



## NOBU COLD DISHES

### CLASSIC

Toro Tartare with Caviar	145
Salmon or Yellowtail Tartare with Caviar	95
Yellowtail Jalapeño	95
Oysters with Nobu Sauces	115
Whitefish Tiradito	90
Scallop Tiradito	115
New Style Salmon	95
New Style Scallop	115
Seafood Ceviche	100
Tuna Tataki with Tosazu	95
Tuna Tempura Roll	85
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing	140
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing	160
Field Greens with Matsuhisa Dressing	45
Salmon Skin Salad	70

## OMAKASE

### MULTI COURSE TASTING MENU

Signature	380
Warsaw	480

## NOW

Vegetable Hand Roll with Sesame Sauce	35
Crispy Rice with Spicy Tuna	95
Crispy Rice with Spicy Salmon	85
Whitefish Sashimi Dry Miso	90
Seared Salmon Karashi Sumiso	85
Baby Spinach Salad Dry Miso	65
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp	115

## NOBU HOT DISHES

### CLASSIC

Black Cod Miso	185
Half of Black Cod Miso	95
Shrimp Tempura with Creamy Spicy Sauce or Ponzu	140
Chilean Sea Bass with Black Bean Sauce	180
Squid 'Pasta' with Light Garlic Sauce	110
Creamy Spicy Crab	210
Shrimp and Lobster with Spicy Lemon Sauce	195
Lobster Wasabi Pepper	260
Seafood Toban Yaki	150
Beef Toban Yaki	160
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak	245

## JAPANESE WAGYU BEEF

GRADE - A5

330 PER 75 GRAMS

### CHOICE OF PREPARATIONS

New Style	Tataki	Toban Yaki	Steak	Tacos (6pcs)
-----------	--------	------------	-------	--------------

## NOW

Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5pcs)	130
Umami Chilean Sea Bass	180
Soft Shell Crab Kara-age with Ponzu	135
King Crab Tempura Amazu Ponzu	210
Arctic Char with Crispy Shiso	140
Pan Fried Scallops with Yuzu Truffle (2pcs)	115
Lobster Tempura with Tamari Honey Sauce	300

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



## NOBU COLD DISHES

### CLASSIC

Toro Tatar z Kawiozem	145
Tartar z Łososia lub Seriola z Kawiozem	95
Seriola Sashimi z Jalapeño	95
Ostrygi z Sosami Nobu	115
Tiradito z Białej Ryby	90
Tiradito z Przegrzebek	115
New Style z Łososia	95
New Style z Przegrzebek	115
Ceviche z Owocami Morza	100
Tuńczyk Tataki z Sosem Tosazu	95
Tuńczyk w Tempurze	85
Salatka Sashimi z Tuńczyka z Sosem Matsuhisa	140
Salatka z Homara z Sosem Spicy Lemon	160
Selekcja Organicznych Sałat z Matsuhisa Dressing	45
Salatka ze Skórką Łososia	70

## OMAKASE

### MENU DEGUSTACYJNE

Signature	380
Warsaw	480

## NOW

Hand Roll z Warzywami z Sosem Sezamowym	35
Chrupiący Ryż z Pikantnym Tuńczykiem	95
Chrupiący Ryż z Pikantnym Łososiem	85
Sashimi z Białej Ryby i Dry Miso	90
Łosoś z Musztardowym Miso	85
Salatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso	65
Salatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami	115

## NOBU HOT DISHES

### CLASSIC

Czarny Dorsz w Sosie Miso	185
Półowa Czarnego Dorsza w Sosie Miso	95
Krewetki w Tempurze z Sosem Creamy Spicy lub Ponzu	140
Chilijski Okoń Morski z Sosem z Czarnej Fasoli	180
'Pasta' z Kalamarnicy z Lekkim Sosem Czosnkowym	110
Krab Creamy Spicy	210
Krewetki i Homar w Sosie Spicy Lemon	195
Homar z Sosem Wasabi Pepper	260
Toban Yaki z Owocami Morza	150
Wołowina Toban Yaki	160
Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho	245

## JAPOŃSKA WOŁOWINA WAGYU

GRADE - A5  
75G - 330PLN

### SPOSÓB PODANIA

New Style	Tataki	Toban Yaki	Steak	Tacos (6szt.)
-----------	--------	------------	-------	---------------

## NOW

Pierogi z Wagyu i Sosem Ponzu (5szt.)	130
Chilijski Okoń Morski Umami	180
Soft Shell Krab Kara-age z Ponzu	135
Królewski Krab w Tempurze z Sosem Amazu Ponzu	210
Pstrąg Alpejski z Chrupiącym Shiso	140
Przegrzebki z Sosem Truflowym i Yuzu (2szt.)	115
Homar w Tempurze z Sosem Miodowym i Tamari	300

Ceny w PLN, zawierają VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.



