



Food & Wine

WITAMY W RESTAURACJI NOMO FOOD & WINE

W NOMO ŁĄCZYMY PASJĘ DO WYRAFINOWANYCH SMAKÓW Z NAJWYŻSZĄ JAKOŚCIĄ. SEZONUJEMY WŁASNĄ WOŁOWINĘ, RĘCZNIE WYRABIAMY MAKARONY I SERWUJEMY PIZZĘ Z ORYGINALNYCH WŁOSKICH PRODUKTÓW. NASZE AUTORSKIE KOKTAJLE ORAZ RĘCZNIE TWORZONE SŁODKOŚCI Z WŁASNEJ CUKIERNI DOPEŁNIAJĄ KULINARNE DOŚWIADCZENIE.

ORGANIZUJEMY PRZYJĘCIA OKOLICZNOŚCIOWE, SPOTKANIA BIZNESOWE ORAZ CATERING. CODZIENNIE ZAPRASZAMY NA ŚNIADANIA I BRUNCH SERWOWANY W NOMO CAKE & CAFE DO GODZINY 16:00.

TWORZYMY MIEJSCE, GDZIE SMAK SPOTYKA SIĘ ZE STYLEM.

WELCOME TO NOMO FOOD & WINE

AT NOMO, WE COMBINE A PASSION FOR REFINED FLAVORS WITH THE HIGHEST QUALITY.

WE DRY-AGE OUR OWN BEEF, CRAFT HANDMADE PASTA, AND SERVE PIZZA MADE EXCLUSIVELY WITH AUTHENTIC ITALIAN INGREDIENTS. OUR SIGNATURE COCKTAILS AND HANDCRAFTED SWEETS FROM OUR IN-HOUSE PATISSERIE COMPLETE THE CULINARY EXPERIENCE.

WE ORGANIZE PRIVATE EVENTS, BUSINESS MEETINGS, AND PROVIDE PROFESSIONAL CATERING SERVICES.

WE INVITE YOU DAILY FOR BREAKFAST AND BRUNCH, SERVED AT NOMO CAKE & CAFE UNTIL 4:00 PM. DISCOVER A PLACE WHERE TASTE MEETS STYLE.

GODZINY SERWOWANIA:

LUNCH

12:00-16:00 (PONIEDZIAŁEK-PIĄTEK)

A` LA CARTE

13:00-21:00 PONIEDZIAŁEK-CZWARTEK

13:00-23:00 PIĄTEK / 12:00-23:00 SOBOTA / 12:00-21:00 NIEDZIELA

GODZINY OTWARCIA LOKALU:

NIEDZIELA-CZWARTEK 12:00-22:00

PIĄTEK-SOBOTA 12:00-24:00

MENU Z LISTĄ ALERGENÓW ZNAJDUJE SIĘ U KELNERÓW

A MENU WITH A LIST OF ALLERGENS CAN
BE FOUND AT THE WAITERS

USŁUGA NIE JEST WLICZONA W CENĘ

SERVICE IS NOT INCLUDED

DO STOŁÓW OD 10 OSÓB DOLICZANA JEST USŁUGA SERWISU 10%
TABLES FOR 10 OR MORE PEOPLE ARE CHARGED WITH A 10% SERVICE

RESTAURACJA BOLESŁAWIEC : 518 878 728

MAIL: NOMO@DODAJZDROWIE.EU

RESTAURACJA ZŁOTORYJA : 798 929 213

MAIL: NOMOZLOTORYJA@DODAJZDROWIE.EU



ODWIEDŹ NASZĄ STRONĘ INTERNETOWĄ
VISIT OUR WEBSITE

PRZYSTAWKI - STARTERS

TATAKI Z TUŃCZYKA 59 ZŁ Pinot Gris

TATAKI Z TUŃCZYKA, ŚWIEŻY OGÓREK, SOS MANGO-JALAPEÑO, SEZAM, KIEŁKI, MIÓD, ŚWIEŻY TYMIANEK, SÓL MORSKA.

TUNA TATAKI, FRESH CUCUMBER, MANGO-JALAPEÑO SAUCE, SESAME SEEDS, SPROUTS, HONEY, FRESH THYME, SEA SALT.

CHRUPIĄCE KREWETKI W KOKOSOWEJ PANIERCE 65 / 119 ZŁ (350 G / 750 G) Pinot Blanc

SOCZYSTE KREWETKI W CHRUPIĄCEJ KOKOSOWEJ PANIERCE, PODAWANE Z AROMATYCZNYM SOSEM SWEET CHILI.

CRISPY SHRIMP COATED IN COCONUT FLAKES, SERVED WITH FRAGRANT SWEET CHILI SAUCE.

TATAR WOŁOWY BY NOMO 65 ZŁ Primitivo

TATAR Z POLĘDWICY WOŁOWEJ, CZERWONA CEBULA, OGÓREK KONSERWOWY, MUSZTARDA FRANCUSKA, PARMEZAN, CHRUPIĄCA SŁOMKA ZIEMNIACZANA, KIEŁKI, MASŁO, PIECZYWO Z CIASTA PIZZOWEGO, SÓL, ŚWIEŻO MŁOTKOWANY PIEPRZ.

