



NOBU TO YOU

Takeaway & Delivery



CLASSIC COLD

Seriola Sashimi Z Jalapeño* 85

Sashimi z serioli, yuzu, czosnek, sos sojowy, kolendra, jalapeño

Alergeny: Ryba | Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Chili

New Style Z Łososia* 80

Lekko podpieczone sashimi z łososia, oliwa, olej sezamowy, yuzu, sos sojowy, czosnek, imbir, szczypiorek, sezam, pomidory koktajlowe

Alergeny: Ryba | Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Sezam

New Style Z Przegrzebka* 90

Lekko podpieczone sashimi z przegrzebka, oliwa, olej sezamowy, yuzu, sos sojowy, czosnek, imbir, szczypiorek, sezam, marynowane pomidory koktajlowe

Alergeny: Owoce morza | Gluten (Sos sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Sezam

Tuńczyk Tataki Z Sosem Tosazu* 75

Sashimi z tuńczyka Tataki, czosnek, imbir, cebula dymka, biała rzodkiew, chili z soją i płatkami bonito

Alergeny: Ryba | Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Chili | Czarny Pieprz

Sałatka Sashimi Z Tuńczykiem Z Dressingiem Matsuhisa* 95

Sałatka Sashimi z lekko opiekany tuńczykiem, zielona sałata, dressing cebulowo-sojowy Matsuhisa

Alergeny: Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Sezam | Cebula | Czarny Pieprz | Musztarda

Sałatka Z Homarem Z Dressingiem Spicy Lemon 80

Homar, zielona sałata, grzyby shiitake, płatki czosnku, sezam, pomidor, dressing spicy lemon

Alergeny: Owoce morza | Gluten | Czosnek | Chili | Sezam | Grzyby | Soja

Zielona Sałata Z Dressingiem Matsuhisa 35

Mix zielonych sałat, dressing cebulowo-sojowy Matsuhisa

Alergeny: Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Sezam | Cebula | Musztarda | Czarny Pieprz

CLASSIC HOT

Black Cod Miso 160

Najstłynniejsze danie Nobu. Czarny dorsz z Alaski (220g) marynowany w słodkim sosie Miso

Alergeny: Ryba | Soja

Wołowina Wagyu 180

160g grillowanej wołowiny wagyu, marynowane warzywa i grzyby, szczypiorek, 2 sosy Nobu (Anticucho i Teriyaki)

Alergeny: Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Grzyby | Musztarda | Czarny Pieprz | Alkohol

Szaszłyki Z Wołowiny Lub Kurczaka W Sosie Anticucho 85

Dwa grillowane szaszłyki z sosem Anticucho, biała rzodkiew, szczypiorek

Alergeny: Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Alkohol | Czarny Pieprz | Czosnek | Sezam | Cebula | Grzyby

* Surowa ryba

Polędwica Wołowa W Sosie Anticucho Lub Teriyaki 140

Polędwica Wołowa w Sosie Anticucho lub Teriyaki, biała rzodkiew, szczypiorek

Alergeny: Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Alkohol | Czarny Pieprz | Czosnek | Sezam | Cebula | Grzyby

Homar Z Sosem Wasabi Pepper 220

Homar z warzywami i grzybami w sosie wasabi pepper

Alergeny: Owoce morza | Gluten (Sos Sojowy) | Czosnek | Chili | Grzyby | Soja | Musztarda | Alkohol | Nabiał

Chilijski Okoń Morski W Sosie Z Czarnej Fasoli 160

Okoń morski gotowany na parze, sos z czarnej fasoli, warzywa

Alergeny: Ryba | Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Sezam | Alkohol

NOBU NOW COLD

Chrupiący Ryż Z Pikantnym Tuńczykiem* 75

6 sztuk chrupiącego ryżu, pikantny tatar z tuńczyka, cebula dymka, pikantny sos

Alergeny: Ryba | Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Chili | Jajka

