

CHAMPAGNE & SPARKLING		
	Glass	Bottle
Prosecco Cannella Valdobriadene DOCG Brut <i>Veneto, Italy</i>	60	300
Veuve Clicquot Ponsardin Brut <i>Reims, France</i>	130	720
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rose <i>Reims, France</i>	170	810
Dom Perignon 2013 <i>Reims, France</i>		2700
Dom Perignon Rosé 2008 <i>Reims, France</i>		4500

WHITE WINE WINO BIAŁE		
Majątek Drzewce Muscaris 2022 <i>Kraina Lessowych Wąwozów, Poland</i>	65	330
Matsuhisa Private Selection Chardonnay 2021 <i>Sonoma Coast, USA (Chardonnay)</i>	90	425
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023 <i>Marlborough, New Zealand (Sauvignon Blanc)</i>	110	500
Dr. Loosen Dr. L Riesling Dry 2023 <i>Mosel, Germany (Riesling)</i>		275
Cantina Terlan Pinot Bianco 2023 <i>Alto Adige, Italy (Pinot Bianco)</i>	68	300
Albariño De Fefiñanes 2022 <i>Rias Baixias, Spain (Albariño)</i>		385
Meursault Domaine Philippe Pacalet 2018 <i>Burgandy, France (Chardonnay)</i>		1550

ROSE WINE WINO RÓŻOWE		
Whispering Angel Château D’Esclans 2023 <i>Provence, France (Grenache, Cinsault, Rolle)</i>	90	425
‘M de Minuty’ Château Minuty 2023 <i>Provence, France (Grenache, Cinsault, Syrah)</i>		375

RED WINE WINO CZERWONE		
Matsuhisa Private Selection Cabernet Sauvignon 2020 <i>Sonoma Coast, USA (Cabernet Sauvignon)</i>	110	525
Cloudy Bay Pinot Noir 2021 <i>Marlborough, New Zealand (Pinot Noir)</i>	135	690
Chateauf-neuf-du-Pape Domaine Vieux Télégraphe Télégramme 2021 <i>Rhone Valley, France (Syrah, Mourvedre, Grenache, Cinsault)</i>	130	590
Barolo DOCG Scrralunga d’Alba Massolino 2020 <i>Piedmont, Italy (Nebbiolo)</i>		625
Numanthia DO Toro 2017 <i>Toro, Spain (Tinta de Toro)</i>		950
Château Kirwan Grand Cru Classé 2019 <i>Bordeaux, France (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc)</i>		1200

SWEET WINE WINO SŁODKIE		
Sauternes Carmes de Rieussec 2021 <i>Sauternes, France (Semillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle)</i>	75	525

IN ROOM DINING MENU

Available daily from noon to 11pm
Dostępne codziennie od 12:00 do 23:00

NOBU COLD DISHES | DANIA ZIMNE NOBU

New Style Salmon <i>New Style z Łososia</i>	140
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp <i>Sałatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami</i>	150
Baby Spinach Salad Dry Miso with Lobster <i>Sałatka z Młodego Szpinaku z Homarem</i>	360
Yellowtail Jalapeño <i>Seriola Sashimi z Jalapeño</i>	135
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing <i>Sałatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami</i>	165
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing <i>Sałatka z Homara z Dressingiem Spicy Lemon</i>	195

SUSHI MAKI

Tuna Cut Roll <i>Sushi Maki z Tuńczykiem</i>	62
Toro & Scallion Cut Roll <i>Sushi Maki z Toro i Dymką</i>	69
California Cut Roll <i>California Sushi Maki</i>	120
Shrimp Tempura Cut Roll <i>Sushi Maki z Krewetką w Tempurze</i>	78
Vegetable Cut Roll <i>Sushi Maki z Warzywami</i>	50
Salmon & Avocado Cut Roll <i>Sushi Maki z Łososiem i Awokado</i>	55

NOBU SOUPS | ZUPY NOBU

Miso Soup <i>Zupa Miso</i>	45	Clear Mushroom Noodle Soup <i>Zupa Grzybowa z Makaronem</i>	50
-------------------------------	----	--	----

NOBU HOT DISHES | DANIA CIEPŁE NOBU

Black Cod Miso <i>Czarny Dorsz w Den Miso</i>	240
Umami Chilean Sea Bass <i>Chillijski Okoń Umami</i>	265
Inaniwa Pasta with Spicy Garlic Shrimps <i>Makaron Inaniwa z Krewetkami Spicy Garlic</i>	165
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak <i>Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho</i>	395
Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5 pieces) <i>Pierożki z Wagyu i Sosem Ponzu (5szt)</i>	175