BEEF TENDERLOIN TARTARE, RED ONION, PICKLED CUCUMBER, WHOLEGRAIN MUSTARD, PARMESAN, CRISPY POTATO STRAW, SPROUTS, BUTTER, PIZZA DOUGH BREAD, SALT, FRESHLY CRACKED PEPPER.

TRUFLOWA BURRATA 49 ZŁ Rongopai Sauvignon Blanc

MARYNOWANA BURRATA Z NUTĄ TRUFLI, RUKOLA, SOS BALSAMICZNY, OWOCE SEZONOWE.

MARINATED TRUFFLE BURRATA, ARUGULA, BALSAMIC GLAZE, SEASONAL FRUITS.

DESKA ANTIPASTI 159 ZŁ Quinta da Lapa

STARANNIE DOBRANY ZESTAW WŁOSKICH WĘDLIN, SERÓW I MARYNOWANYCH WARZYW, PODAWANY Z PIECZYWEM.

SELECTION OF ITALIAN COLD CUTS, CHEESES, AND MARINATED VEGETABLES, SERVED WITH BREAD.

KREWETKI AL AJILLO 69 ZŁ Sauvignon Blanc

KREWETKI SMAŻONE NA MAŚLE Z OLIWĄ, CZOSNKIEM, CHILLI I NATKĄ PIETRUSZKI, PODAWANE Z PIECZYWEM.

SHRIMPS SAUTÉED IN OLIVE OIL, BUTTER, GARLIC, CHILI, AND PARSLEY, SERVED WITH BREAD

nome



WINO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA
Recommended wine for the selected dish

ZUPY - SOUPS

ZUPA Z PIEROŻKAMI WON-TON 39 ZŁ (400 ML)

AROMATYCZNY BULION DROBIOWY Z RĘCZNIE LEPIONYMI PIEROŻKAMI WON-TON, JAJKIEM I ŚWIEŻYMI WARZYSKAMI.

CHICKEN BROTH WITH HANDMADE WON-TON DUMPLINGS, BOILED EGG, AND FRESH VEGETABLES.

ZUPA TOM YUM 42 ZŁ (400 ML)

PIKANTNA ZUPA TAJSKA NA AROMATYCZNYM BULIONIE Z TRAWĄ CYTRYNOWĄ, IMBIREM I CHILI, Z DODATKIEM KREWETEK I ŚWIEŻYCH ZIOŁ.

SPICY THAI SOUP MADE WITH AROMATIC BROTH, LEMONGRASS, GINGER, CHILI AND COCONUT MILK, SERVED WITH SHRIMP AND FRESH HERBS.

ROSÓŁ Z KURY DOMOWEJ 25 ZŁ (400 ML)

TRADYCYJNY DOMOWY ROSÓŁ Z MAKARONEM I AROMATYCZNYMI WARZYSKAMI – KLASYK POLSKIEJ KUCHNI W WYDANIU NOMO.

TRADITIONAL HOMEMADE CHICKEN BROTH WITH HANDMADE NOODLES AND VEGETABLES – A POLISH CLASSIC.

ZUPA KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW 39 ZŁ (300 ML) 🌿

KREM Z BIAŁYCH SZPARAGÓW, ZIEMNIAK, ŚMIETANKA, MASŁO, OLIWA TRUFLOWA, PRAŻONE ORZECHY WŁOSKIE.

WHITE ASPARAGUS CREAM SOUP, POTATO, 30% CREAM, BUTTER, TRUFFLE OIL, TOASTED WALNUTS.

SAŁATKI - SALADS

SAŁATKA CEZAR Z KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI 59 ZŁ (380 G) 🍷 Sauvignon Blanc

KLASYCZNA SAŁATKA CEZAR Z SAŁATĄ RZYMSKĄ, GRILLOWANYM KURCZAKIEM LUB KREWETKAMI, JAJKIEM PRZEPIÓRCZYM, ANCHOIS, PARMEZANEM I CHRUPIĄCYM PIECZYWEM.

CLASSIC CAESAR SALAD WITH ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN OR SHRIMP, QUAIL EGG, ANCHOVY, PARMESAN, AND CRISPY BREAD.

SAŁATKA Z WOŁOWINĄ 69 ZŁ (550 G) 🍷 Chardonnay

SAŁATKA Z GRILLOWANĄ POŁĘDWICĄ WOŁOWĄ, WARZYSKAMI I MIGDAŁAMI, PODAWANA Z SOSEM VINAIGRETTE I PIECZYWEM.

SALAD WITH GRILLED BEEF TENDERLOIN, VEGETABLES, ALMOND FLAKES, VINAIGRETTE DRESSING, AND BREAD.

SAŁATKA PISTACJA & GRUSZKA 49 ZŁ (300 G) 🌿 🍷 Sauvignon Blanc

SAŁATKA Z RUKOLĄ, ŚWIEŻĄ GRUSZKĄ, GORGONZOLĄ LUB SEREM KOZIM, PISTACJAMI, MIODEM I DRESSINGIEM CYTRYNOWYM.