Chrupiący Ryż Z Pikantnym Łososiem* 65

6 sztuk chrupiącego ryżu, pikantny tatar z łososia, cebula dymka, pikantny sos

Alergeny: Ryba | Gluten (Sos Sojowy) | Soja | Czosnek | Cebula | Chili | Jajka

Tataki Z Łososia W Musztardowym Sosie Miso* 80

6 sztuk Sashimi z łososia, sałatka z warzyw w japońskim musztardowym sosie Miso

Alergeny: Ryba | Musztarda | Soja

Sałatka Z Młodego Szpinaku Z Dry Miso 55

Sałatka z młodego szpinaku, yuzu, oliwa, trufle, dry Miso, parmezan, tofu

Alergeny: Nabiał | Soja

Sałatka Z Młodego Szpinaku Z Krewetkami 88

Sałatka z młodego szpinaku, yuzu, oliwa, trufle, dry Miso, parmezan, tofu, krewetki

Alergeny: Nabiał | Soja | Owoce morza

NOBU NOW HOT

Pierozki Wagyu Z Foie Gras Z Pikantnym Sosem Ponzu (5 sztuk) 88

Smażone pierożki z wołowiną wagyu, cebula dymka, pikantny sos ponzu

Alergeny: Gluten (Sos Sojowy) | Cebula | Chili | Czosnek | Grzyby

Chilijski Okoń Morski Umami 160

Chilijski Okoń morski, cebula, kolendra, sos Anticucho

Alergeny: Chili | Ryba | Cebula | Soja | Czosnek | Wodorosty

* Surowa ryba

PRZEKAŃSKI SHUKO

Edamame	25
Pikantne Edamame	35
Shishito Peppers Den Miso	32
Skrzydółka Umami	55

SUSHI

NIGIRI & SASHIMI

cena za sztukę

Tuńczyk	25
Toro	30
O-Toro	35
Seriola	25
Łosoś	20
Okoń	20
Makrela	17
Krab Królewski	35
Kawior z Łososia	30
Tobbiko	20
Przegrzebek	25
Krewetka	22
Słodka Krewetka	24
Węgorz	24
Tamago	10
Japońskie Wagyu	35

DESERY

Sernik Nobu	50
Talerz egzotycznych owoców	55

NAPOJE

KOKTAJLE

230ml
dwie porcje

Japanese Mojito Premix	35
Jalapeño Ginger Martini Premix	35
English Rose Premix	35
Lychee Elderflower Martini Premix	35

WARZYWA

Nasu Miso	45
Brokuły z Salsa Shiso	35
Kalafior Jalapeño	35

SUSHI

MAKI

cena za 6 sztuk

Tuńczyk	35
Pikantny Tuńczyk	40
Tuńczyk i Szparagi	45
Toro z Dymką	50
Seriola z Dymką	35
Seriola i Jalapeño	37
Łosoś	30
Łosoś i Awokado	35
Pikantny Przegrzebek	45
Węgorz z Ogórkiem	50
California	48
House Special	50
Warzywa	32
Japoński Ogórek	18

NAPOJE

NAPOJE BEZALKOHOLOWE

Cisowianka Niegazowana	0,7l	21
Cisowianka Gazowana	0,7l	21
Coca Cola	0,25l	9
Cola Zero	0,25l	9
Tonic Thomas Henry	0,2l	17
Sok Pomarańczowy		9
Sok Jabłkowy		9
Nobu Lemonade Classic		23
Nobu Lemonade Passionfruit		23



NOBU TO YOU

Nasza dostawa jest dostępna
od środy do soboty
w godzinach 16:00 - 21:30

Zadzwoń do nas
+48 22 551 88 06

Wilcza 73 | 00-670 Warsaw
dine-warsaw@nobuhotels.com



Aby w pełni poczuć klimat naszej restauracji
zeskanuj kod QR do playlisty z kultowymi
utworami, przygotowanej specjalnie dla Ciebie
przez naszego DJa Mike'a Konstantego.



