

# ***NOBU HOTEL***

WARSAW

Prices are in PLN and inclusive of VAT.  
Please inform the Operator regarding allergies and dietary restrictions  
10% tray charge will be added to your bill.

Ceny w PLN, zawierają VAT. Prosimy o poinformowanie  
obsługi o alergiach lub nietolerancjach pokarmowych.  
10% napiwku będzie doliczone do rachunku.

# BREAKFAST | ŚNIADANIE

7:00 - 11:00

Please call IN ROOM DINING to order your breakfast  
Wybierz IN ROOM DINING na klawiaturze telefonu, aby zamówić śniadanie.

## ŚNIADANIE ZAWIERA

Koszyk wypieków, z masłem, selekcją dżemów i miodem

Proszę wybrać po jednym z poniższych:

- herbata lub kawa
- świeżo wyciśnięty sok pomarańczowy lub grejpfrutowy

## BENTO BOX

Dania z jaj (Jedno do wyboru):

Omlet, jajka sadzone, jajecznica  
lub shiro tamago (omlet z białek jajek)

Dodatki (proszę wybrać dwa):

Bekon, kiełbaski, selekcja wędlin i serów, wędzony łosoś lub awokado

Granola z jogurtem greckim i świeże owoce.

Zachęcamy do zamówienia rozszerzonej opcji Bento Box Deluxe.  
Obowiązuje dopłata w wysokości 50 PLN

## DELUXE BENTO BOX

Dania z jaj (Jedno do wyboru)

Omlet, jajka sadzone, jajecznica  
lub shiro tamago (omlet z białek jajek)

Awokado na Toście z Dry Miso

Wędzony Łosoś

Selekcja Wędlin i serów

(szynka, chorizo, suszone Wagyu, brie, Emmental, pikle)

Naleśniki z Syropem Klonowym, Jagodowa Konfitura,  
Masło z Miso i Orzechami Pecan, oraz śmietaną z Yuzu

Mus mango z jogurtem kokosowym, nasionami chia  
i świeżymi owocami

Zestaw Deluxe Bento Box zawiera kawę, herbatę,  
świeżo wyciskane soki z pomarańczy lub grejpfrutów,  
koszyk wypieków oraz selekcję dżemów.

# BREAKFAST | ŚNIADANIE

7:00 - 11:00

Please call IN ROOM DINING to order your breakfast  
Wybierz IN ROOM DINING na klawiaturze telefonu, aby zamówić śniadanie.

## BREAKFAST INCLUDES

Bakery basket served with butter, jams and honey

Please choose one each of the following:

- tea or coffee
- freshly squeezed orange or grapefruit juice

## BENTO BOX

Eggs Your Way (please choose one):

Omelet, sunny side up eggs, scrambled eggs  
or Shiro Tamago (egg white omelet)

Side dish (please choose two)

Bacon rashers, sausage, cold cuts, smoked salmon or avocado  
Natural yogurt with granola and fresh fruits

We encourage you to upgrade your regular Bento Box  
to Deluxe Bento Box. Supplement 50 PLN applies.

## DELUXE BENTO BOX

Eggs Your Way (please choose one:  
Omelet, fried eggs, scrambled eggs,  
Shiro Tamago (egg white omelet)

Smashed Avocado on Toast with Dry Miso  
Smoked Salmon

Selection of cold cuts  
(ham, chorizo, dry Wagyu, pork, brie, Emmental and local pickles)

Soba Pancakes with Maple syrup, Blueberry Yuzu Compote,  
Miso Pecan Butter, Yuzu Cream

Mango jelly with coco yoghurt, chia seeds and fresh fruits

Includes coffee and tea, freshly squeezed juice orange  
or grapefruit, bakery basket, jams, butter and honey.

# BREAKFAST A'LA CARTE MENU

## MENU ŚNIADANIOWE A'LA CARTE

7:00 - 11:00

Please call IN ROOM DINING to order your breakfast  
Wybierz IN ROOM DINING na klawiaturze telefonu, aby zamówić śniadanie.

