

# NOVOGAINA®

RESTAURACJA

---

# MENU

---

Czas oczekiwania na zamówione danie z karty wynosi do 30 minut.

*Average wait time is 30 minutes.*

*Wartezeit für eine aus der Karte bestellte Speise beträgt bis 30 Minuten.*

---

**PIECZYWO WŁASNEGO WYPIEKU WEDŁUG TRADYCYJNEJ WŁOSKIEJ RECEPTURY**  
**HOMEMADE BREAD BAKED ACCORDING TO A TRADITIONAL ITALIAN RECIPE**  
**EIGENEM BACKEN NACH DER TRADITIONELLEN ITALIENISCHEN REZEPT**

**PANE DI CASA** ..... 3zł

Mały koszyk pieczywa własnego wypieku: paluch z chleba słonecznikowego, bułka ciabatowa.

*Small basket of homemade breads: sunflower stick, ciabatta roll.*

*Ein Kleiner Korb mit eigenem Backen: ein Sommerblumenfinger, ein Ciabatta.*

**PANE DI CASA** ..... 6zł

Duży koszyk pieczywa własnego wypieku: 2 x paluch z chleba słonecznikowego, 2 x bułka ciabatowa, schiacciatina.

*Large basket of homemade breads: 2 x sunflower stick, 2 x ciabatta roll, schiacciatina.*

*Ein großer Korb mit eigenem Backen: Ciabatta x2, Schiacciatina.*

**FOCACCIA GENOVESE** ..... 12zł

Tradycyjny włoskie pieczywo z suszonymi pomidorami, oliwkami, rozmarynem, kaparami i oliwą.

*Traditional Italian bread with dried tomatoes, olives, rosemary, capers and olive oil.*

*Traditionelle italiensiche Backwaren mit Dörrtomaten, Oliven, Rosmarin, Karpenstrauchen und Oliveöl.*

**SCHIACCIATINA CON UOVO** ..... 21zł

Włoski podpłomyk z rozmarynem z jajkiem sous vide, z chipsem z parzonego boczku, pomidorkami confit, rukolą i oliwą pomidorową.

*Italian flatbread with rosemary and sous vide egg, scalded bacon crisp, tomato confit, arugula and tomato olive.*

*Italienisches Fladenbrot mit Rosmarin, sous vide Eier, gedünsteten Speckchips, confit Tomaten, Rucola und Tomatenlivenöl.*

Do pieczywo dodajemy oliwy smakowe również własnej produkcji

*We serve our breads with homemade infused olive oils*

*Zum Backen geben wir eigene Geschmacksolivenöl*

**OLIVA AL POMODORO SECCO**

Oliwa z suszonymi pomidorami | *Olive oil with dried tomatoes* |  
*Olivenöl mit Dörrtomaten*

**OLIVA AL TIMO**

Oliwa tymiankowa z czosnkiem | *Thyme olive oil with garlic* |  
*Thymianolivenöl mit Knoblauch*

**OLIVA AL PEPERONCINO ROSMARINO**

Oliwa Peperoncino z rozmarynem | *Peperoncino olive oil with rosemary* |  
*Pepperoncino Olivenöl mit Rosmarin*

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

PRZYSTAWKI | STARTERS | VORSPEISEN

BRUSCHETTA CON FEGATINO DI POLLO ..... 16zł

Bruschetta z wątróbką drobiową i peperoncino w pomidorach.

*Bruschetta with chicken liver and peperoncino in tomatoes.*

*Bruschetta mit Hühnleber und kleine Pfefferschote in Tomaten.*

CARNE STAGIONATA DI MAIALE ..... 19zł

Własnego wyrobu schab dojrzewający z marynowanymi opieńkami, pomidorkami confi podany z koszykiem pieczywa własnego wypieku.

*Homemade cured pork loin with marinated honey fungus, tomato confit, served with the basket of homemade breads .*

*Selbst hergestellt gereifter Schweinsrücken mit saueren Hallimaschen, confit Tomaten und selbst gemacht Backenkorb.*

DANIA GŁÓWNE | MAIN DISHES | HAUPTSPEISEN

CONIGLIO IN SALSA TARTUFATA ..... 45zł

Konfitowane skoki królika, buraczane pęczotto z czarnuszką, fenkuł w truflach i orzechach, mus z pasternaku.

*Rabbit hind leg confit, beetroot orzotto with nigella seeds, fennel in truffles and nuts, parsnip mousse.*

*Lauf – Confit, Rubengraupen mit Schwarzkümmel, Fenchel im Trüffeln und Nussen, Pasinakmus.*

STROZZAPRETI ALLA CARBONARA ..... 34zł

Makaron Strozzapreti z brukselką, boczkiem, jajkiem sous vide i pudrem z orzechów.

*Strozzapreti with Brussels sprouts, bacon, sous vide egg and nut powder.*

*Strozzapreti mit Rosenkohl, sous vide Ei und Nusspulver.*

PIZZA DI STAGIONE ..... 29zł

Pizza z fenkułem, marynowanym karczochem i cebulą, szynką, szczypiorkiem na sosie beszamelowo-parmezanowym z serem Mozzarella.

*Pizza with fennel, marinated artichoke and onion, ham and chive, on béchamel and parmesan sauce with mozzarella cheese.*

*Pizza mit Fenchel, sauer Artischocken, Zwibel, Schinken, Schnittlauch und Parmesan – Beschamelsoße mit Mozzarella.*

MENU SEZONOWE

SEASONAL MENU

DESER | DESSERT | NACHSPEISE

**TORTINO DI FORMAGGIO DELLA CASA** ..... 18zł

Sernik z ricotty z dodatkiem mascarpone na kruchym słonecznikowym spodzie z galaretką pomarańczowo-marchewkową z chilli.

