

SAKEBAR

by  
*NOBU*

# New Year's Eve Omakase

31<sup>st</sup> December 2023

---

Seared Scallops with Wasabi Salsa,  
Jonaprince Apples, Charred Baby Leeks

\*\*\*

Wagyu Carpaccio, Quail Egg, Nori Chips

\*\*\*

Spinach Salad Dry Miso with Warm Chestnuts

\*\*\*

Aquanaria Seabass Dashi Ponzu Sauce, Fresh Truffles

\*\*\*

Roasted Veal Loin, Wasabi Mash Potato,  
Black Pepper Teriyaki

\*\*\*

*Dessert*

Whisky Cappuccino

---

800 PLN\*

per person, menu includes a glass  
of Veuve Clicquot Brut at midnight

\*Price includes VAT.

Should you have any dietary requirements or allergies, please inform your server.



SAKEBAR

by  
NOBU

# Noworoczne Omakase

31 grudnia 2023

---

Smażone Przegrzebki w Sosie Wasabi,  
Jabłka Jonaprince, Opiekany Młody Por

\*\*\*

Carpaccio z Wagyu, Przepiórcze Jajko, Chipsy z Nori

\*\*\*

Szpinakowa Sałatka z Dry Miso i Ciepłymi Kasztanami

\*\*\*

Aquanaria Okoń Morski w Sosie Dashi Ponzu, Świeże Trufle

\*\*\*

Pieczona Polędwica Cielęca, Puree z Ziemniaków i Wasabi,  
Teriyaki z Czarnym Pieprzem

\*\*\*

*Deser*

Whisky Cappuccino

---

800 PLN\*

za osobę, menu zawiera kieliszek  
Veuve Clicquot Brut o północy

\*Cena zawiera VAT.

Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.