

NOWO.

FOOD COCKTAILS MUSIC

PRZYSTAWKI / STARTERS

CARPACCIO Z PORTOBELLO/PORTOBELLO CARPACCIO	18 ZŁ
JALAPENO / SZPINAK BABY / KOLENDRA / OLIWA TRUFLOWA JALAPENO / BABY SPINACH / CORIANDER / TRUFFLE OLIVE OIL	
TATAR Z KREWETEK/SHRIMP TARTAR	30 ZŁ
AVOCADO / JALAPENO / POMIDOR / KOLENDRA / MANGO / GRANAT / PIECZYWO AVOCADO / JALAPENO / TOMATOE / CORIANDER / MANGO / POMERGRANATE / BREAD	
ZAWIJANA WOŁOWINA/ROLLED BEEF	32 ZŁ
POLEDWICA WOŁOWA / BOROWIKI / ROSZPONKA / SUSZONE POMIDORY / MUSZTARDA DIJON BEEF LOIN / PORCINI MUSHROOMS / CORNSALAD / DRIED TOMATOES / DIJON MUSTARD	
DUSZONA WĄTROBA CIEŁĘCA/BRAISED VEAL LIVER	21 ZŁ
CZERWONA CEBULA / OCET BALSAMICZNY / PIECZYWO RED ONION / BALSAMIC VINEGAR / BREAD	
FRYTKI Z BATATA/SWEET POTATOES FRIES	19 ZŁ
SER FETA / MIMOLETTE / KOLENDRA / MAJONEZ Z CHIPOTLE FETA CHEESE / MIMOLETTE / CORIANDER / MAJO WITH CHIPOTLE	
CARPACCIO Z BURAKA/BEETROOT CARPACCIO	18 ZŁ
KOZI SER / RUKOLA / PARMEZAN / OLIWA / CYTRYNA GOAT CHEESE / ROCKET / PARMESAN / OLIVE OIL / LEMON	
TATAR WOŁOWY SIEKANY/BEEF TARTARE CHOPPED	30 ZŁ
POLEDWICA WOŁOWA / CZERWONA CEBULA / OGÓREK KONSERWOWY / MARYNOWANE GRZYBY / ŻÓŁTKO / PIECZYWO BEEF LOIN / RED ONION / GHERKIN / MARINATED MUSHROOMS / YOLK / BREAD	
TATAR Z ŁOSOSIA/SALMON TARTARE	28 ZŁ
MUS CZOSNKOWY / KAPARY / SOS PORZECZKOWY / PIECZYWO GARLIC MOUSSE / CAPERS / CURRANT SAUCE / BREAD	

ZUPY / SOUPS

KREM Z PASTERNAKU/PARSNIP CREAM SOUP	19 ZŁ
SZYJKI RAKOWE / RZODKIEWKA / KOPEREK CRAWFISH / RADISH / DILL LEAVES	
CONSOMMÉ Z KACZKI/DUCK CONSOMMÉ	19 ZŁ
PIEROŻKI Z BOROWIKAMI I KACZKA DUMPLINGS WITH PORCINI MUSHROOMS AND DUCK	
CARABACCIA/CARABACCIA	18 ZŁ
CEBULA / POMIDORY / SPIANATA / GRZANKA / KOZI SER ONION / TOMATOES / SPIANATA / TOAST / GOAT CHEESE	

SAŁATKI / SALADS

SAŁATKA Z KOZIM SEREM/SALAD WITH GOAT CHEESE	28ZŁ
KARMELIZOWANA FIGA / ORZECHY NERKOWCA / SOS PORZECZKOWY CARAMELIZED FIG / CASHEW / CURRANT SAUCE	
SAŁATKA Z POLEDWICĄ WOŁOWĄ/SALAD WITH BEEF LOIN	32 ZŁ
MARYNOWANA W OCCIE BALSAMICZNYM WOŁOWINA/ GREJPFUT / BIAŁA RZODKIEW / CZARNY SEZAM / SOS WORCHESTER MARINATED IN BALSAMIC VINEGAR BEEF LOIN / GRAPEFRUIT / WHITE RADISH / BLACK SESAME / WORCHESTER	
SAŁATKA Z CIECIERZYCĄ/SALAD WITH CHICKPEA	25 ZŁ
SAMBAL / SOS SOJOWY / KOLENDRA / FENKUŁ / JARMUŻ / SOS LIMONKOWY SAMBAL / SOYA SAUCE / CORIANDER / FENNEL / COLLARD / LIME SAUCE	