*Mascarpone and ricotta cheesecake on sunflower crust with orange-carrot-and-chilli jelly.*

*Mascarpone und Ricotta Käsekuchen auf dem Mürbeteig mit Götterspeise mit Orangen – Möhrschengeschmack und Chili.*

PRZYSTAWKI

APPETIZERS

VORSPEISEN

**BRUSCHETTA AL POMODORO** ..... 14 zł

Bruschetta z pomidorami, bazylią, czosnkiem i oliwą z oliwek.

*Bruschetta with tomatoes, basil, garlic and olive oil.*

*Bruschetta mit Tomaten, Basilikum, Knoblauch und Olivenöl.*

**BRUSCHETTA MOZZARELLA**

**E PROSCIUTTO CRUDO** ..... 16zł

Bruschetta z mozzarellą i szynką parmeńską.

*Mozzarella and prosciutto di Parma bruschetta.*

*Bruschetta mit Mozzarella und Parmaschinken.*

**SCAMPI AGLIO OLIO** ..... 40zł

Krewetki Black Tiger w czosnku, oliwie i świeżej pietruszce.

*Black Tiger prawns in garlic sauce with fresh parsley.*

*Black Tiger Schrimps auf Knoblauchsauce mit frischer Petersilie.*

**CARPACCIO** ..... 40zł

Polędwica wołowa z kaparami i parmezanem, rukolą oraz odrobiną octu balsamicznego.

*Beef tenderloin with capers, parmesan, arugula and touch of balsamic vinegar.*

*Rinder let mit Kapern und Parmigiano, Rucola und ein bisschen Balsamessig.*

---

PRZYSTAWKI | APPETIZERS | VORSPEISEN

---

**ANTIPASTO MISTO PER DUE** ..... 130zł

dla 2-6 osób

*for 2-6 person*

*für 2-6 Personen*

Szynka parmeńska, szynka pieczona w ziołach, salami, bresaola oraz sery: mini mozzarella, parmigiano, bel paese, pecorino.

Orzeszki macadamia, melon, winogrona, pomidorki cherry, oliwki.

*Parma ham, ham cooked in herbs, salami, bresaola, mini mozzarella, parmesan, bel paese, pecorino, macadamia nuts, melon, grapes, cherry tomatoes, olives.*

*Parma - Schinken, in Kräutern gebratener Schinken, Salami, bresaola und verschiedene Käsearten: Minimozzarella, Parmigiano, Bel Paese, Pecorino. Pinienkerne, Melone, Trauben, Cherry - Tomaten, Oliven.*

---

ZUPY | SOUPS | ZUPPE

---

**ZUPPA DI GIORNO** ..... 15zł

Zupa dnia.

*Soup of the day.*

*Tagessuppe.*

**ZUPPA DI PESCI** ..... 17zł

Zupa rybna z dorsza, z duszonymi owocami morza, papryką, brokułami, podawana z ciepłym pieczywem własnego wypieku.

*Cod fish soup with stewed seafood, peppers, broccoli. Served with homemade bread.*

*Fischsuppe aus Dorsch mit gedünsteten Meeresfrüchten, Paprika, Brokkoli, serviert mit warmem Gebäck mit Knoblauchbutter.*

---

MAKARONY | PASTA | NUDELN

---

Świeży Makaron | *Fresh Pasta* | *Frische Nudeln*

**SPAGHETTI CON RAGU ALLA BOLOGNESE** ..... 29zł

Spaghetti w sosie bolońskim.

*Spaghetti in bolognese sauce.*

*Spaghetti in Bolognesese.*

**TAGLIATELLE ALLA CARBONARA** ..... 28zł

Makaron tagliatelle podany z boczkiem, parmezanem, jajkiem i przyprawami.

*Tagliatelle pasta served with bacon, parmesan, egg, and seasoning.*

*Tagliatelle auf Speck, Parmigiano, Ei und Gewürze.*

**PAPPARDELLE AL RAGU DI CINGHIALE** ..... 34zł

Pappardelle z ragu z dzika w sosie pomidorowo-winnym z parmezanem i selerem naciowym.

*Pappardelle with wild boar ragout in tomato-wine sauce with Parmesan cheese and celery.*

*Pappardelle mit Wildschein Ragout in einer Wein – Tomatensoße mit Parmesan und Stangensellerie.*

**TAGLIATELLE PUTTANESCA** ..... 33zł

Tagiatelle w pikantnym sosie pomidorowym z salami spianata piccante, czarnymi oliwkami, cebulą i kaparami.

*Tagiatelle with spicy tomato sauce and spianata salame, black olives, onion and capers.*

*Tagiatelle in einer pikanten Tomatensoße mit spianta Salami, schwarzen Oliven, Zwiebel und Karpenstrauch.*

**SPAGHETTI MARE LAGO** ..... 45zł

Spaghetti z krewetkami i mulami w czosnku i oliwie z pomidorkami i selerem naciowym.

*Spaghetti with shrimps and mussels in garlic and wine, with cherry tomatoes and celery.*

*Spaghetti mit Shrimp und Miesmuscheln im Knoblauch und Olivenöl mit Tomaten und Stangensellerie.*

---

MAKARONY ZAPIEKANE | BAKED PASTAS | BACKGERICHTE

---

Makarony z pieca opalonego drewnem wiśniowym

*Pastas baked in an oven fired with cherry wood*

*Pasta aus dem Ofen mit Kirschholz befeuert*

**CANNELLONI AGLI SPINACI** ..... 38zł

Rurki makaronowe nadziewane szpinakiem z serem ricotta w sosie śmietanowym z orzeszkami pinii.