Nie zapomnij podzielić się swoim doświadczeniem
na Instagramie oznaczając nasz profil @nobuhotelwarsaw.

#NobuToYou #NobuWarsaw #NobuHotelWarsaw

CLASSIC COLD

Yellowtail Jalapeño* 85

Slices of yellowtail sashimi with yuzu soy sauce, garlic purée and sliced jalapeño

Allergies: Fish | Gluten (Soy Sauce) | Soy Bean | Garlic | Chilli

New Style Salmon Sashimi* 80

Pieces of thinly sliced salmon sashimi, lightly seared with hot sesame and olive oil, yuzu soy sauce, garlic purée, sliced ginger, chives, sesame seeds and a pickled cherry tomato

Allergies: Fish | Gluten (Soy Sauce) | Soy Bean | Garlic | Onion | Sesame

New Style Scallop* 90

Pieces of thinly sliced scallop sashimi, lightly seared with hot sesame and olive oil, yuzu soy sauce, garlic purée, sliced ginger, chives, sesame seeds and a cherry tomato

Allergies: Seafood | Gluten (Soy Sauce) | Soy Bean | Garlic | Onion | Sesame

Tuna Tataki with Tosazu* 75

7 pieces of seared tuna sashimi, served with garlic, ginger, spring onion, grated daikon, chilli with bonito dressing

Allergies: Fish | Gluten (Soy Sauce) | Soy Bean | Garlic | Onion | Chilli | Black Pepper

Tuna Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing* 95

9 pieces of peppered tuna sashimi, lightly seared on the outside, served with field greens and Matsuhisa onion and soy dressing

Allergies: Gluten (Soy Sauce) | Soy Bean | Sesame | Onion | Black Pepper | Mustard

Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing 80

Lobster on a bed of field green salad with shiitake mushrooms, garlic chips and sesame seeds in a spicy lemon dressing

Allergies: Shellfish | Gluten | Garlic | Chilli | Sesame | Mushroom | Soy Bean

Field Greens with Matsuhisa Dressing 35

Mixed field greens with our famous Matsuhisa onion and soy dressing

Allergies: Gluten (Soy Sauce) | Soy Bean | Sesame Seed | Onion | Mustard

CLASSIC HOT

Black Cod Miso 160

Our most iconic dish. Alaskan Black cod fillet (220g) marinated in sweet den miso sauce

Allergies: Fish | Soy Bean

Wagyu Beef Steak 180

160g of grilled Wagyu beef served with assorted pickled vegetables and mushrooms, topped with chives and accompanied with 2 Nobu sauces (Anticucho and Teriyaki)

Allergies: Gluten | Soy Bean | Garlic | Onion | Mushroom | Dairy | Mustard Chilli | Pepper | Alcohol

Beef or Chicken Kushiyaki with Anticucho Sauce 85

Two grilled beef skewers served with Anticucho sauce, pickle and chives

Allergies: Gluten | Soy Bean | Alcohol | Pepper | Garlic | Sesame | Onion | Mushroom

* Raw fish

Beef Tenderloin Steak with Anticucho or Teriyaki Sauce	140
Beef Tenderloin served with Anticucho sauce, pickle and chives	
Allergies: Gluten Soy Bean Alcohol Pepper Garlic Sesame Onion Mushroom	
Lobster Wasabi Pepper	220
Lobster sautéed with vegetables and mushrooms in a wasabi pepper sauce	
Allergies: Shellfish Gluten Garlic Chilli Mushroom Soy Bean Mustard Alcohol Dairy	
Chilean Sea Bass with Black Bean Sauce	160
Chilean Seabass, black bean sauce and vegetables	
Allergies: Seafood Gluten (Soy Sauce) Soy Bean Garlic Onion Sesame Alcohol	