## NIGIRI & SASHIMI

PRICE PER PIECE

Tuna	30
Toro	35
O-Toro	40
Yellowtail	30
Salmon	28
Sea Bass	28
Mackerel	28
Squid	28
King Crab	46
Salmon Egg	35
Smelt Egg	25
Scallop	32
Octopus	25
Shrimp	25
Sweet Shrimp	27
Freshwater Eel	32
Tamago	15
Japanese Wagyu	50

Cup Sushi Selection 10pcs	200
------------------------------	-----

Sushi Selection 14pcs, served with Miso Soup and Field Greens	290
--	-----

Sashimi Selection 11pcs, served with Miso Soup and Steamed Rice	290
--	-----

## SOUP AND RICE

Miso Soup	25
Mushroom Soup	35
Clear Soup	30
Spicy Seafood Soup	60
Steamed Rice	15

## SUSHI MAKI

	HAND	CUT
Tuna	35	45
Spicy Tuna	40	48
Tuna & Asparagus	40	48
Toro & Scallion	45	50
Yellowtail & Scallion	35	40
Yellowtail & Jalapeño	35	45
Salmon	30	35
Salmon & Avocado	35	38
Scallop & Smelt Egg	45	55
Eel & Cucumber	45	65
California	48	65
Shrimp Tempura	42	55
Soft Shell Crab Roll		60
Salmon Skin	40	50
House Special		55
Vegetable		40
Avocado		20
Kappa	15	18

## TEMPURA

2PCS PER ORDER

Shrimp	60
Shojin – Vegetable Selection	60
Asparagus	35
Avocado	35
Broccoli	35
Shitake Mushroom	39
Zucchini	35

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



## SHUKO

### SNACKS

Edamame	33
Spicy Edamame	45
Padron Peppers Den Miso	49
Umami Chicken Wings	65

## NOBU TACOS

### MINIMUM ORDER OF 2

Tuna	42
Salmon	38
Lobster Wasabi	55
Chicken Anticucho	35

## KUSHIYAKI

### 2 SKEWERS PER ORDER

### SERVED WITH ANTICUCHO OR TERIYAKI SAUCE

Salmon	78
Shrimp	98
Chicken	78
Beef	90
Asparagus	45

## VEGETABLES

### COLD

Oshitashi	35
Kelp Salad	48
Shitake Mushroom Salad	65

### HOT

Nasu Miso	55
Warm Mushroom Salad	85
Mushroom Toban Yaki	90
Broccoli Shiso Salsa	48
Cauliflower Jalapeño	48

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



## NIGIRI & SASHIMI

CENA ZA SZTUKĘ

Tuńczyk	30
Toro	35
O-Toro	40
Seriola	30
Łosoś	28
Okoń	28
Makrela	28
Kalamarnica	28
Krab Królewski	46
Kawior z Łososia	35
Tobbiko	25
Przegrzebek	32
Ośmiornica	25
Krewetka	25
Słodka Krewetka	27
Węgorz	32
Tamago	15
Japońskie Wagyu	50

Cup Sushi Selection 10szt.	200
-------------------------------	-----

Selekcja Sushi 14 szt. Serwowane z Zupą Misoi Sałatką	290
--	-----

Selekcja Sashimi 11 szt. Serwowane z Zupą Miso i Ryżem	290
---	-----

## ZUPY I RYŻ

Zupa Miso	25
Zupa Grzybowa	35
Zupa Klarowna	30
Pikantna Zupa	60
Ryż	15

## SUSHI MAKI

	HAND	CUT
Tuńczyk	35	45
Pikantny Tuńczyk	40	48
Tuńczyk i Szparagi	40	48
Toro z Dymką	45	50
Seriola z Dymką	35	40
Seriola i Jalapeño	35	45
Łosoś	30	35
Łosoś i Awokado	35	38
Pikantny Przegrzebek	45	55
Węgorz z Ogórkiem	45	65
California	48	65
Krewetka w Tempurze	42	55
Chrupiący Krab		60
Skórka Łososia	40	50
House Special		55
Warzywa		40
Awokado		20
Japoński Ogórek	15	18

## TEMPURA

2SZT.

Krewetka	60
Shojin – Selekcja Warzyw	60
Szparagi	35
Awokado	35
Brokuły	35
Shiitake	39
Cukinia	35

Ceny w PLN, zawierają VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.



## SHUKO

### PRZEKĄSKI

Edamame	33
Pikantne Edamame	45
Papryczki Padron Den Miso	49
Skrzydółka Umami	65

## NOBU TACOS

### MINIMALNE ZAMÓWIENIE 2SZT.

Tuńczyk	42
Łosoś	38
Homar z Wasabi	55
Kurczak Anticucho	35

## KUSHIYAKI

### 2 SZASZŁYKI

### SERWOWANE Z SOSEM ANTICUCHO LUB TERIYAKI

Łosoś	78
Krewetki	98
Kurczak	78
Wołowina	90
Szparagi	45

## WARZYWA

### ZIMNE

Oshitashi	35
Sałatka z Alg	48
Shiitake Sałatka Grzybowa	65

### CIEPŁE

Nasu Miso	55
Sałatka z Grzybami	85
Toban Yaki z Grzybami	90
Brokuły z Salsa Shiso	48
Kalafior Jalapeño	48

Ceny w PLN, zawierają VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.