*Cannelloni pasta stuffed with spinach and ricotta cheese in a cream sauce with pine nuts.*

*Cannelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta in Sahnesauce mit Pinienkernen.*

**LASAGNA BOLOGNESE** ..... 38zł

Płaty makaronowe przekładane sosem bolońskim z beszamelem i mozzarellą.

*Layers of pasta with bolognese sauce, béchamel, and mozzarella.*

*Lasagne mit Bolognese - und Bechamelsauce, und Mozzarella.*

**RIGATONI AL FORNO** ..... 38zł

Makaron rigatoni zapiekany w piecu z kawałkami kurczaka, brokułami, pieczarkami beszamelem, mozzarellą i śmietaną.

*Rigatoni pasta baked in a stone oven with pieces of chicken, broccoli, mushrooms, béchamel, mozzarella and cream.*

*Rigatoni, gebacken im Steinofen, mit Hähnchen, Brokkoli, Champignons, Bechamelsauce, Mozzarella und Sahne.*

---

DANIA MIĘSNE

MEAT DISH

FLEISCHGERICHTE

---

### FILETTO DI MANZO

83zł

Stek z polędwicy wołowej do wyboru z jednym z 2 sosów i dodatków:

*Beef steak with a choice of one of two sauces and additions:*

*Steak aus Rinderfilet eine Auswahl von einem der zwei Saucen und Ergänzungen:*

### AL PEPE VERDE

z zielonym pieprzem, szalotką i brandy w sosie musztardowym z demi glace.

*with green pepper, shallot and brandy in mustard sauce with demi-glace.*

*mit grüner Pfeffer, Schalotte, Brandy in der Senfsoße mit demi glace.*

### AL GORGONZOLA

z kremowym sosem gorgonzola.

*in a creamy gorgonzola sauce.*

*mit Creme-Gorgonzolas Sose.*

### DODATKI | SIDE DISHES | ZUSATZSTOFFE

Ziemniaczki w rozmarynie.

*Rosemary baked potatoes.*

*Rosmarinbratkartoffeln.*

Smażone gnocchi w dressingu truflowym.

*Fried gnocchi in truffle dressing.*

*Brat Gnocchi im Trüffeldressing.*

Frytki z batatów z sosem kaparowo-cytrynowym.

*Sweet potato fries with lemon-caper sauce.*

*Batatenfritten mit Zitron - Karpenstrauchsoße.*

Warzywa z patelni.

*Stir-fried vegetables.*

*Saisonales Pfannengemüse.*

Sałatka ze świeżych warzyw.

*Fresh vegetables salad.*

*Salat aus frischen Gemüsen.*



---

DANIA MIĘSNE

MEAT DISH

FLEISCHGERICHTE

---

**FARAONA CON DEMI - GLACE AL PORTO** ..... 59zł

Suprime z perliczki, puree z selera z nutą trufli, pomidorki confit, glase drobiowy z porto, pistacje, chipsy z topinamburu, mikroziola.

*Supreme of guinea fowl, celeriac and truffle pure, tomato confit, chicken and Port wine reduction, pistachios, Jerusalem artichoke crisps and micro herbs.*

*Perlhuhn suprime, Püree aus Sellerie und Trüffeln, confi Tomaten, Geflügel – glase mit Portwein, Pistazien, Topinamburchips, Heilpflanze.*

**PETTO DI ANATRA CON MELE** ..... 57zł

Pierś z kaczki, puree z pasternaku i imbiru, sos wiśniowy, jabłka kompresowane w Prosecco.

Duck breast, parsnip and ginger pure, sour cherry sauce, apples compressed in Prosecco.

Entebrust, Püree aus Pastinak und Ingwer, Kirschsoße, Apfel vermindert in Prosecco.

## RYBY | FISH | FISCH

**FILETTO DI TONNO CON SALSA DI FAGGIOLI** ..... 66zł

Tuńczyk na aromatyzowanej soczewicy z pieczoną papryką, puree z fasoli canellini, sałatką z wymrażanego selera naciowego oraz popcorn i pianka z kaparów.

*Tuna on aromatized lentils with roasted pepper, cannellini beans puree, freeze-dried celery salad, and caper popcorn & mousse.*

*Thunfisch auf der aromatisierten Linse mit dem gebackenen Paprika, canelli Bohnepürne, Gemüsesalat aus dem erfrierendem Stangensellerie, mit Popcorn und Karpenschaum.*

**HALIBUT AL TIMO** ..... 62zł

Pieczony filet z halibuta na groszku cukrowym podany z sosem z palonej czerwonej papryki oraz delikatnym puree z kalafiora.

*Roasted halibut fillet on sweet pea served with roasted red pepper and delicate cauliflower puree.*

*Gebratenes Heilbuttfilet auf Zuckerstückchen, serviert mit der Soße aus gerösteter Paprika und feinem Blumenkohl-Püre.*

**DODATKI SUGEROWANE DO DAŃ GŁÓWNYCH**

10 zł

**SUGGESTED MAIN COURSE EXTRAS****BEILAGEN ZU HAUPTGERICHTEN**

Pieczone ziemniaczki w rozmarynie

*Rosemary baked potatoes*

*Rosmarinbratkartoffeln*

Smażone gnocchi w dressingu truflowym.

*Fried gnocchi in truffle dressing*

*Brat Gnocchi im Trüffeldressing*

Frytki z batatów z sosem kaparowo-cytrynowym

*Sweet potato fries with lemon-caper sauce.*

*Batatenfritten mit Zitron - Karpentrauchsoße*

Sezonowe warzywa z patelni ( wg oferty dnia).