### SHIRO TAMAGO

38

Egg white Omelette, Spinach, Tofu, Feta, Extra Virgin Olive Oil and dried miso  
Omlet z Białek, Szpinak, Tofu, Ser Feta, Oliwa, Suszone Miso

### SOBA PANCAKES

35

Maple syrup, Blueberry Yuzu Compote, Miso Pecan Butter  
Naleśniki z Syropem Klonowym, Jagodowa Konfitura Yuzu,  
Masło z Miso i Orzechami Pecan

### SMASHED AVOCADO ON TOAST WITH DRY MISO

#### AWOKADO NA TOŚCIE Z DRY MISO

38

Add Two Poached Eggs

+8

Dodaj Dwa Jajka w Koszulce

### MATSUHISA BENEDICT

55

Crispy Tofu, Spinach, Dorset Crab, Shiso Bearnaise, Salmon Egg  
Chrupiące Tofu, Szpinak, Krab z Dorset, Bearnaise z Shiso,  
Ikura z Łososia

### SCRAMBLED EGGS DONBURI

45

Salmon, Steamed Rice, Nori, Sesame, Soy sauce, Salmon Eggs  
Łosoś, Ryż, Nori, Sezam, Sos Sojowy, Ikra Łososia

### CLASSIC POLISH

35

Scrambled Eggs, Cottage Cheese with Spring Onion, Red Radish  
Jajecznica, Serek Wiejski ze Szczypiorkiem i Rzodkiewką

# BREAKFAST A'LA CARTE MENU MENU ŚNIADANIOWE A'LA CARTE

7:00 - 11:00

Please call IN ROOM DINING to order your breakfast  
Wybierz IN ROOM DINING na klawiaturze telefonu, aby zamówić śniadanie.

## CHOICE OF BAKERY BASKET KOSZYK WYPIEKÓW

30

served with Butter, Jams and Honey  
serwowany z Masłem, Selekcją Dżemów i Miodem

## ORDER EXTRA SIDE DISHES UZUPEŁNIJ SWOJE ŚNIADANIE O DODATKI

Avocado / Awokado	16
Cold cuts /Selekcja wędlin i serów	20
Smoked Salmon / Wędzony Łosoś	18
Bacon / Boczek	10
Kurobuta Sausage / Kiełbasa Kurobuta	12

## BENTO BOX

90

Choice of eggs:  
Dania z jaj (Jedno do wyboru):  
Omelet, sunny side up, scrambled or Shiro Tamago (egg white omelet)  
Omlet, jajka sadzone, jajecznica lub shiro tamago (omlet z białek jajek)

Side dish (please choose two)  
Dodatki (proszę wybrać two)  
Bacon rashers, sausage, cold cuts, smoked salmon or avocado  
Bekon, kiełbaski, selekcja wędlin i serów, wędzony łosoś lub awokado

Natural yogurt with granola and fresh fruits  
Granola z jogurtem greckim i świeże owoce

# BREAKFAST A'LA CARTE MENU MENU ŚNIADANIOWE A'LA CARTE

7:00 - 11:00

Please call IN ROOM DINING to order your breakfast  
Wybierz IN ROOM DINING na klawiaturze telefonu, aby zamówić śniadanie.

## DELUXE BENTO BOX

140

Eggs Your Way (please choose one):

Omelet, sunny side up eggs, scrambled eggs,  
Shiro Tamago (egg white omelet)

Smashed Avocado on Toast with Dry Miso

Smoked Salmon

Selection of cold cuts

(ham, chorizo, dry Wagyu, pork, brie, Emmental and local pickles)

Soba Pancakes with Maple syrup, Blueberry Yuzu Compote,  
Miso Pecan Butter, Yuzu Cream

Mango jelly with coco yoghurt, chia seeds and fresh fruits

Includes coffee and tea, freshly squeezed juice orange  
or grapefruit, bakery basket, jams, butter and honey.

Dania z jaj (Jedno do wyboru):

Omlet, jajka sadzone, jajecznica  
lub shiro tamago (omlet z białek jajek)

Awokado na Toście z Dry Miso

Wędzony Łosoś

Selekcja Wędlin i serów

(szynka, chorizo, suszone Wagyu, brie, Emmental, pikle)

Naleśniki z Syropem Klonowym, Jagodowa Konfitura,  
Masło z Miso i Orzechami Pecan, oraz śmietaną z Yuzu

Galaretką mango z jogurtem kokosowym, nasionami chia  
i świeżymi owocami

Zestaw Deluxe Bento Box zawiera kawę, herbatę,  
świeżo wyciskane soki z pomarańczy lub grejpfrutów,  
koszyk wypieków oraz selekcję dżemów.

