

CHAMPAGNE & SPARKLING

GLASS | BOTTLE

Prosecco Canella Valdobbiadene Brut DOCG, <i>Veneto, Italy</i>	50 300
Veuve Clicquot Ponsardin, <i>Reims, France</i>	120 720
Veuve Clicquot Ponsardin Rosé, <i>Reims, France</i>	135 810
Dom Perignon 2013, <i>Reims, France</i>	2700
Dom Perignon Rose 2008, <i>Reims, France</i>	4500

WHITE WINE | BIAŁE WINO

Louis Moreau Chablis 2022, <i>Burgundy, France</i>	80 400
Matsuhisa Private Selection 2021, <i>Sonoma Coast, USA</i>	85 425
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2022, <i>Marlborough, New Zealand</i>	100 500
Dr. Loosen Dr. L Riesling Dry 2021, <i>Mosel, Germany</i>	275
Cantina Terlan Pinot Bianco 2022, <i>Alto Adige</i>	300
Bodegas del Palacio de Fefinanes 2021, <i>Rias Baixias, Spain</i>	385
Puligny-Montrachet Philippe Pacalet 2019, <i>Burgundy, France</i>	1450

ROSE WINE | RÓŻOWE WINO

Château d'Esclans Whispering Angel 2021, <i>Provence, France</i>	85 425
Château Minuty 'M de Minuty' 2022, <i>Provence, France</i>	375

RED WINE | CZERWONE WINO

Matsuhisa Private Selection 2020, <i>Sonoma Coast, USA</i>	105 525
Pinot Noir Cloudy Bay 2020, <i>Marlborough, New Zealand</i>	115 690
Château De La Gardine, Châteauneuf du Pape 2020, <i>Rhone Valley, France</i>	130 650
Barolo Massolino 2019, <i>Piedmont, Italy</i>	625
Bodega Numanthia 2019, <i>Toro, Spain</i>	950
Château Kirwan Margaux 2014, <i>3eme Grand Cru Classe, Bordeaux, France</i>	1200

DESSERT WINE | WINO DESEROWE

Carmes de Rieussec 2018, <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 bułce brioche, 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 Galaretko mango, mus z białej czekolady, biszkopt pistacjowy, sorbet calamansi	62
Chocolate Cake with Coconut Cream* Served with Raspberry Coulis, Coconut and Raspberry Ice Cream Wegańskie Ciasto z Coulis z Malin oraz Lodami Kokosowymi i Malinowymi	62
Fresh fruit salad Sałatka owocowa	55

* available only between 12pm and 11pm / dostępne pomiędzy 12:00 i 23:00

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

(AVAILABLE FROM 11PM UNTIL 7AM)

KARTA NOCNA

(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 łososią 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

COFFEE & TEA | KAWA I HERBATA

Espresso	20
Double Espresso / Americano / Macchiato / 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.