SALAD WITH ARUGULA, FRESH PEAR, GORGONZOLA OR GOAT CHEESE, PISTACHIOS, HONEY AND LEMON DRESSING.

nomo



WINO LUB DRINK REKOMENDOWANY DO WYBRANEGO DANIA

Recommended wine or cocktail for the selected dish

STEKI Z WOŁOWINY - BEEF STEAKS

W NOMO STEK TO NIE TYLKO DANIE – TO PRZEŻYCIE.
AT NOMO, A STEAK IS NOT JUST A DISH – IT'S AN EXPERIENCE.

MASZ DWIE MOŻLIWOŚCI:


- KLASYKA Z GRILLA – STEK WYSMAŻONY DOKŁADNIE TAK, JAK LUBISZ.
- GORĄCY KAMIEŃ LAWOWY – STEK TRAFIA NA TWÓJ STÓŁ LEKKO PRZYGRILLOWANY, A DALEJ TO TY DECYDUJESZ, JAK BARDZO CHCESZ GO DOSMAŻYĆ.


DLA PAR I GRUP STWORZYLIŚMY ZESTAWY DEGUSTACYJNE – PEŁNIĘ SMAKÓW WSZYSTKICH NASZYCH STEKÓW, SERWOWANE ZAWSZE NA KAMIENIACH LAWOWYCH. TO IDEALNY WYBÓR, BY WSPÓLNIE ODKRYWAĆ RÓŻNORODNOŚĆ MIĘSA I CIESZYĆ SIĘ CHWILĄ.


YOU HAVE TWO OPTIONS:


- CLASSIC FROM THE GRILL – COOKED EXACTLY TO YOUR PREFERRED DONENESS.
- HOT LAVA STONE – SERVED LIGHTLY GRILLED ON A SIZZLING LAVA STONE, LETTING YOU FINISH THE STEAK TO YOUR TASTE RIGHT AT THE TABLE.

FOR COUPLES AND GROUPS, WE'VE CREATED TASTING SETS – A FULL JOURNEY THROUGH ALL OUR STEAKS, ALWAYS SERVED ON LAVA STONES. THE PERFECT WAY TO EXPLORE THE VARIETY OF FLAVORS AND SHARE THE MOMENT TOGETHER.


DESKA STEKÓW PREMIUM 199 ZŁ / (380 G) / 379 ZŁ / 720G  Primitivo Lu Rappaio
ZESTAW TRZECH SEZONOWANYCH STEKÓW PREMIUM: TOMAHAWK, T-BONE I ANTRYKOT. PODAWANE Z KREMOWYM SOSEM PIEPRZOWYM – IDEALNA PROPOZYCJA DO DZIELENIA SIĘ PRZY STOLE.
PREMIUM STEAK BOARD FEATURING TOMAHAWK, T-BONE, AND AGED ENTRECOTE CUTS, SERVED WITH A RICH PEPPERCORN SAUCE – PERFECT FOR SHARING.

STEK TOMAHAWK 43 ZŁ / 100 G  Patria Chica 2021 Vino de Pago Ayles Aragon
SPEKTAKULARNY STEK TOMAHAWK (900 G+) GRILLOWANY DO PERFEKCJI, PODAWANY Z ZIEMNIAKAMI I KUKURYDZĄ Z GRILLA, MASŁEM ZIOŁOWO-CZOSNKOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.
SIGNATURE TOMAHAWK STEAK (900 G+), GRILLED TO PERFECTION, SERVED WITH GRILLED POTATOES, CORN, GARLIC-HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK T-BONE SEZONOWANY 40 ZŁ / 100 G  Whiskey Sour
KLASYCZNY T-BONE (300 G+) Z POLĘDWICĄ I ROSTBEFEM, SEZONOWANY I GRILLOWANY, PODAWANY Z KUKURYDZĄ, ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.
SEASONED T-BONE STEAK (300 G+) FEATURING TENDERLOIN AND STRIPLOIN CUTS, SERVED WITH GRILLED POTATOES, CORN, GARLIC-HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK Z ANTRYKOTU SEZONOWANY 40 ZŁ / 100 G  Primitivo
ANTRYKOT Z KOŚCIĄ (500 G+), SEZONOWANY NA SUCHO, O GŁĘBOKIM, MAŚLANYM SMAKU, SEZONOWANY I GRILLOWANY, PODAWANY Z KUKURYDZĄ, ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.
AGED BONE-IN RIB-EYE (500 G+) WITH RICH BUTTERY FLAVOR, SERVED WITH GRILLED POTATOES, CORN, GARLIC-HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK Z POLĘDWICY WOŁOWEJ 159 ZŁ  Crown Royal
POLĘDWICA WOŁOWA (200 G+) O DELIKATNEJ STRUKTURZE I MAŚLANEJ KONSYSTENCJI, GRILLOWANA I PODAWANA Z KUKURYDZĄ, ZIEMNIAKAMI ORAZ MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.
BEEF TENDERLOIN STEAK (200 G+) – SOFT, BUTTERY TEXTURE, GRILLED AND SERVED WITH CORN, GRILLED POTATOES, HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

STEK RIB EYE 159 ZŁ  Patria Chica 2021 Vino de Pago Ayles Aragon
SOCZYSTY RIB EYE (300 G+) O MARMURKOWEJ STRUKTURZE, GRILLOWANY I PODAWANY Z KOLOROWĄ SAŁATKĄ, ZIEMNIAKAMI, MASŁEM ZIOŁOWYM I SOSEM PIEPRZOWYM.
JUICY RIB EYE STEAK (300 G+), BEAUTIFULLY MARBLED, SERVED WITH COLORFUL SALAD, GRILLED POTATOES, HERB BUTTER, AND PEPPERCORN SAUCE.

nomo



MAKARON&RISOTTO - PASTA&RISOTTO

TAGLIATELLE Z KREWETKAMI 67 ZŁ Sauvignon Blanc

RĘCZNIE ROBIONY MAKARON TAGLIATELLE Z KREWETKAMI W SOSIE DO WYBORU: ŚMIETANOWYM LUB WINNYM, AROMATYCZNE POŁĄCZENIE CZOSNKU, CEBULI, PARMEZANU I DELIKATNEGO CHILLI.