PASTY I KLUSKI / PASTAS AND NOODLES

MAKARON Z KACZKA/PASTA WITH DUCK

SZPINAKOWE TAGLIATELLE / KACZE UDO / SZPINAK BABY / SER KORYCIŃSKI / SOS MAŚLANY
SPINACH TAGLIATELLE / DUCK THIGH / BABY SPINACH / POLISH TRADITIONAL WHITE CHEESE / BUTTER SAUCE

30 ZŁ

MAKARON Z KREWETKAMI/PASTA WITH SHRIPMS

TAGLIATELLE / KREWETKI / OLIWKI / SUSZONE POMIDORY
TAGLIATELLE / SHRIMPS / OLIVES / DRIED TOMATOES

34 ZŁ

LENIWE Z BATATA/DUMPLINGS MADE OF SWEET POTATOES

DORSZ / RAKI / SZALOTKA / CHILLI / JARMUŻ / SOS MAŚLANO-POMARAŃCZOWY
COD / CRAWFISH / SHALLOT / CHILLI / COLLARD / BUTTER-ORANGE SAUCE

34 ZŁ

DANIA GŁÓWNE / MAIN DISHES

PIERS Z KACZKI/DUCK BREAST

PURÉE ZIEMNIACZANO-CHRZANOWE / PRAŻONE JABŁKO / JARMUŻ / SOS PORZECZKOWY
HORSERADISH POTATOE PUREE / ROASTED APPLE / COLLARD / CURRANT SAUCE

44 ZŁ

POLĘDWICA Z DORSZA/COD LOIN

PURÉE Z BATATA / TOPINAMBUR / SOS POMARAŃCZOWY
SWEET POTATOE PUREE / JERUSALEM ARTICHOKE / ORANGE SAUCE

39 ZŁ

GULASZ Z JELENIA/DEER GOULASH

MARCHEW / PIETRUSZKA / KLUSKI ŚLASKIE / MIODOWE OGÓRKI / MUSZTARDA FRANCUSKA
CARROT / PARSLEY / SILESIAN POTATOE DUMPLINGS / CUCUMBERS IN HONEY / FRENCH MUSTARD

48 ZŁ

STEK Z TUŃCZYKA/TUNA STEAK

ZIEMNIAKI / ENDYWIA / KALAREPA / KALAFIOR ROMANESCO / SOS JABŁKOWY
POTATOES / ENDIVE / KOHLRABI / ROMANESCO CAULIFLOWER / APPLE SAUCE

44 ZŁ

GICZ JAGNIĘCA/LAMB SHANK

GROSZEK CUKROWY / FRANCUSKIE KLUSKI / SOS MIĘTOWY
MANGETOUT / FRENCH DUMPLINGS / MINT SAUCE

56 ZŁ

STEK Z BATATA/SWEET POTATOE STEAK

SER FETA / RUKOLA / GRANAT / KOLENDRA / POMIDOR CHERRY
FETA CHEESE / ROCKET / POMEREGRENATE / CORRIANDER / CHERRY TOMATOES

34 ZŁ

DESERY / DESSERTS

FONDANT CZEKOLADOWY/CHOCOLATE FONDAT

LODY JOGURTOWE / SOS MALINOWY
YOGHOURT ICECREAM / RASPBERRY SAUCE

18 ZŁ

POMARAŃCZOWY CRÈME BRÛLÉE/ORANGE CRÈME BRÛLÉE

18 ZŁ

LENIWE Z BATATA/DUMPLINGS MADE OF SWEET POTATOES

OWOCE SEZONOWE / SOS WANILJOWY
SEASONAL FRUITS / VANILLA SAUCE

18 ZŁ

***DO KAŻDEGO RACHUNKU POWYŻEJ 5 OSÓB DOLICZAMY SERWIS W WYSOKOŚCI 10%**

📍 NOWOGRODZKA 10, WARSZAWA
@ NOWO@RESTAURACJANOWO.PL
☎ 519 000 300
f FACEBOOK.COM/RESTAURACJANOWO
📷 RESTAURACJANOWO