

CHAMPAGNE & SPARKLING

	Glass	Bottle
Langlois Brut AOC Crémant de Loire <i>Loire, France</i>	75	350
Veuve Clicquot Ponsardin Brut <i>Reims, France</i>	130	720
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rose <i>Reims, France</i>	160	810
Ruinart Blanc de Blancs <i>Reims, France</i>	250	1200
Dom Perignon 2015 <i>Reims, France</i>		2700
Krug Grande Cuvée <i>Reims, France</i>		2900

WHITE WINE | WINO BIAŁE

	Glass	Bottle
Benito Santos, 'The Ocean Collection' 2024 <i>Rias Baixas, Spain (Albarino)</i>	68	385
Matsuhisa Private Selection Chardonnay 2022 <i>Sonoma Coast, USA (Chardonnay)</i>	82	450
Wine & Soul Vinho Branco Guru 2023 <i>Douro, Portugal (Viosinho blend)</i>	95	540
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2024 <i>Marlborough, New Zealand (Sauvignon Blanc)</i>	96	620
Domaine Belleville, Rully 1er Cru 'La Cree' 2022 <i>Burgundy, France (Chardonnay)</i>	105	560

ROSE WINE | WINO RÓŻOWE

	Glass	Bottle
Kamil Barcentewicz, Rosé 2023 <i>Lublin, Poland (Pinot Noir)</i>	68	380
'M de Minuty' Château Minuty 2023 <i>Provence, France (Grenache, Cinsault, Syrah)</i>		410
Whispering Angel Château D'Esclans 2023 <i>Provence, France (Grenache, Cinsault, Rolle)</i>	80	490

RED WINE | WINO CZERWONE

	Glass	Bottle
Azienda Agricola Marion Valpolicella Borgomarcélisse 2022 <i>Veneto, Italy (Corvina Blend)</i>	54	240
Le Clos du Caillou, Côtes du Rhoône 'Le Bouquet des Garrigues' 2020 <i>Rhoône Valley (Rhoône blend)</i>	65	350
Matsuhisa Private Selection Pinot Noir 2021 <i>Sonoma Coast, USA (Pinot Noir)</i>	90	475
Matsuhisa Private Selection Cabernet Sauvignon 2020 <i>Sonoma Coast, USA (Cabernet Sauvignon)</i>	100	525
Cloudy Bay Pinot Noir 2023 <i>Marlborough, New Zealand (Pinot Noir)</i>	125	790

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>Salatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami</i>	150
Baby Spinach Salad Dry Miso with Lobster <i>Salatka z Młodego Szpinaku z Homarem</i>	360
Yellowtail Jalapeño <i>Seriola Jalapeño</i>	135
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing <i>Salatka Sashimi z Dressingiem Matsuhisa</i>	165
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing <i>Salatka z Homara z Dressingiem Spicy Lemon</i>	340

SUSHI MAKI

Tuna Cut Roll <i>Sushi Maki z Tuńczykiem</i>	65
Toro & Scallion Cut Roll <i>Sushi Maki z Toro i Dymką</i>	72
California Cut Roll <i>California Sushi Maki</i>	123
Shrimp Tempura Cut Roll <i>Sushi Maki z Krewetką w Tempurze</i>	81
Vegetable Cut Roll <i>Sushi Maki z Warzywami</i>	53
Salmon & Avocado Cut Roll <i>Sushi Maki z Łososiem i Awokado</i>	58

NOBU SOUPS | ZUPY NOBU

Miso Soup <i>Zupa Miso</i>	55	Clear Mushroom Noodle Soup <i>Zupa Grzybowa z Makaronem</i>	95
-------------------------------	----	--	----

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.

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.

NOBU HOT DISHES | DANIA CIEPŁE NOBU

Black Cod Miso <i>Czarny Dorsz w Den Miso</i>	250
Umami Chilean Sea Bass <i>Chillijski Okoń Umami</i>	260
Inaniwa Pasta with Spicy Garlic Shrimps <i>Makaron Inaniwa z Krewetkami Spicy Garlic</i>	165
Anticucho Peruvian Style Ribeye Steak <i>Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho</i>	420
Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5 pieces) <i>Pierozki Wagyu z Sosem Spicy Ponzu (5szt)</i>	175

NOBU COMFORT TO YOUR ROOM KOMFORT NOBU W TWOIM POKOJU

Salmon Donburi with Anticucho or Teriyaki Sauce <i>Łosoś Donburi z Sosem Anticucho lub Teriyaki</i>	200
Beef Donburi with Anticucho or Teriyaki Sauce <i>Wołowina Donburi z Sosem Anticucho lub Teriyaki</i>	220
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>	115

NOBU TACOS (Minimum order of 2)

Tuna Dry Miso <i>Tuńczyk Dry Miso</i>	35	Salmon Spicy Miso <i>Łosoś Pikantne Miso</i>	33
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>	85
Chocolate & Salted Caramel Kyu <i>Czekoladowa Sfera Ze Słonym Karmelem</i>	85
Seasonal Exotic Fruit Selection <i>Sezonowe Owoce Egzotyczne</i>	90

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>	95
Vegetable Spicy Garlic Donburi <i>Warzywa Spicy Garlic Donburi</i>	150
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 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	23
Double Espresso / Americano / Cappuccino / Café Latte	28
Flat White / Hot Chocolate	28
Green Tea / Jasmine Tea / Genmaicha Tea / Marrakesh Mint Tea	28
English Breakfast Tea / Earl Grey Imperial Tea	28

FRESH JUICE & WATER ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI & WODA

Orange Juice/ Carrot Juice/ Grapefruit Juice/ Apple Juice	35
Sok Pomarańczowy/ Sok Marchwiowy/ Sok Grejpfrutowy/ Sok Jabłkowy	
Acqua Panna / San Pellegrino	55

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.

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.