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH SHRIMP IN YOUR CHOICE OF CREAMY OR WINE-PEPPERONATA SAUCE, WITH GARLIC, ONION, PARMESAN, AND A HINT OF CHILI.

MAKARON TAGLIATELLE Z KURCZAKIEM 56 ZŁ Riesling

DOMOWY MAKARON TAGLIATELLE Z KAWAŁKAMI KURCZAKA, ŚWIEŻYM SZPINAKIEM I POMIDORAMI SUSZONYMI, W DELIKATNYM SOSIE ŚMIETANOWYM.

HOMEMADE TAGLIATELLE WITH CHICKEN, FRESH SPINACH, AND SUN-DRIED TOMATOES IN A CREAMY SAUCE.

MAKARON TAGIATELLE Z WOŁOWINĄ 79 ZŁ

TAGLIATELLE NASZEJ PRODUKCJI, WOŁOWINA, GORGONZOLA, ŚMIETANKA, BIAŁA CEBULA, ŚWIEŻY CZOSNEK, PARMEZAN.

KREMOWY, WYRAZISTY SOS Z NUTĄ SERA PLEŚNIOWEGO, IDEALNIE PODKREŚLAJĄCY SMAK SOCZYSTEJ WOŁOWINY.

HOUSE-MADE TAGLIATELLE, BEEF, GORGONZOLA, 20% CREAM, WHITE ONION, FRESH GARLIC, PARMESAN.

MAKARON SPAGHETTI CARBONARA 46 ZŁ

SPAGHETTI, CHRUPIĄCE GUANCIALE, KREMOWY SOS NA BAZIE ŻÓŁTKA I DOJRZEWAJĄCEGO SERA PECORINO, ŚWIEŻO MIELONY CZARNY PIEPRZ.

SPAGHETTI, CRISPY GUANCIALE, CREAMY SAUCE MADE WITH EGG YOLK AND AGED PECORINO CHEESE, FRESHLY CRACKED BLACK PEPPER.

nome



WINO LUB DRINK REKOMENDOWANY DO WYBRANEGO DANIA

Recommended wine or cocktail for the selected dish


DANIA GŁÓWNE - MAIN DISH


ŻEBERKA WIEPRZOWE BBQ BEZ LIMITU 89 Zł  Sowie Faza
MIĘKKIE, DŁUGO PIECZONE ŻEBERKA W SOSIE BBQ, PODAWANE Z FRYTKAMI I COLESLAWEM.


PORCJA „**BEZ LIMITU**” OZNACZA, ŻE JESZ ILE CHCESZ, ALE TYLKO JEDNA OSOBA KORZYSTA Z PRZYWILEJU NIELIMITOWANEJ PORCJI. JEŚLI ŻEBERKA PÓJDA W OBIEG NALICZAMY PORCJĘ DLA KAŻDEGO DEGUSTATORA

A “NO-LIMIT” PORTION MEANS YOU CAN EAT AS MUCH AS YOU WANT - BUT ONLY ONE PERSON CAN USE THIS UNLIMITED OPTION. IF THE RIBS ARE SHARED WITH OTHERS, AN ADDITIONAL PORTION WILL BE CHARGED FOR EACH TASTER.


FISH & CHIPS 69 Zł  Chianti
KLASYCZNY DORSZ W CIEŚCIE PIWNYM, PODAWANY Z GROSZKIEM Z MASŁEM, CHRUPIĄCYMI FRYTKAMI I SOSEM TATARSKIM.
CLASSIC BEER-BATTERED COD SERVED WITH BUTTERY PEAS, CRISPY FRIES, AND TARTAR SAUCE.

PIERŚ Z KACZKI 85 Zł  Riesling
SOCZYSTY FILET Z KACZKI Z PIECZONYMI MŁODYMI MARCHEWKAMI W MIODZIE I TYMIANKU, KOPYTKAMI Z SZAŁWIĄ I PALONYM MASŁEM ORAZ CHUTNEYEM RABARBAROWYM.
DUCK BREAST WITH HONEY-THYME ROASTED CARROTS, SAGE POTATO DUMPLINGS IN BURNT BUTTER, AND RHUBARB CHUTNEY.

GRILLOWANY SZASZŁYK Z OWOCAMI MORZA 109 Zł  Sauvignon Blanc
SZASZŁYK Z OŚMIORNICY, KALMARA I KREWETKI Z SOSEM CHIMICHURRI, SAŁATKĄ Z VINEGRETEM I FOCACCIA.
GRILLED SEAFOOD SKEWER WITH OCTOPUS, SQUID, AND SHRIMP, SERVED WITH CHIMICHURRI SAUCE, SALAD MIX, VINAIGRETTE, AND FOCACCIA.