*Stir-fried vegetables (with the offer of the day).*

*Obst und Gemüse von der Pfanne (gem. Tagesangebot).*

Sałatka ze świeżych warzyw.

*Salad with fresh vegetables.*

*Salat aus frischen Gemüsen.*

---

SAŁATKI | SALADS | SALATE

---

**INSALATA SAN PIETRO** ..... 37zł

Rukola, roszponka, świeży szpinak z grillowanym kurczakiem z orzechami pistacjowymi, włoskimi, pinii, prażonymi pestkami dyni oraz owocem grantu i sosu pistacjowego.

*Arugula, lambs lettuce, fresh spinach leaves with grilled chicken, served with pistachios, walnuts, pine nuts, roasted pumpkin seeds, pomegranate and pistachio sauce.*

*Rauke, Feldsalat, frischer Spinat mit gegrilltem Hähnchen, Pistazien und Wallnüssen, Pinien- und Kürbiskernen mit Granatapfel und Pistaziensoße.*

**INSALATA DELLA DUCHESSA** ..... 37zł

Plastry wołowiny marynowanej w kolendrze na bukiecie sałat w towarzystwie owoców granatu, winogron i pomarańczy, z karmelizowanym serem feta i aromatycznym sosem limonkowym.

*Slices of beef marinated in coriander served hot on assorted salad in the company of fruits; pomegranate, grapes and oranges with caramelised feta cheese and aromatic lime sauce.*

*Marinierte Rindfleischstreifen mit Koriander, heiß serviert, mit Salat, Stückchen der Granatapfel, Weintrauben und Orangen, mit karamellisierten Feta-Käse und aromatischer Limettensoße.*

**INSALATA MEDITERRANEA** ..... 37zł

Bukiet sałat z szynką parmeńską, pomidorem, awokado, mozzarellą, sosem balsamico.

*Bouquet of salads with Parma ham, lettuce, tomato, avocado, mozzarella and balsamic dressing.*

*Salat, Tomate, Avocado, Mozzarella, Parma-Schinken, Balsam-Dressing.*

---

DESERY | DESSERTS

---

**TIRAMISU** ..... 18zł

Tradycyjny włoski deser.

*Traditional Italian dessert.*

*Traditionelles italienisches Dessert.*

**CANNOLI SICILIANI** ..... 14zł

Krucze rurki z nadzieniem z serka mascarpone i pomarańczy, podane z bezą włoską i czekoladą.

*Crispy roll-ups with mascarpone and orange filling, served with Italian meringue and chocolate.*

*Knusprig Schillerlocke mit der Füllung aus Mascarpone und Orangen, serviert mit dem italiensichen Baiser und Schokolade*

**KOKTAJLE FIT**

**EGZOTYCZNY | EXOTIC** ..... 21zł

To wyjątkowe połączenie banana, świeżo wyciskanego soku z pomarańczy, marakuji z dodatkiem jogurtu naturalnego.

*An exceptional combination of banana, freshly squeezed orange juice and passion fruit with natural yoghurt.*

**PIETRUSZKOWY | PARSLEY** ..... 17zł

Duża dawka witamin i minerałów dla prawdziwie spragnionych zdrowia! Pyszny, intrygujący i gaszący pragnienie koktajl powstał z połączenia natki pietruszki, świeżego ananasa, limonki i banana.

*A large dose of vitamins and minerals for those really thirsty for health! This delicious, intriguing and thirst-quenching cocktail is a combination of parsley, fresh pineapple, lime and banana.*

**BAZYLIOWY | BASIL** ..... 19zł

Świeżo przygotowany koktajl na bazie aromatycznej bazylii, świeżego ananasa, banana i naturalnie słodkiej pomarańczy.

*Freshly made cocktail with aromatic basil, fresh pineapple, banana and naturally sweet orange.*

---

## PIZZA

---

Nasza pizza powstaje indywidualnie na każde zamówienie, wykonywana jest ręcznie i wypiekana w piecu opalonym drewnem wg. receptury neapolitańskiej – Verace Pizza Napoletana.

*Our pizza is created individually for each order and is made by hand and baked in wood-fired oven Neapolitan according to the recipe – Verace Pizza Napoletana.*

*Unsere Pizza wird für Sie individuell Handgemacht, sie wird in einem Holzofen nach der neapolitanischen Methode Verace Pizza Napoletana gebacken.*

---

### **MARGHERITA – BUFALINA** ..... 28zł

Z sosem pomidorowym i mozzarellą di Bufala DOP

*With tomato sauce and mozzarella di Bufala DOP.*

*Mit Tomatensauce und Mozzarella di bufala DOP.*

### **DIAVOLA** ..... 39zł

Z sosem pomidorowym, mozzarellą i pikantnym salami kalabryjskim.

*With tomato sauce, mozzarella and spicy Salami Calabrese.*

*Mit Tomatensauce, Mozzarella und würzigen Salami kalabrischen.*

### **ROMANA** ..... 39zł

Z sosem pomidorowym, szynką parmeńską, rukolą, pomidorami koktajlowymi i parmezanem.

*With tomato sauce, Parma ham, arugula, cherry tomatoes and parmesan.*

*Mit Tomatensauce, Parma-Schinken, Rucola, Cherry-Tomate und Parmigiano.*

---

PIZZA

---

**BRESAOLA RUCOLA GRANA** ..... 40zł

Z sosem pomidorowym, bresaolą, rukolą i serem Grana Padano.

*With tomato sauce, bresaola, arugula and Grana Padano.*

*Mit Tomatensauce, Bresaola, Rucola und Grana Padano.*

**PIZZA GORGONZOLA E CRUDO** ..... 39zł

Z sosem pomidorowym, gorgonzolą, szynką parmeńską.

