołach kaczka z jabłkami, dufinkami i sosem żurawinowo-jabłkowym
Duck roasted in herbs with apples, dauphine potatoes and cranberry and apple sauce

0,5szt 49,00 PLN

Stek wołowy podany na grzance z frytkami i z blanszowaną kapustą
Beef steak served on toast with chips and blanched cabbage

180g 49,00 PLN

Schabowy po marynarsku podany z ziemniakami szefa i kapustą zasmażaną
Sailor's Schabowy (pork chop) served with the chef's potatoes and fried cabbage

160g 33,00 PLN

Pierś z kurczaka faszerowana szynką i serem podana na pure ziemniaczanym z sosem z sezonowych warzyw
Chicken breast stuffed with ham and cheese served on potato puree with seasonal vegetables sauce

150g 28,00 PLN

Micha pierogów z boczkiem chrustem (pierogi ruskie, z mięsem, z kapustą i grzybami)
A bowl of pierogi dumplings and crisp bacon slices (filled with potato and cheese, meat, and cabbage and mushrooms)

10szt 20,00 PLN

Lasagne z sosem bolońskim zapiekana z serem mozzarella
Lasagna with Bolognese sauce baked with mozzarella

300g 21,00 PLN



Zupy / Soups

Bulion z makaronem domowym i jarzynami
Broth with home-made noodles and vegetables

220 ml 8,00 PLN

Żurek z jajkiem i białą kielbasą podany w chlebie
Żurek (Traditional Polish sour soup) with an egg and raw sausage, served in bread

220ml 11,00 PLN

Flaki staropolskie
Flaki staropolskie (Old Polish tripe)

220ml 11,00 PLN

Dania z ryb / Fishes

Łosoś norweski z musztardowo-ziołowym crustem, grillowaną polentą i słodko kwaśną papryką
Norwegian salmon with a mustard and herb crust, grilled polenta and sweet and sour peppers

220g 50,00 PLN

Roladki z soli z paluszkami krabowymi podane na ryżu jaśminowym z warzywną ratatują i sosem szafranowym
Sole rolls with crab sticks served on jasmine rice with a vegetable ratatouille and saffron sauce

200g 38,00 PLN

restauracja NOVA

Desery / Desserts

Lody waniliowe z ciepłymi malinami

Vanilla ice-creams served with hot raspberries

170g 14,00 PLN

Banany w cieście francuskim z bitą śmietaną i gorącym sosem czekoladowym

Bananas in puff-pastry served with whipped cream and hot chocolate sauce

300g 12,00 PLN

Naleśniki z serem w sosie figowo-karmelowym
Pancakes with cottage cheese with fig and caramel sauce

250g 12,00 PLN



Napoje zimne / Soft drinks

Coca-Cola 0,20 l 6,00 PLN

Coca-Cola light 0,20 l 6,00 PLN

Fanta 0,20 l 6,00 PLN

Sprite 0,20 l 6,00 PLN

Tonic Kinley 0,20 l 6,00 PLN

Woda mineralna 0,25 l 5,00 PLN
still or sparkling mineral water

Sok owocowy 0,20 l 6,00 PLN
Fruit juices

Nestea 0,25 l 8,00 PLN

Burn 0,25 l 10,00 PLN

Red Bull 0,25 l 12,00 PLN

Napoje gorące /

Hot beverages

Espresso 7,00 PLN

Espresso large 12,00 PLN

Cappuccino 8,00 PLN

Coffee Latte 10,00 PLN

Irish Coffee 20,00 PLN

Gorąca czekolada 8,00 PLN
Hot chocolate

Wybór herbat 6,00 PLN
Wide selection of tea