TALERZ OWOCÓW MORZA W SOSIE ŚMIETANOWYM LUB WINNYM - 145 ZŁ  Johaniter
BOGATY ZESTAW OWOCÓW MORZA: MAŁŻE, OŚMIORNICA, KALMAR, KREWETKI, VONGOLE – W AROMATYCZNYM SOSIE Z WINEM LUB ŚMIETANĄ, PODAWANY Z PIECZYWEM.
SEAFOOD PLATE WITH MUSSELS, OCTOPUS, SQUID, SHRIMP, ARGENTINE SHRIMP, AND VONGOLE IN A WINE, OR CREAM SAUCE, SERVED WITH BREAD.

KURCZAK SWEET CHILLI 57 Zł  Rongopai Sauvignon Blanc
SOCZYSTA PIERŚ Z KURCZAKA W SŁODKO-PIKANTNYM SOSIE SWEET CHILLI, PODAWANA Z WARZYWAMI SEZONOWYMI.
CHICKEN BREAST IN SWEET AND SPICY SWEET CHILLI SAUCE, SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES.

SZNYCEL PO WIEDEŃSKU Z JAJKIEM 69 Zł  Chianti
TRADYCYJNY SZNYCEL WIEPRZOWY Z JAJKIEM SADZONYM, PODAWANY Z SURÓWKĄ COLESLAW ORAZ CYTRYNĄ
CLASSIC WIENER SCHNITZEL WITH FRIED EGG, GRAIN SALAD, AND LEMON.

nome

WINO LUB PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA
Recommended wine or beer for the selected dish



DANIA GŁÓWNE – MAIN DISH

POŁĘDWICA NA ZIELONYM 129 ZŁ Primitivo Lu Rappaio

POLĘDWICA WOŁOWA, MŁODE ZIEMNIAKI Z MASŁEM I KOPERKIEM, SAŁATKA Z BOBU, PIECZONEJ PAPRYKI I ZIELONEGO GROSZKU, DRESSING CYTRYNOWY.

BEEF TENDERLOIN, BABY POTATOES WITH BUTTER AND DILL, BROAD BEAN, ROASTED PEPPER AND GREEN PEA SALAD, LEMON DRESSING.

MAŁŻE PICCANTE 59ZŁ Pinot Blanc

MAŁŻE W SOSIE Z POMIDORÓW PELATI, CZOSNEK, BIAŁA CEBULA, CHILI, PŁATKI CHILI, NATKA PIETRUSZKI, PALUCHY Z CIASTA PIZZOWEGO.

MUSSELS IN PELATI TOMATO SAUCE WITH GARLIC, WHITE ONION, CHILI AND CHILI FLAKES, PARSLEY, PIZZA DOUGH BREADSTICKS.

MAŁŻE CREAM & WINE 59 ZŁ

MAŁŻE W KREMOWYM SOSIE NA BAZIE ŚMIETANKI I BIAŁEGO WINA, ŚWIEŻY CZOSNEK, BIAŁA CEBULA, NATKA PIETRUSZKI, PALUCHY Z CIASTA PIZZOWEGO.

MUSSELS IN A CREAMY SAUCE MADE WITH CREAM AND WHITE WINE, FRESH GARLIC, WHITE ONION, PARSLEY, PIZZA DOUGH BREADSTICKS.

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA W SOSIE BUFFALO 89 ZŁ

CHRUPIĄCE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA W PIKANTNYM SOSIE BUFFALO, PODAWANE Z FRYTKAMI I DODATKOWĄ PORCJĄ SOSU.

CRISPY CHICKEN WINGS TOSSED IN SPICY BUFFALO SAUCE, SERVED WITH FRIES AND EXTRA SAUCE ON THE SIDE.

FILET Z SANDACZA 89 ZŁ

DELIKATNY FILET Z SANDACZA, PURÉE Z KALAFIORA ROMANESCO, ZIELONE SZPARAGI, SOS JOGURTOWO-CYTRYNOWY.

DELICATE ZANDER FILLET SERVED WITH ROMANESCO CAULIFLOWER PURÉE, GREEN ASPARAGUS AND A YOGURT-LEMON SAUCE.

nome

WINO LUB PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA

Recommended wine or beer for the selected dish



BURGER

POWIĘKSZ O : WOŁOWINA(200G) 19 ZŁ BEEF JAJKO(1 SZT.) 5 ZŁ EGG
BATATY(200G) 15 ZŁ SWEET POTATO FRIES BEKON(50G) 7 ZŁ BACON FRYTKI(180G) 10 ZŁ FRENCH FRIES

BURGER KLASYK 59 ZŁ



Sowie Marcowe

SOCZYSTA WOŁOWINA W MAŚLANEJ BUŁCE, Z PLASTREM CHEDDARA, CHRUPIĄCYM BEKONEM, PIKLAMI I ŚWIEŻYMI WARZYSZAMI. CAŁOŚĆ DOPEŁNIA SOS WŁASNEJ PRODUKCJI.

CLASSIC BEEF BURGER IN A BUTTERY BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, CRISPY BACON, PICKLES, FRESH VEGETABLES, AND OUR HOMEMADE SAUCE.