NOBU NOW COLD

Crispy Rice with Spicy Tuna*	75
6 pieces of crispy sushi rice served with spicy tuna tartare, spring onion and creamy spicy sauce	
Allergies: Fish Gluten (Soy Sauce) Soy Bean Garlic Onion Chilli Egg	
Crispy Rice with Spicy Salmon*	65
6 pieces of crispy sushi rice served with spicy salmon tartare, spring onion and creamy spicy sauce	
Allergies: Fish Gluten (Soy Sauce) Soy Bean Garlic Onion Chilli Egg	
Seared Salmon with Karashi Sumiso*	80
6 slices of seared salmon sashimi with Japanese mustard miso sauce	
Allergies: Fish Mustard Soy Bean	
Baby Spinach Salad Dry Miso	55
Baby spinach salad mixed with yuzu juice, truffle oil, extra virgin olive oil, dried miso, grated Parmesan cheese and crispy tofu skin	
Allergies: Dairy Soy Bean	
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimps	88
Baby spinach salad mixed with yuzu juice, truffle oil, extra virgin olive oil, dried miso, grated Parmesan cheese and crispy tofu skin, seafood	
Allergies: Dairy Soy Bean	

NOBU NOW HOT

Wagyu Dumplings with Foie Gras and Spicy Ponzu (5 Pieces)	88
Pan-fried dumplings filled with wagyu beef, served with spicy ponzu sauce and spring onion	
Allergies: Gluten Onion Chilli Garlic	
Umami Chilean Sea Bass	160
Chilean Sea Bass, onion, coriander, Anticucho sauce	
Allergies: Chilli Fish Onion Sesame Soy Bean Garlic Seaweed	

* Raw fish

SHUKO

Edamame	25
Spicy Edamame	35
Shishito Peppers Den Miso	32
Umami Chicken Wings	55

SUSHI

NIGIRI & SASHIMI

price per piece

Tuna	25
Toro	30
O-Toro	35
Yellowtail	25
Salmon	20
Sea Bass	20
Mackerel	17
King Crab	35
Salmon Egg	30
Smelt Egg	20
Scallop	25
Shrimp	22
Sweet Shrimp	24
Fresh Water Eel	24
Tamago	10
Japanese Wagyu	35

DESSERT

Nobu Cheesecake	50
Exotic Fruit Platter	55

BEVERAGE

COCKTAILS

230ml
two portions

Japanese Mojito Premix	35
Jalapeño Ginger Martini Premix	35
English Rose Premix	35
Lychee Elderflower Martini Premix	35

VEGETABLES

Nasu Miso	45
Broccoli Shiso Salsa	35
Cauliflower Jalapeño	35

SUSHI

MAKI

cut into 6 pieces

Tuna	35
Spicy Tuna	40
Tuna & Asparagus	45
Toro & Scallion	50
Yellowtail & Scallion	35
Yellowtail & Jalapeño	37
Salmon	30
Salmon & Avocado	35
Scallop & Smelt Egg	45
Eel & Cucumber	50
California	48
House Special	50
Vegetable	32
Kappa	18

BEVERAGE

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

Cisowianka Still	0,7l	21
Cisowianka Perlage	0,7l	21
Coca Cola	0,25l	9
Cola Zero	0,25l	9
Tonic Thomas Henry	0,2l	17
Orange Juice		9
Apple Juice		9
Nobu Lemonade Classic		23
Nobu Lemonade Passionfruit		23



NOBU TO YOU

Available

Wednesday-Saturday
4PM - 9.30PM

Call us

+48 22 551 88 06

Wilcza 73 | 00-670 Warsaw
dine-warsaw@nobuhotels.com



To fully experience the Nobu atmosphere at home, please scan the QR code which will take you to our playlist on Spotify, prepared especially for you by our resident DJ Mike Konstanty.



Don't forget to share your experience on Instagram by tagging our @nobuhotelwarsaw profile

#NobuToYou #NobuWarsaw #NobuHotelWarsaw