# LUNCH

11:00 - 16:00

## NOBU COLD

Baby Spinach Salad Dry Miso Sałatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso	60
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp Sałatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami	95
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Sałatka z Homara z Sosem Spicy Lemon	130
Field Greens with Matsuhisa Dressing Selekcja Organicznych Sałat z Matsuhisa Dressing	40

## SIDE DISHES

Miso Soup Zupa Miso	25
Steamed Rice Ryż	15
Sauteed Mushrooms, Spicy Lemon Grzyby z Sosem Cytrusowo - Pikantnym	70
Mixed Salad with Yuzu Dressing Selekcja Sałat z Sosem Yuzu	35

# LUNCH

11:00 - 16:00

## NOBU HOT

Black Cod Miso Czarny Dorsz w Sosie Miso	170
Nasu Miso Bakłażan Nasu Miso	45
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho i Teriyaki	220
Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5pcs) Pierozki z Wagyu i Sosem Ponzu (5szt.)	100
Umami Chilean Sea Bass Chilijski Okoń Morski Umami	170
Seafood Dashi Ponzu Owoce Morza z Sosem Dashi Ponzu	160

## DESSERTS

Chocolate Bento Box Czekoladowy Bento Box	55
Nobu Cheesecake Sernik Nobu	50
Matcha Fondant Fondant z Zielonej Herbaty	55
Seasonal Exotic Fruit Selection Selekcja Owoców Egzotycznych	55
Selection of Ice creams and Sorbets Selekcja Lodów I Sorbetów	45
Assorted Mochi Ice Cream Selekcja Lodów Mochi	45

# DINNER | KOLACJA

16:00 - 23:00

## NOBU COLD DISHES

Yellowtail Jalapeño Seriola Sashimi z Jalapeño	85	Crispy Rice with Spicy Salmon Chrupiący Ryż z Pikantnym Łososiem	70
New Style Salmon New Style z Łososia	80	Seared Salmon Karashi Sumiso Tataki z Łososia w Musztardowym Sosie Miso	85
New Style Scallop New Style z Przegrzebek	95	Baby Spinach Salad Dry Miso Salatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso	60
Tuna Tataki with Tosazu Tuńczyk Tataki z Sosem Tosazu	85	Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp Salatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami	95
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing Sałatka Sashimi z Tuńczyka z Sosem Matsuhisa	110		
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Sałatka z Homara z Sosem Spicy Lemon	130		
Field Greens with Matsuhisa Dressing Selekcja Organicznych Sałat z Matsuhisa Dressing	40		
Crispy Rice with Spicy Tuna Chrupiący Ryż z Pikantnym Tuńczykiem	80		

# DINNER | KOLACJA

16:00 - 23:00

## NOBU HOT DISHES

Black Cod Miso Czarny Dorsz w Sosie Miso	170	Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5pcs) Pierozki z Wagyu i Sosem Ponzu (5szt.)	100
Chilean Sea Bass with Black Bean Sauce Chilijski Okoń Morski z Sosem z Czarnej Fasoli	170	Umami Chilean Sea Bass Chilijski Okoń Morski Umami	170
Lobster Wasabi Pepper Homar z Sosem Wasabi Pepper	220		
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho i Teriyaki	220		
Beef Kushiyaki with Anticucho Sauce Szaszłyki z Wołowiny w Sosie Anticucho	90		
Chicken Kushiyaki with Anticucho Sauce Szaszłyki z Kurczaka w Sosie Anticucho	65		

# DINNER | KOLACJA

16:00 - 23:00

## NIGIRI & SASHIMI

Tuna Tuńczyk	30	Scallop Przegrzebek	28
O-Toro	38	Shrimp Krewetka	25
Yellowtail Seriola	28	Sweet Shrimp Słodka Krewetka	27
Salmon Łosoś	25	Freshwater Eel Węgorz	25
Sea Bass Okoń	25	Tamago	10
Mackerel Makrela	25	Japanese Wagyu Japońskie Wagyu	45
King Crab Krab Królewski	40		
Salmon Egg Kawior Łososia	35		