BURGER BOSS 69 ZŁ



Sowie Koźlak

PODWÓJNY KOTLET WOŁOWY, PODWÓJNY CHEDDAR, AUTORSKIE SOSY, SAŁATA, OGÓREK KONSERWOWY.

DOUBLE BEEF PATTY, DOUBLE CHEDDAR, HOUSE SAUCES, LETTUCE, PICKLED CUCUMBER.

BURGER TRUFLA & GORGONZOLA 59 ZŁ



Bolesławieckie Ceramiczne Pils

WOŁOWINA, KREMOWA GORGONZOLA, GRILLOWANA PIECZARKA, PASTA TRUFLOWA, RUKOLA, KARMELIZOWANA CEBULA, AUTORSKI SOS NA CZERWONYM WINIE, MAŚLANA BUŁKA.

BEEF, CREAMY GORGONZOLA, GRILLED MUSHROOM, TRUFFLE PASTE, ARUGULA, CARAMELISED ONION, HOUSE RED WINE SAUCE, BUTTER BRIOCHE BUN.

BURGER CHRUPIĄCY KURCZAK 57 ZŁ



Piwo Sowie Mango Marakuja

SOCZYSTY FILET Z KURCZAKA W CHRUPIĄCEJ PANIERCE, PODAWANY W MAŚLANEJ BUŁCE Z PLASTREM CHEDDARA, CHRUPIĄCYM BOCZKIEM, COLESŁAWEM I SOSEM BBQ.

CRISPY CHICKEN FILLET SERVED IN A BUTTERY BRIOCHE BUN WITH CHEDDAR CHEESE, CRISPY BACON, COLESLAW, AND SMOKY BBQ SAUCE.

BURGER VEGE 59 ZŁ



ROŚLINNY KOTLET BEYOND MEAT Z SEREM CHEDDAR, ŚWIEŻĄ SAŁATĄ RZYMSKĄ, POMIDOREM I PIKLAMI, PODAWANY W MAŚLANEJ BUŁCE Z SOSEM BURGEROWYM WŁASNEJ PRODUKCJI.

PLANT-BASED BEYOND MEAT PATTY WITH CHEDDAR CHEESE, ROMAINE LETTUCE, TOMATO, AND PICKLES IN A BUTTERY BRIOCHE BUN WITH OUR HOMEMADE BURGER SAUCE.

nomo

PIWO REKOMENDOWANE DO WYBRANEGO DANIA

Recommended beer for the selected dish



PIZZA 32 CM

NOMO BEEF & CHILLI 63 ZŁ

SOS POMIDOROWY, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, DELIKATNA WOŁOWINA, RUKOLA, PŁATKI PARMEZANU, CHILI, CHIMICHURRI.

TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TENDER BEEF, ARUGULA, PARMESAN FLAKES, CHILI, CHIMICHURRI SAUCE.

GAMBERO VERDE 59 ZŁ

BIAŁA BAZA NA OLIWIE Z CZOSNKIEM, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, KREWETKI, ŚWIEŻE CHILI, SKÓRKA Z LIMONKI, RUKOLA.

LEKKA, AROMATYCZNA PIZZA Z DELIKATNĄ OSTROŚCIĄ I CYTRUSOWYM FINISZEM.

WHITE BASE WITH OLIVE OIL AND GARLIC, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SHRIMP, FRESH CHILI, LIME ZEST, ARUGULA.

LIGHT AND AROMATIC, WITH GENTLE HEAT AND A FRESH CITRUS FINISH.

VIVA VERDE 59 ZŁ

LEKKA, ŚWIEŻA PIZZA Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE I GRILLOWANYM KURCZAKIEM, PODANA Z MIKSEM SAŁAT, POMIDORKAMI KOKTAJLOWYMI, PAPRYKĄ, OLIWKAMI, OGÓRKIEM I FETA.

CAŁOŚĆ WYKOŃCZONA TRZEMA SOSAMI: SWEET CHILLI, CZOSNKOWYM I VINEGRETTE.

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHICKEN, MIXED GREENS, CHERRY TOMATOES, BELL PEPPER,

OLIVES, CUCUMBER, FETA, SWEET CHILI SAUCE, GARLIC SAUCE, VINAIGRETTE

PIZZA NOMO 53 ZŁ

AUTORSKA PIZZA Z MIĘSEM Z ŻEBERKA WIEPRZOWEGO W SOSIE BBQ, Z DODATKIEM POMIDORA, PAPRYKI I CZERWONEJ CEBULI. CAŁOŚĆ WYKOŃCZONA BIAŁYM SOSEM, PARMEZANEM I CZARNYM SEZAMEM.

PORK RIB MEAT IN BBQ SAUCE, TOMATO, BELL PEPPER, RED ONION, BLACK SESAME, WHITE SAUCE, PARMESAN

PIZZA MARGHERITA 41 ZŁ

KLASYCZNA WŁOSKA PIZZA Z SOSEM Z POMIDORÓW SAN MARZANO I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE. PROSTA, AUTENTYCZNA I PEŁNA SMAKU.

SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA

PIZZA CRUDO 55 ZŁ

KLASYCZNA PIZZA NA SOSIE Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE, SZYNKĄ DŁUGODOJRZEWAJĄCĄ, RUKOLĄ, POMIDORKAMI CHERRY I MOZZARELLĄ DI BUFALA.

SAN MARZANO TOMATOES, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CURED HAM, RUCOLA, CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA DI BUFALA

PIZZA Z GRUSZKĄ I GORGONZOLĄ 54ZŁ

DELIKATNA PIZZA NA BIAŁYM SOSIE Z GRUSZKĄ, SEREM GORGONZOLA, ORZECHAMI WŁOSKIMI I MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE.

WHITE SAUCE, PEAR, GORGONZOLA, WALNUTS, FIOR DI LATTE MOZZARELLA

PIZZA COTTO 47 ZŁ

KLASYCZNA PIZZA NA SOSIE Z POMIDORÓW SAN MARZANO Z KREMOWYM MASCARPONE, MOZZARELLĄ FIOR DI LATTE, PIECZARKAMI, SZYNKĄ PROSCIUTTO COTTO.

SAN MARZANO TOMATOES, MASCARPONE, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, CHAMPIGNONS, PROSCIUTTO COTTO

PIZZA SALAMI / HOT SALAMI 55 ZŁ

POMIDORY SAN MARZANO/ MOZZARELLA FIOR DI LATTE/ SALAMI MILANO

SALAMI MILANO/ SAN MARZANO TOMATOES/ FIORI DI LATTE MOZZARELLA

FOCACCIA (100/200G/) 17ZŁ/29 ZŁ

FOCACCIA

nomo



Do Pizzy polecamy nasze autorskie lemoniany

We recommend our signature lemonades to accompany your pizza.

DLA DZIECI - FOR KIDS

ROSÓŁ Z KURY 19 ZŁ (300 ML)

TRADYCYJNY, AROMATYCZNY BULION DROBIOWY Z WARZYWAMI I RĘCZNIE ROBIONYM MAKARONEM.
TRADITIONAL CHICKEN BROTH WITH VEGETABLES AND HANDMADE NOODLES.

KOLOROWE GNOCCHI 27 / 37 ZŁ (300 / 380 G)

DOMOWE GNOCCHI DO WYBORU: Z KREMOWYM SOSEM ŚMIETANOWO-PARMEZANOWYM, Z MASŁEM I ŚMIETANĄ LUB Z KURCZAKIEM W SOSIE ŚMIETANOWYM.
HOMEMADE GNOCCHI - CHOICE OF CREAMY PARMESAN SAUCE, BUTTER AND CREAM, OR CHICKEN IN CREAM SAUCE.

PIEROGI Z ŚMIETANĄ 32 ZŁ (280 G)

TRADYCYJNE PIEROGI PODAWANE ZE ŚMIETANĄ - DELIKATNE, DOMOWE I PEŁNE SMAKU.
TRADITIONAL POLISH DUMPLINGS SERVED WITH SOUR CREAM.

POŁĘDWICZKI Z KURCZAKA 35 ZŁ (400 G)

CHRUPIĄCE POŁĘDWICZKI DROBIOWE PODAWANE Z FRYTKAMI I KETCHUPEM
CRISPY CHICKEN TENDERS SERVED WITH FRIES AND KETCHUP

NALEŚNIKI Z CUKREM PUDREM LUB DŻEMEM 22 / 29 ZŁ (190 / 250 G)

DELIKATNE NALEŚNIKI PODAWANE Z CUKREM PUDREM LUB DŻEMEM, BITĄ ŚMIETANĄ I POLEWĄ.
THIN CREPES SERVED WITH JAM OR POWDERED SUGAR, WHIPPED CREAM, AND GLAZE.

NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM I BANANAMI 32 ZŁ (270 G)

PUSZYSTE NALEŚNIKI Z KREMEM CZEKOLADOWYM, BANANAMI I BITĄ ŚMIETANĄ.
SOFT PANCAKES WITH CHOCOLATE CREAM, BANANAS, AND WHIPPED CREAM.