NOBU COMFORT TO YOUR ROOM

Salmon Donburi with Anticucho or Teriyaki Sauce <i>Łosoś Donburi z Sosen Anticucho lub Teriyaki</i>	145
Beef Donburi with Anticucho or Teriyaki Sauce <i>Wołowina Donburi z Sosen Anticucho lub Teriyaki</i>	155
Club Sandwich with Chicken, Crispy Bacon, Tomato, Mayonnaise, Avocado & French Fries <i>Club Sandwich z Kurczakiem, Chrupiącym Bekonem, Pomidorem, Majonezem, Awokado z Frytkami</i>	125
Nobu Beef Burger with Bacon, Cheese, Homemade Brioche Bun & Fries <i>Burger Wołowy Nobu z Bekonem i Serem na Brioszce z Frytkami</i>	135
Lobster Bao Bun with Wasabi Sour Cream <i>Homar w Bułce Bao z Kwaśną Śmietaną Wasabi</i>	95

NOBU TACOS

Tuna Dry Miso <i>Tuńczyk Suszone Miso</i>	28	Salmon Spicy Miso <i>Łosoś Pikantne Miso</i>	25
Lobster Wasabi Cream <i>Homar w Sosie Śmietanowym z Wasabi</i>	40	King Crab Tomato Salsa <i>Królewski Krab Salsa Pomidorowa</i>	45

DESSERTS | DESERTY

Mango Cheesecake <i>Sernik Mango</i>	70
Chocolate & Salted Caramel Kyu <i>Czekoladowa Sfera Ze Słonym Karmelem</i>	70
Seasonal Exotic Fruit Selection <i>Sezonowe Owoce Egzotyczne</i>	90

Prices are in PLN and include VAT.
A tray charge of 20 PLN and a 12.5% service charge will be added to the order.
If you have any dietary requirements or food allergies please inform your server.

VEGETARIAN OPTIONS | DANIA WEGE

Field Greens with Matsuhisa Dressing <i>Mix Sałat z Dressingiem Matsuhisa</i>	55
Baby Spinach Salad Dry Miso <i>Sałatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso</i>	90
Vegetable Spicy Garlic Donburi <i>Warzywa Spicy Garlic Donburi</i>	85
Inaniwa Pasta with Spicy Garlic Vegetables <i>Makaron Inaniwa z Warzywami Spicy Garlic</i>	85
Club Sandwich with Avocado, Dry Miso, Spinach, Yuzu Oil, Mayonnaise Tomato & French Fries <i>Club Sandwich z Awokado, Dry Miso, Szpinakiem z Oliwą Yuzu, Majonezem, Pomidorem i Frytkami</i>	125

OVERNIGHT MENU | KARTA NOCNA

23:00 – 07:00

Trio of Homemade Vegan Dips with Vegetable Sticks <i>Trio Domowych Dipów Wegańskich z Warzywami</i>	90
Chicken Wrap with Creamy Spicy Sauce and Mixed Salad <i>Wrap z Kurczaka z Sosem Creamy Spicy i Mixem Sałat</i>	125
Salmon Wrap with Wasabi Cream and Mixed Salad <i>Wrap z Łososia z Kremem Wasabi i Mixem Sałat</i>	125
Cold Cuts & Cheese Selection with Toasted Bread <i>Selekcja Wędlin i Serów z Pieczywem</i>	140
Yellowtail Jalapeño <i>Seriola Sashimi z Jalapeño</i>	135
Seared Salmon Karashi SuMiso <i>Łosoś Karashi SuMiso</i>	115
Seasonal Exotic Fruit Selection <i>Sezonowe Owoce Egzotyczne</i>	90

COFFEE & TEA | KAWA & HERBATA

Espresso / Macchiato	20
Double Espresso / Americano / Cappuccino / Café Latte	25
Flat White / Hot Chocolate	25
Green Tea / Jasmine Tea / Genmaicha Tea / Marrakesh Mint Tea	25
English Breakfast Tea / Earl Grey Imperial Tea	25

FRESH JUICE & WATER
ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI & WODA

Orange Juice/ Sok Pomarańczowy/ Grapefruit Juice/ Sok Grejpfrutowy	20
Acqua Panna / San Pellegrino	45

Ceny podane są w PLN i zawierają VAT.
Do zamówienia zostanie doliczona opłata za dostawę w wysokości 20 PLN oraz 12.5% opłaty serwisowej.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.