# DINNER | KOLACJA

16:00 - 23:00

## SUSHI MAKI

Tuna  
Tuńczyk 42

Spicy Tuna  
Pikantny Tuńczyk 45

Tuna & Asparagus  
Tuńczyk i Szparagi 45

Toro & Scallion  
Toro z Dymką 45

Yellowtail & Jalapeño  
Seriola z Jalapeño 40

Salmon  
Łosoś 30

Salmon & Avocado  
Łosoś z Awokado 35

Scallop & Smelt Egg  
Pikantny Przegrzebek 55

Eel & Cucumber  
Węgorz z Ogórkiem 60

California 55

House Special 55

Vegetable  
Warzywa 40

Kappa  
Japoński Ogórek 18

## VEGETABLES WARZYWA

Nasu Miso  
Bakłażan Nasu Miso 45

Broccoli Shiso Salsa  
Brokuły z Salsa Shiso 35

Cauliflower Jalapeño  
Kalańior Jalapeño 35

# DINNER | KOLACJA

16:00 - 23:00

## SHUKO SNACKS PRZEKĄSKI

Edamame Edamame	25
Spicy Edamame Pikantne Edamame	35
Padron Peppers Den Miso Papryczki Padron Den Miso	35
Umami Chicken Wings Skrzydółka Umami	55

## DESSERTS

Chocolate Bento Box Czekoladowy Bento Box	55
Nobu Cheesecake Sernik Nobu	50
Matcha Fondant Fondant z Zielonej Herbaty	55
Seasonal Exotic Fruit Selection Selekcja Owoców Egzotycznych	55
Selection of Ice creams and Sorbets Selekcja Lodów I Sorbetów	45
Assorted Mochi Ice Cream Selekcja Lodów Mochi	45

# DINNER | KOLACJA

16:00 - 23:00

## COCKTAILS KOKTAJLE

English Rose	35
Japanese Mojito	35
Ayacucho Martini	35
Lychee & Elderflower Martini	35
Jalapeño & Ginger Martini	35
The Master Margarita	35
Ashes to Ashes	35

# DRINKS | NAPOJE

7:00 - 23:00

## COFFEES KAWY

Espresso	15
Double Espresso	18
Americano	15
Macchiato	15
Flat White	18
Cappuccino	18
Latte	18
Hot Chocolate Gorąca Czekolada	18
Pot of Coffee Dzbanek Kawy	20

## CHOICE OF MILK WYBÓR MLEKA

Milk Mleko	
Soy Milk Mleko Sojowe	
Almond Milk Mleko Migdałowe	
Cisowianka Still Cisowianka Niegazowana	21
Perlage Sparkling Perlage Gazowana	21

# DRINKS | NAPOJE

7:00 - 23:00

## HANDCRAFTED TEAS HERBATY SPECJALNE

Green Tea Zielona Herbata	12
Jasmine Tea Jaśminowa Herbata	12
Gen Mai Cha Zielona z Prażonym Ryżem	16
Marakesh Mint Mięta z Marakeszu	12
Fresh Mint Świeża Mięta	12
English Breakfast Earl Grey Imperial	12

## JUICES SOKI

Pineapple, Cranberry, Apple, Tomato Ananasowy, Żurawinowy, Jabłkowy, Pomidorowy	12
--	----

## FRESH PRESS JUICE ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Orange, Grapefruit Pomarańcza, Grejpfruit	18
--	----

# WINE

7:00 - 23:00

## WINE BY THE GLASS WINO NA KIELISZKI

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Reims, France	85
Veuve Cliquot Ponsardin Brut Rose', Reims, France	90
Bisol Jejo Prosecco DOCG, Veneto, Italy	30

### WHITE | BIAŁE

Domaine Gayda "Flying Solo", Languedoc, France	35   160
Chablis Domaine Colombier 2017, Burgundy, France	60   300
Etna Bianco Girolamo Russo 2018, Sicily, Italy	65   340
Vespa Bianco Bastianich 2016, F. Venezia Giulia, Italy	75   400

### RED | CZERWONE

Merayo Mencia 2017, Bierzo, Spain	38   170
Sangiovese Superiore Pandolfo Pandolfa 2017, Emilia Romagna, Italy	40   210
Erste & Neu Kellerei Lagrein 2019, South Tyrol, Italy	55   290
Barolo Massolino 2015, Piedmont, Italy	90   540