*With tomato sauce, gorgonzola, Parma ham.*

*Mit Tomatensauce, Gorgonzola, Parma-Schinken.*

**PIZZA FRUTTI DI MARE** ..... 49zł

Z sosem pomidorowym, mozzarellą, czosnkiem, pietruszką i owocami morza: omułki, kalmary, krewetki tygrysie i ośmiorniczki.

*With tomato sauce, mozzarella, garlic, parsley and seafood: mussels, squids, tiger prawns, baby octopus.*

*Mit Tomatensauce, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie und Meeresfruchten: Muscheln, Calamari, Tigergarnelen.*

**PIZZA POLLO E SPINACI** ..... 39zł

Z sosem śmietanowym, kurczakiem, serem feta, szpinakiem, czerwoną cebulą, czosnkiem, pietruszką, mozzarellą.

*With a cream sauce base with chicken, feta cheese, spinach, red onion, garlic, parsley and mozzarella.*

*Mit Sahnesoße und Hühnchen, Feta, Spinat, roten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie und Mozzarella.*

---

PIZZA

---

**QUATTRO FORMAGGI** ..... 40zł

Z czterema serami - mozzarellą, gorgonzolą, parmezanem i pecorino, sos śmietanowy.

*With four cheeses - mozzarella, gorgonzola, parmesan, and pecorino, cream sauce.*

*Mit vier Käsearten: Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano und Pecorino, Sahnesauce.*

**HAWAIANA** ..... 35zł

Z sosem pomidorowym, szynką, mozzarellą, ananasem, bazylią.

*With tomato sauce, ham, mozzarella, pineapple, basil.*

*Mit Tomatensauce, Schinken, Mozzarella, Ananas, Basilikum.*

**CALZONE** ..... 35zł

Tradycyjny włoski pieróg z sosem pomidorowym, pikantnym salami, szynką, mozzarellą, pod serowym płaszczem z sezamem.

*Classical dumpling with tomato sauce, spicy salami, ham and mozzarella under a cheesy fold with sesame.*

*Mit Tomatensauce, Scharfsalami, Schinken, Mozzarella unter einem Käsemantel mit Sesam.*

## WINA | WINE | WEIN

Wina na kieliszki | Wines by the Glass

## WINA BIAŁE | WHITE WINES

**PINOT GRIGIO ROCCA VENTOSA** ..... 15 cl 18zł  
ABRUZZO, CANTINA TOLLO, ITALY

Świetlisty, słomkowo-zielony kolor, zapach urzeka świeżością aromatów owoców i białych kwiatów w tle, na podniebieniu zrównoważone i średniej budowy.

*Light, straw yellow-and-green hue, its scent is deliciously fresh with hints of fruit and white flowers; balanced on the palate, a medium-structured wine.*

**TREBBIANO D'ABRUZZO VALLE D'ORO** ..... 15 cl 18zł  
ABRUZZO, CANTINA TOLLO, ITALY

Jasny, słomkowo-złoty kolor z zielonym błyskiem, aromaty białych owoców, migdałów i ziół, w ustach delikatne i subtelne.

*Pale, straw yellow-and-golden hue with a green glitter, with aroma of white fruit, almonds and herbs, feels delicate and subtle in the mouth.*

**YELCHO RESERVA ESPECIAL SAUVIGNON BLANC** ..... 15 cl 19zł  
LOLOL VALLEY, VENTISQUERO, CHILE

Jasno-słomkowe z zielonym błyskiem, zapach zdecydowany, z limonką, grapefruitem, ananasem i gruszkami wspartymi akcentami kwiatów i liści porzeczki, w ustach lekko wyczuwalne nuty mineralne, orzeźwienie i owocowe zakończenie.

*Pale straw-yellow hue with a green glitter, with strong scent, including lime, grapefruit, pineapple and pears complemented with flowers and blackcurrant leaves tones; with lightly mineral hints in the mouth the wine is fresh and has a fruity finish.*

**WOODHAVEN CHARDONNAY** ..... 15 cl 21zł  
CALIFORNIA, WOODHAVEN WINERY, USA

Aromaty ananasa, wanilii, toffi, słodkich jabłek i cytryn, łagodne i przyjemne w posmaku

*With aromas of pineapple, vanilla, toffee, sweet apples and lemons, mild and pleasant mouthfeel.*

## WINA RÓŻOWE | ROSE WINES

**ROSÉ ALGHERO** ..... 15 cl 19zł  
SARDEGNA, SELLA E MOSCA, ITALY

Barwa różowa z wiśniowym błyskiem, subtelne zapachy kwiatów, wiśni, czerwonych porzeczek i poziomek, w smaku owocowe i odświeżające.

*Pink hue with a cherry glitter, subtle scents of flowers, cherries, red currants and wild strawberries, with fruity and fresh taste.*



## WINA | WINE | WEIN

Wina na kieliszki | Wines by the Glass

## WINA CZERWONE | RED WINES

**CHIANTI IL TESORO** ..... 15 cl 18zł  
TUSCANY, CASTELLANI, ITALY

W smaku dojrzałe śliwki, czerwone porzeczki i wiśnie dopełnione dymnym akcentem i orzeźwiającym smakiem.

*With flavours of ripe plums, red currants and cherries, finished with smoky tone and a refreshing taste.*

**BARDOLINO CLASSICO FRESCARIPA** ..... 15 cl 23zł  
VENETO, MASI, ITALY

Lekkie i delikatne, ujmuje świeżą owocowością wiśni i czerwonych porzeczek, w smaku z lekką goryczką zrównoważoną słusznym poziomem kwasowości.

