

CHAMPAGNE & SPARKLING

	GLASS BOTTLE
Prosecco Canella Valdobbiadene Brut DOCG, <i>Veneto, Italy</i>	55 300
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, <i>Reims, France</i>	130 720
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé, <i>Reims, France</i>	140 810
Dom Perignon 2013, <i>Reims, France</i>	2700
Dom Perignon Rosé 2008, <i>Reims, France</i>	4500

WHITE WINE | WINO BIAŁE

Chablis Domaine Louis Moreau 2022, <i>Burgundy, France (Chardonnay)</i>	85 400
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 Tradition Pinot Bianco 2022, <i>Alto Adige (Pinot Bianco)</i>	300
Albariño De Fefiñanes 2022, <i>Rias Baixias, Spain (Albariño)</i>	385
Meursault Philippe Pacalet 2018, <i>Burgundy, France (Chardonnay)</i>	1550

ROSE WINE | WINO RÓŻOWE

Whispering Angel Château d'Esclans 2021, <i>Provence, France (Genache, Cinsault, Syrah)</i>	90 425
'M de Minuty' Château Minuty 2022, <i>Provence, France</i>	375

RED WINE | WINO CZERWONE

Matsuhisa Private Selection Cabernet Sauvignon 2020, <i>Sonoma Coast, USA</i>	110 525
Cloudy Bay Pinot Noir 2020, <i>Marlborough, New Zealand</i>	135 690
Châteauneuf du Pape Château De La Gardine 2020, <i>Rhone Valley, France</i>	130 650
Barolo DOCG Scrralunga d'Alba Massolino 2019, <i>Piedmont, Italy</i>	625
Numanthia DO Toro 2019, <i>Toro, Spain</i>	950
Château Kirwan Grand Cru Classé 2019, <i>Bordeaux, France</i>	1200

SWEET WINE | WINO SŁODKIE

Southern Carmes de Rieussec 2021, <i>Sauternes, France</i>	75 525
--	----------

Prices include VAT. Tray charge of PLN 20 & service charge of 10% applies.
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.
Ceny zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

IN-ROOM DINING AVAILABLE DAILY

FROM 12 NOON TO 11 PM

IN-ROOM DINING JEST DOSTĘPNE

CODZIENNIE

OD 12:00 DO 23:00

NOBU COLD DISHES

New Style Salmon New Style z Łososia	120
Yellowtail Jalapeño Seriola Sashimi z Jalapeño	115
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp Sałatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami	130
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing Sałatka Sashimi z Tuńczyka z Dressingiem Matsuhisa	140
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Sałatka z Homara z Dressingiem Spicy Lemon	180

SUSHI

Tuna Cut Roll Tuńczyk Sushi Maki	56
Toro Scallion Cut Roll Toro z Dymką Sushi Maki	63
California Roll California Sushi Maki	95
Shrimp Tempura Cut Roll Krewetka w Tempurze Sushi Maki	69
Vegetable Cut Roll Warzywa Sushi Maki	50
Salmon Avocado Cut Roll Łosoś i Awokado Sushi Maki	48

NOBU SOUPS

Miso Soup Zupa Miso	35
Clear Mushroom Noodle Soup Zupa Grzybowa z Makaronem	38

Prices include VAT. Tray charge of PLN 20 & service charge of 10% applies.
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.
Ceny zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

NOBU HOT DISHES

Black Cod Miso Czarny Dorsz w Den Miso	210
Umami Chilean Seabass Chillijski Okoń Morski Umami	210
Inaniwa Pasta with Spicy Garlic Shimps Makaron Inaniwa z Krewetkami Spicy Garlic	165
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho	295
Beef Kushiyaki with Anticucho or Teriyaki Sauce Szaszłyki z Wołowiny w Sosie Anticucho lub Teriyaki	105
Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5 pieces) Pierozki z Wagyu i Sosem Ponzu (5 szt)	155
Chicken Kushiyaki with Anticucho or Teriyaki Sauce Szaszłyki z Kurczaka w Sosie Anticucho lub Teriyaki	90

NOBU COMFORT TO YOUR ROOM

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

DESSERTS

Nobu Cheesecake Sernik Nobu	62
Macana Mango Jelly, White Chocolate Mousse, Pistachio Sponge, Calamansi Sorbet Galaretką Mango, Mus z Białej Czekolady, Biskopt Pistacjowy, Sorbet Calamansi	62
Chocolate Cake with Coconut Cream Served with Raspberry Coulis, Coconut and Raspberry Ice Cream Wegańskie Ciasto z Malinowym Coulis oraz Lodami Kokosowymi i Malinowymi	62
Fresh Fruit Salad Sałatka Owocowa	55

*Prices include VAT. Tray charge of PLN 20 & service charge of 10% applies.
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.
Ceny zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.*

VEGETARIAN OPTIONS

Field Greens with Matsuhisa Dressing Mix Sałat z Dressingiem Matsuhisa	45
Baby Spinach Salad Dry Miso Sałatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso	80
Vegetable Spicy Garlic Donburi Warzywa Spicy Garlic Donburi	85
Inaniwa Pasta with Spicy Garlic Vegetables Makaron Inaniwa z Warzywami Spicy Garlic	85
Club Sandwich with Avocado, Dry Miso, Spinach and Yuzu Oil, Mayonnaise, Tomato, French Fries Club Sandwich z Awokado, Dry Miso, Szpinakiem z Oliwą Yuzu, Majonezem, Pomidorem, Frytki	75

OVERNIGHT MENU | KARTA NOCNA (AVAILABLE FROM 11PM UNTIL 7AM | DOSTĘPNA OD 23:00 DO 7:00)

Trio of Homemade Vegan Dips with Vegetable Sticks Trio Domowych Dipów Wegańskich z Warzywami	90
Chicken Wrap with Creamy Spicy Sauce and Mixed Salad Wrap z Kurczaka z Sosem Creamy Spicy i Mixem Sałat	115
Salmon Wrap with Wasabi Cream and Mixed Salad Wrap z Łososia z Kremem Wasabi i Mixem Sałat	125
Cold Cuts and Cheese Selection with Toasted Bread Selekcja Wędlin i Serów z Pieczywem	140
Yellowtail Jalapeño Seriola Sashimi z Jalapeño	115
Seared Salmon Karashi Su Miso Łosoś Tataki z Musztardowym Miso	105
Fresh Fruit Salad Sałatka Owocowa	55

COFFEE & TEA | KAWA I HERBATA

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

FRESH JUICES & WATER ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI & WODA

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

*Prices include VAT. Tray charge of PLN 20 & service charge of 10% applies.
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server.
Ceny zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.*