MAKARON W SOSIE POMIDOROWYM 29ZŁ

MAKARON SPAGHETTI W SOSIE POMIDOROWYM

DODATKI - SIDES

GRILOWANE WARZYWA SEZONOWE (150G) 16 ZŁ

SEASONAL GRILLED VEGETABLES

SURÓWKA COLESŁAW (120G) 15 ZŁ

MAJONEZ/ KAPUSTA/ MARCHEWKA/ CEBULA
COLESLAW - MAYONNAISE/ CABBAGE/
CARROT/ ONION

SOS PIEPRZOWY (80G) 15 ZŁ

PEPPERCORN SAUCE

PIKANTNY MAJONEZ

SPICE MAYO 9 ZŁ

KETCHUP/ SOS CZOSNKOWY/ ZIOŁOWY 6 ZŁ

KETCHUP/ GARLIC SAUCE/ HERBAL SAUCE

SOS POMIDOROWY 7 ZŁ

TOMATO SAUCE

SOS CAROLINA REAPER 7 ZŁ

SPICY CAROLINA REAPER SAUCE

MANGO JALAPENO 9 ZŁ

MANGO JALAPEÑO SAUCE

FRYTKI (180G) 15 ZŁ

FRIES

DOMOWE FRYTKI (180G) 18 ZŁ

HOMEMADE FRIES

FRYTKI Z BATATÓW (180G) 23 ZŁ

SWEET POTATO FRIES

PIECZONE ZIEMNIAKI Z ZIOŁAMI (180G) 16 ZŁ

ROASTED POTATOES WITH HERBS

MIX SAŁAT Z VINEGRETTE (100G) 16 ZŁ

SALAD MIX/ VINAIGRETTE

PALUCHY Z CIASTA DO PIZZY 200G 15 ZŁ

PIZZA DOUGH STICKS

MAC & CHEESE BACON (180G) 18 ZŁ

ZAPIEKANY MAKARON W KREMOWYM SOSIE
CHEDDAR Z CHRUPIĄCYM BOCZKIEM.
BAKED MACARONI IN A CREAMY CHEDDAR
SAUCE WITH CRISPY BACON.



nome

DESERY - DESSERTS

TARTA JABŁKOWA 35 ZŁ

KRUCHA MAŚLANA TARTA Z KARMELIZOWANYM JABŁKIEM I CYNAMONEM, PODAWANA NA CIEPŁO Z LODAMI WANILIOWYMI.

BUTTERY SHORTCRUST TART WITH CARAMELISED APPLE AND CINNAMON, SERVED WARM WITH VANILLA ICE CREAM.

SUFLET PISTACJOWY LUB CZEKOLADOWY Z LODAMI 39 ZŁ

CIEPŁY, PŁYNNY FONDANT Z PISTACJI LUB CZEKOLADY, PODAWANY Z LODAMI. SOUFFLÉ - PISTACHIO OR CHOCOLATE FONDANT WITH ICE CREAM

SERNIK BASKIJSKI Z POLEWĄ PISTACJOWĄ 38 ZŁ

KREMOWY, WYPIEKANY W WYSOKIEJ TEMPERATURZE SERNIK Z DELIKATNĄ NUTĄ KARMELU I POLEWĄ PISTACJOWĄ.

BASQUE CHEESECAKE WITH PISTACHIO GLAZE

DESER LODOWY 33 ZŁ

KOMPOZYCJA LODÓW Z DODATKAMI SEZONOWYMI - ZAPYTAJ OBSŁUGĘ O AKTUALNĄ OFERTĘ.

ICE CREAM DESSERT - PLEASE ASK STAFF FOR AVAILABILITY



Deser najlepiej smakuje z różowym winem lub musującym prosecco
Dessert tastes best with a rosé wine or a glass of sparkling prosecco.

nome

GORĄCE NAPOJE - HOT DRINKS

ESPRESSO	11 ZŁ
ESPRESSO DOPPIO	13 ZŁ
AMERICANO	14 ZŁ
FLAT WHITE	18 ZŁ
CAPPUCINO	18 ZŁ
LATTE MACCHIATO	18 ZŁ
HERBATA W IMBRYKU EARL GREY/ OWOCOWA/ ZIELONA/ ZIOŁOWA/ MIĘTOWA/ CZARNA POT OF TEA - EARL GREY/ FRUIT/ GREEN/ HERBAL/ MINT/BLACK	13 ZŁ
HERBATY I KAWY SEZONOWE O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGĘ SEASONAL TEAS AND COFFES (PLEASE ASK THE STAFF FOR AVAILABILITY)	OD 25 ZŁ

ZIMNE NAPOJE - COLD DRINKS

WODA FILTROWANA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA(0,25L / 1L) SPARKLING/ STILL WATER	8 / 17 ZŁ
WODA BUTELKA GAZOWANA/ NIEGAZOWANA(0,25L/ 0,75L) BOTTLE OF SPARKLING/ STILL WATER	11 / 20 ZŁ
SOK ŚWIEŻO WYCISKANY (0,3L) POMARAŃCZA/ GREJPFRUT/ MIX FRESHLY SQUEEZED JUICE ORANGE/ GRAPEFRUIT/ MIX	21 ZŁ
SOK OWOCOWY SADVIT JABŁKO/ JABŁKO POMARAŃCZA/ JABŁKO TRUSKAWKA / JABŁKO-MANGO/ JABŁKO-WIŚNIA APPLE JUICE/ APPLE ORANGE/ APPLE STRAWBERRY/ APPLE MANGO/ APPLE CHERRY	11 ZŁ
LEMONIADA (350ML / 1L) O DOSTĘPNOŚĆ ZAPYTAJ OBSŁUGĘ LEMONADE (PLEASE ASK THE STAFF FOR AVAILABILITY)	18 / 36ZŁ
COCA COLA/ COCA COLA ZERO/ FANTA/ SPRITE/ KNLEY (0,25L)	13 ZŁ
SOK JABŁKO/ POMARAŃCZ/ ŻURAWINA/ ANANAS (1L) JUICE - APPLE/ ORANGE/ CRANBERRY/ PINEAPPLE	25 ZŁ

nome

Sprawdź podkładkę!

Na podkładkach na stołach znajdziesz naszą sezonową ofertę napojów - orzeźwiający lemoniady, koktajle i propozycje, które zmieniają się wraz z porą roku.

Check the placemat!

On the table placemats you'll find our seasonal drinks menu - refreshing lemonades, cocktails, and special creations that change with the seasons.