*Light and delicate, enchants with fresh fruity hints of cherries and red currants, subtly bitter mouthfeel balanced with the right level of acidity.*

**YELCHO RESERVA ESPECIAL CARMÉNÈRE** ..... 15 cl 19zł  
COLCHAGUA VALLEY, VENTISQUERO, CHILE

Połyskliwa, wiśniowa barwa, na pierwszym planie aromaty jagód, jeżyn, czarnych porzeczek, truskawek i wiśni, uzupełnionych niuansami pieprzu i wanilii, zrównoważone, o gładkiej fakturze tanin i długim posmaku.

*Shiny, cherry colour, at the foreground aromas of berries, brambles, black currants, strawberries and cherries, complemented with pepper and vanilla nuances, balanced, with smooth tannin texture and a long finish.*

**WOODHAVEN ZINFANDEL** ..... 15 cl 21zł  
CALIFORNIA, WOODHAVEN WINERY, USA

Konfitury z owoców leśnych, malin i sliwek z waniliowym tłem, w smaku pełne, z aksamitnymi taninami i długim zakończeniem.

*Fruit berry, raspberry and plum comfitures with vanilla undertones; full flavour, with smooth tannins and a long finish.*

## WINA DESEROWE | DESSERT WINES

**MOSCATO DI SICILIA** ..... 10 cl 18zł  
SICILY, CARLO PELLEGRINO, ITALY

Złoto-bursztynowa barwa, niezwykle aromatyczne kandyzowanymi cytrusami, ananasem, brzoskwinia, prażonymi migdałami, karmelem i miodem.

*Golden-amber hue, strong aromas of candied citruses, pineapple, peach, roast almonds, caramel and honey.*

WINA | WINE | WEIN

Wina na kieliszki | Wines by the Glass

**CARLO RISERVA** ..... 10 cl 18zł  
SICILY, CARLO PELLEGRINO, ITALY

W zapachu dojrzałe maliny, jeżyny oraz borówki, w ustach mocne, intensywne i treściwe,

*Smells of ripe raspberries, brambles and blueberries, the wine is strong, intense and opulent in the mouth.*

## WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES

**PROSECCO SUPERIORE BRUT** ..... 10 cl 18zł  
CANEGLIAN VALDOBBIADENE, BEPIN DE ETO, ITALY

Świeże aromaty moreli, akacji i cytryny. Jego lekkość i delikatne musowanie daje przyjemne orzeźwienie.

*Fresh aromas of apricot, acacia and lemon. Its light and delicate fizz gives a pleasant refreshing sensation.*

Wina butelkowane | Bottled Wines | 75 cl

## WINA BIAŁE | WHITE WINES

**CANAPI FIANO** ..... 85zł  
SICILY, THE WINE PEOPLE, ITALY

Jest to świeże i kwiatowe, włoskie białe wino uwodzące aromatami dojrzałych owoców pestkowych oraz soczystą słodyczą miodu na podniebieniu.

*It is a fresh and flowery Italian white wine, seducing with aromas of ripe stone fruit and juicy sweetness of honey on the palate.*

**TARENI DEL DUCA INZOLIA** ..... 105zł  
SICILY, DUCA DI CASTELMONTE, ITALY

Intensywny, kwiatowo-owocowy bukiet z akcentami brzoskwiń i limonki, w smaku wytrawne, ciepłe, z dobrą strukturą, orzeźwiająca.

*With intense, flowery and fruity bouquet with hints of peaches and lime, the wine has dry, warm taste with a good structure. Refreshing.*

**PINOT BIANCO** ..... 115zł  
ALTO ADIGE, DÜRER WEG, ITALY

Słomkowa barwa, subtelne nuty moreli, brzoskwiń i jabłek, rześkie i delikatne.

*Straw-yellow colour, subtle tones of apricot, peaches and apples, the wine is crisp and delicate.*

WINA | WINE | WEIN

Wina butelkowane | Bottled Wines | 75 cl

**GAVI SPINOLA** ..... 129zł

PIEMONTE, CASTELLO DI TASSAROLO DEI MARCHESI SPINOLA, ITALY

Kwiaty polne, kwiaty pomarańczy i rumianek to główne akcenty zapachu, w ustach lekkie i trwałe.

*Wild flowers, orange blossom and camomile are dominant scent accents, with light and long-lasting mouthfeel.*

**MASIANCO PINOT GRIGIO VERDUZZO** ..... 139zł

VENETO, MASI, ITALY

Ujmuje słodkimi nutami brzoskwiń, jabłek, grapefruta i miodu, w smaku oferuje mnóstwo świeżości, dobrą budowę, łagodny charakter i lekko pieprzne zakończenie.

*The wine charms with its sweet tones of peaches, apples, grapefruit and honey, in flavour it offers rich freshness, good structure, gentle character and a slightly peppery finish.*

**CHABLIS** ..... 189zł

BOURGOGNE, DOMAINE FEVRE, FRANCE

Świeża owocowość z nutami białych brzoskwiń, gruszek i cytrusów z silnie zarysowanym mineralnym sznytem. Na palecie odświeżające o dyskretnym, kredowym finiszu.

*Fresh fruity character with tones of white peaches, pears and citruses with a strong mineral hint. Refreshing, with a discrete chalky finish.*

**RIESLING LÖSS** ..... 105zł

PFALZ, REH KENDERMANNS, GERMANY

Rasowy Riesling urzekający nutami moreli, gruszek, cytryn, pigwy i miodu. Energetyczną kwasowość równoważy niewielka ilość cukru resztkowego. Urokliwy i odświeżający.

