

CHAMPAGNE & SPARKLING

	Glass	Bottle
Langlois Brut AOC Crémant de Loire <i>Loire, France</i>	75	350
French Bloom Le Blanc, Sparkling 0.0%, <i>Limoux, France</i>	75	450
French Bloom Le Rose, Sparkling 0.0%, <i>Limoux, France</i>	95	475
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
Saint Vincent Gewürztraminer 2023 <i>Lubusz, Poland</i>	55	310
J. Hofstätter, Pinot Grigio 2025 <i>Alto Adige, Italy</i>	55	310
Antonio Macanita, Fritapreta Branco 2025 <i>Alentejo, Portugal (Trincadeira Blend)</i>	58	350
Matsuhisa Private Selection Chardonnay 2022 <i>Sonoma Coast, USA (Chardonnay)</i>	82	450
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
Alie Frescobaldi 2025 <i>Tuscany, Italy (Syrah & Vermentino)</i>	55	245
‘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
Las Pizarra Fabla #506 2022 <i>Calatayut, Spain (Garnacha, Syrah)</i>	50	290
Le Clos du Caillou, ‘Le Bouquet des Garrigues’ 2020 <i>Rhône Valley (Rhône 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

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.

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
-------------------------------	----	--	----

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>Pierogi Wagyu z Sosem Spicy Ponzu (5szt)</i>	175

NOBU COMFORT TO YOUR ROOM
KOMFORT NOBU W TWOIM POKOJU

Salmon or Beef Donburi with Anticucho or Teriyaki Sauce <i>Łosoś lub Wołowina Donburi z Sosem Anticucho lub Teriyaki</i>	200/220
Lobster Bao Bun with Wasabi Sour Cream <i>Homar w Bułce Bao z Kwaśną Śmietaną Wasabi</i>	115
Nobu Beef Burger with Bacon, Cheese, Homemade Brioche Bun & Burger Wołowy Nobu z Bekonem i Serem na Brioszce z Frytkami	135
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 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</i>	40	King Crab Tomato Salsa <i>Królewski Krab Salsa Pomidorowa</i>	45

DESSERTS | DESERTY

Mango Cheesecake <i>Sernik Mango</i>	85
Saffron Passion fruit Apple Dumpling (vegan) <i>Pierżożek z Marakują i Jabłkiem (vegan)</i>	85
Chocolate & Pear Taco <i>Taco z Czekoladą i Gruszką</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 Łososią 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.