# WINE

7:00 - 23:00

## WINE BY THE BOTTLE WINO NA BUTELKI

### CHAMPAGNE & SPARKLING

Bisol Jejo DOCG Prosecco, Veneto, Italy	180
Ca' Del Bosco Franciacorta Brut, Lombardy, Italy	450
Veuve Cliquot Ponsardin Brut, Reims, France	510
Jaquart Mosaïque, Reims, France	590
Ruinard Blanc de Blanc, Reims, France	1000
Taittinger Comtes de Champagne 2007, Reims, France	1800
Dom Perignon, Reims, France	2400
Louis Roederer Cristal, Reims, France	2700
Armand de Brignac Gold, Chigny-Les-Roses, France	3000
Krug Vintage 2004, Reims, France	4200

### ROSÉ CHAMPAGNE

Veuve Cliquot Ponsardin Brut Rose', Reims, France	540
Jacquart Mosaïque Brut Rose', Reims, France	630
Dom Perignon Brut Rose', Reims, France	4300

# WINE

7:00 - 23:00

## WHITE WINE

Domaine Gayda "Flying Solo" 2019, Languedoc, France	160
Ventisquero Yelcho Reserva Sauvignon Blanc 2018, Casablanca, Chile	186
Gavi di Gavi Cinzia Bergaglio, La Fornace 2018	200
Pecorino Terre di Chieti Tenuta Ulisse 2019, Abruzzo, Italy	210
Kojder Johanniter 2018, West Poland	240
Albariño Palacio de Fefinanes 2019, Rias Baixias, Spain	280
Chablis Domaine Colombier 2017, Burgundy, France	300
Greywacke Sauvignon Blanc 2019, Marlborough, New Zealand	335
Sancerre Cotat "La Grande Cote" 2018, Loire, France	580
Riesling Kabinett Leitz Kirchenpfad 2018, Rheingau, Germany	210
Chenin Blanc Secauteurs AA Badenhorts 2019, Swartland, South Africa	275
Rioja Blanco Don Quintin Bodega Ortega Ezquerro 2017, Spain	220
Chardonnay Soco Lioco Wines 2018, Sonoma, USA	400
Isole & Olena Chardonnay 2017, Tuscany, Italy	620
Jerman "Vintage Tunina" 2016 Friuli V. Giulia, Italy	630
Meursault "Le Tillets" Domaine Vincent Gilardin 2015, Burgundy, France	830
Puligny Montrachet 1er Cru' "Le Combettes" Domaine Jaques Prieur 2014, Burgundy, France	1200

# WINE

7:00 - 23:00

## ROSÉ WINE

Chateau Minuty Cuvee' OR Rose' 2019 Provence, France	350
Whispering Angel 2019, Provence, France	380

## RED WINE

Erste & Neu Kallery Lagrein 2019, South Tyrol, Italy	290
Barolo Massolino 2015, Piedmont, Italy	540
Pauillac De Lynch Bages 2017, Bordeaux, France	900
Pinot Nero Cantine Lavis 2018, Trentino, Italy	160
Sangiovese Superiore Pandolfo Pandolfa 2017, Emilia Romagna, Italy	210
Bordeaux Chateau Anthonic Cru' Borgeois 2012, Bordeaux, France	290
Monferrato Rosso Braida "Il Baciato" 2016, Emilia Romagna, Italy	300
Pinot Noir Kim Crawford 2017, Marlborough, New Zealand	330
Gevrey Chambertin Domaine Joseph Drouhin 2014, Burgundy, France	700
Rioja Crianza Ortega Ezquerro 2016, Spain	160
Vinedos Emiliana Signos de Origen La Quebrada Syrah 2015, Casablanca, Chile	360
Bastianich Vespa Rosso 2014, Merlot Refosco Cabernet Sauvignon, Friuli V. Giulia, Italy	400
Stag's Leap wine Cellars Artemis 2017, Napa, USA	800
Bramaluce Rosso Cantine Terenzi 2018, Maremma, Tuscany, Italy	250
Diodoro Primitivo di Manduria San Giorgio 2018, Puglia, Italy	280
Mencia Bodega Merayo 2017, Bierzo, Spain	170