*A classic Riesling wine, captivates with apricot, pear, lemon, quince and honey tones. Energetic acidity is balanced with a small amount of residual sugar. Charming and refreshing.*

**SANTA CAROLINA CELLAR SELECTION CHARDONNAY** ..... 85zł

CENTRAL VALLEY, CHILE

Nuty owoców tropikalnych, ananasa, melona i cytryny, wzbogaconych niuansami wanilii, w ustach dobrze wyważone, łagodne i trwałe.

*Tropical fruit, pineapple, melon and lemon flavours, enriched with vanilla nuance, well-balanced in the mouth, mild and lasting.*

**3 WOOLY SHEEP SAUVIGNON BLANC** ..... 129zł

MALBOROUGH, LAWSON'S DRY HILL, NEW ZEALAND

Aromatyczne, typowe dla Sauvignon Blanc, z bukietem cytrusów, kiwi, brzoskwiń, agrestu, liści pomidorów i czarnej porzeczki w ustach i odświeżające.

*Aromatic, typical for Sauvignon Blanc, with a bouquet of citrus fruit, kiwi, peach, gooseberry, tomato leaves and black currant leaves, refreshing in the mouth.*

## WINA | WINE | WEIN

Wina butelkowane | Bottled Wines | 75 cl

## WINA CZERWONE | RED WINES

**PRIMITIVO MESSER DEL FAUNO** ..... 85zł  
PUGLIA, CASTELLANI, ITALY

Głęboki rubin, bogate nuty konfitur i nalewek z jagód i wiśni, odrobina wanilii i lukrecji. W ustach aksamitne i trwałe.

*Deep ruby, rich notes of comfitures and berry and cherry cordials, with a dash of vanilla and liquorice. Velvety and lasting in the mouth.*

**CANAPI SHIRAZ** ..... 85zł  
SICILY, THE WINE PEOPLE, ITALY

Barwa wina jest intensywnie czerwona z granatowymi refleksami. Nos jest intensywny, pikantny, z nutami czarnego pieprzu i przypraw. Na podniebieniu wino jest pełne, gładkie, z akcentami jagód, wiśni oraz z miękkimi taninami.

*Its colour is deep red with navy blue reflexes. The nose is intense and spicy with tones of pepper and condiments. On the palate the wine is full bodied, smooth, with accents of berries, cherry and soft tannins.*

**NEPRICA** ..... 115zł  
PUGLIA, TORMARESCA, ITALY

Intensywnie rubinowe, o świeżych nutach śliwek i wiśni, róż i fiołków, oraz akcentach pieprzu i wanilii, w ustach eleganckie z owocowym zakończeniem.

*Intensely red, with fresh tones of plums and cherries, roses and violets and a pepper and vanilla accent. Elegant in the mouth with a fruity finish.*

**VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO** ..... 195zł  
TUSCANY, LA BRACCESCA, ITALY

Imponuje czystością smaku oraz różnorodnością aromatów typowych dla szczepu, z którego jest zrobione dopełnione nutami kawy i pieprzu pochodzącymi z dojrzewania w dębinie.

*Impressive clarity of taste and variety of aromas typical for the graft it is made of, complemented with coffee and pepper tones coming from aging in oak barrels.*

**VILLA ANTINORI CHIANTI CLASSICO RISERVA** ..... 215zł  
TUSCANY, ANTINORI, ITALY

Intensywnie rubinowy kolor. Bukiet pełen aromatów czerwonych owoców, malin, jagód i wiśni. Całość dopełnia nuta przypraw (goździki) i dębu. Na palecie intensywne, soczyste i trwałe w posmaku.

*Intensely ruby colour. Its bouquet is full of red fruit, raspberries, berries and cherry aromas. The whole is complemented with a hint of spices (cloves) and oak. Intense and juicy on the palette, with lasting taste.*

---

**WINA | WINE | WEIN**

---

Wina butelkowane | Bottled Wines | 75 cl

**CAGIOLO RISERVA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** ..... 255zł  
**ABRUZZO, CANTINA TOLLO, ITALY**

Niesamowicie ciemna, imponująca barwa, bukiet bogatych nut wiśni, jeżyn, borówek, lukrecji, kawy i pieprzu, w ustach gęste o słodkich garbnikach, niepowtarzalne, mineralne i eleganckie.

*Incredibly dark, impressive hue, a bouquet of opulent cherry, bramble, berry, liquorice, coffee and pepper tones; thick in the mouth with sweet tannins, a unique, mineral and elegant wine.*

**BRUNAIO BRUNELLO DI MONTALCINO** ..... 265zł  
**TUSCANY, CASTELLANI, ITALY**

Bukiet intensywny i charakterystyczny dla Brunello, delikatnie pikantny, ciepły i harmonijny. W smaku dobrze zbudowane i pełne.

*Intense bouquet and specific for Brunello, mildly spicy, warm and harmonious. With well-structured taste and a full mouthfeel.*

**CA'DI PIAN BARBERA D'ASTI** ..... 295zł  
**PIEMONTE, LA SPINETTA, ITALY**

Głęboka barwa rubinu, zapach i smak czarnych owoców, trufli i kwiatów, aksamitne, intensywne i bardzo trwałe.

*Deeply ruby colour, scent and taste of black fruit, truffles and flowers; velvety, intense and very long lasting.*

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO COSTASERA** ..... 325zł  
**VENETO, MASIM, ITALY**

Niesamowicie skoncentrowane. Intensywny bukiet nut konfitur z wiśni, śliwek i czereśni, uzupełnionych kawą i czekoladą, doskonała równowaga, mocna budowa i słodkie taniny.

*Incredibly condensed with an intense bouquet of cherry, plum and sweet cherry comfiture's tones, complemented with coffee and chocolate; perfectly balanced, with strong structure and sweet tannins.*

**CHÂTEAU GRAND RENOM** ..... 145zł  
**BORDEAUX SUPÉRIEUR, ANTOINE MOUEIX, FRANCE**

Zachęcające, klasyczne, aromatyczne dojrzałymi wiśniami, czarną porzeczką i owocami leśnymi, pieprzem i wanilią, sprężyste, rzutkie i wymowne.

*Encouraging, classic and aromatic wine with ripe cherries, black currant and forest fruit, pepper and vanilla tones; springy, muscular and opulent.*

**MONTADO** ..... 85zł  
**ALENTEJANO, JOSÉ MARIA DA FONSECA, PORTUGAL**

Rubinowa szata, intensywne akcenty czarnej porzeczki, czekolady, liści tytoniu i drewna. Na podniebieniu pełne owocowej werwy z umiarkowaną ilością gładkich i słodkich tanin.

*Deep ruby hue, with intense accents of black currant, chocolate, tobacco leaves and wood. On the palate full of fruity energy with a moderate amount of smooth and sweet tannins.*

## WINA | WINE | WEIN

Wina butelkowane | Bottled Wines | 75 cl

**SANTA CAROLINA GRAN  
RESERVA CARMÉNÈRE**

145zł

MAIPO VALLEY, CHILE

Soczysty kolor rubinu, aromaty intensywne, słodkie, z wiśniową konfiturą, czarna porzeczka i korzennymi przyprawami, wanilią i cynamonem z solidną strukturą i łagodnymi garbnikami.

*A juicy ruby hue, intense aromas, sweet with cherry comfiture, black currant and mixed spice, vanilla and cinnamon, with solid structure and mild tannins.*

**BROQUEL BONARDA**

125zł

MENDOZA, TRAPICHE, ARGENTINA

Imponująco purpurowa barwa, w zapachu przeważają nuty dojrzałych jagód, kalifornijskich śliwek, kawy, dymu i słodkich korzeni, na podniebieniu skoncentrowane, bardzo długie i soczyste.

*An impressively purple hue, scent dominated by tones of ripe berries, Californian plums, coffee, smoke and sweet spices, on the palate the wine is condensed, very long and juicy.*

**SZAMPANY | CHAMPAGNES****PERRIER JOUËT BELLE EPOQUE BRUT**

995zł

FRANCE, VINTAGE

Niecodzienne zapachy polnych kwiatów, słodkiej brioche, marcepanu, miodu, jabłkowej marmolady, gotowanych gruszek i masła, w smaku krystaliczne, o kremowej fakturze, skrywającej bombę drobnych bąbelków.

*Unusual scents of wild flowers, sweet brioche, marzipan, honey, apple marmalade, cooked pears and butter; with crystal taste and a creamy texture which hides an explosion of fine bubbles.*

**NICOLAS FEUILLATTE RESERVE****PARTICULIERE BRUT**

295zł

FRANCE, N.V.

Kremowa faktura, harmonia, energia i przyjemnie szczypiące w policzki bąbelki, zapach wypełniony niuansami białych kwiatów, pieczonych jabłek, cytrusów, a w tle akcenty orzechowe i mineralne.

*With creamy texture, it is harmonious, energetic and features nicely tingling bubbles. Its scent is full of white flowers, baked apples and citrus fruit nuances, with nutty and mineral nose in the background.*

**MUMM CORDON ROUGE BRUT**

295zł

FRANCE, N.V.

Delikatne aromaty białych kwiatów, słodkich jabłek i cytrusów.

*Delicate aromas of white flowers, sweet apples and citrus fruit.*



WINA | WINE | WEIN

Wina butelkowane | Bottled Wines | 75 cl

**MUMM CORDON ROUGE DEMI SEC** ..... 295zł  
FRANCE, N.V

Posiada złocisto-żółty odcień. W nosie delikatne aromaty masła i słodkich moreli. Na podniebieniu wyczuwamy gładkość i wyważenie, elegancję i ciepło.

*Features a golden-yellow hue. In the nose delicate aromas of butter and sweet apricots. On the palate it feels smooth and well balanced, elegant and warm.*

**WINA MUSUJĄCE | SPARKLING WINES**

**PROSECCO SUPERIORE BRUT** ..... 115zł  
CANEGLIAN VALDOBBIADENE, BEPIN DE ETO, ITALY

Świeże aromaty moreli, akacji i cytryny. Jego lekkość i delikatne musowanie daje przyjemne orzeźwienie.

*Fresh aromas of apricot, acacia and lemon. Its light character and delicate sparkling gives a pleasant feeling of refreshment.*

**FLAVÉ ROSATO** ..... 105zł  
VENETO, BEPIN DE ETO, ITALY

Poziomki, truskawki i czerwone porzeczki dominują w zapachu, a musowanie udanie podkreśla świeżość aromatów.

*With dominant scent of wild strawberries, strawberries and red currants; its frizz nicely accentuates the freshness of aromas.*

**LAMBRUSCO QUERCIOLI DOLCE ROSSO** ..... 79zł  
EMILIA ROMAGNA, MEDICI ERMETE, ITALY

Ciemna czerwień rubinu, aromaty dojrzałych wiśni, czerwonych porzeczek i truskawek, zgrabnie igra ze zmysłami kombinacją bąbelków i odrobiny słodczy, kwasowości i drobnych tanin.

*The dark red of ruby, aromas of ripe cherries, red currants and strawberries, the wine finely plays with senses with its mix of bubbles, dash of sweetness, acidity and soft tannins.*

**NOVOCAINA<sup>®</sup>**  
RESTAURACJA

---

[www.novocaina.com](http://www.novocaina.com)