



WWW.NOBURESTAURANTS.COM

 [NOBUHOTELWARSAW](https://www.instagram.com/NOBUHOTELWARSAW)

FOUR HANDS DINNER
APRIL 17TH 2024

Amuse Bouche
Seabass Jerky, Anticucho Sauce

Grilled Gillardeau Oysters, Smoked Bearnaise, Escabeche Pears

Japanese Chawanmushi with O-toro Tartare, Caviar

Chef's Sushi Selection
Salmon Dry Miso, Hamachi Jalapeño, Botan Ebi New-Style,
Whitefish Tiradito

Bluefin Tuna Steak, Salsify and Vanilla Purée, Fermented Black Pepper
Sauce, Turnip Pickles

Slow Cooked Australian Short Ribs, Wasabi & Horseradish Salsa,
Carrot Miso Purée, Yuzu Foam, Jerusalem Artichoke Chips

Pineapple Carpaccio, Jalapeño Syrup, Coconut Sorbet

690 PLN per Person Including a Glass of Veuve Clicquot Brut Champagne

Chef Josh Treacy
Executive Chef Nobu Warsaw

Chef Martin Gimenez Castro
Executive Chef Tuna & Ceviche Bar

Prices include VAT. Please inform your server of any dietary requirements or food allergies.

FOUR HANDS DINNER
17 KWIETNIA 2024

Amuse Bouche
Suszony Okoń Morski, Sos Anticucho

Grillowane Ostrygi Gillardeau, Wędzony Bearnaise, Gruszki Escabeche

Japoński Chawanmushi z Tatarem O-toro, Kawior

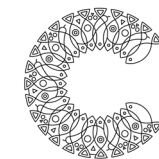
Wybór Sushi Szefa Kuchni
Łosoś Dry Miso, Hamachi Jalapeño, Botan Ebi New-Style,
Tiradito z Białej Ryby

Stek z Tuńczyka Bluefin, Purée z Korzenia Salsify i Vanilli,
Fermentowany Sos z Czarnego Pieprzu, Kiszona Rzepa

Wolno Gotowane Australijskie Żeberka, Salsa z Wasabi i Chrzanu,
Purée z Marchewkowego Miso, Pianka Yuzu, Czipсы z Topinamburu

Carpaccio z Ananasa, Syrop Jalapeño, Sorbet Kokosowy

690 PLN od Osoby z Kieliszkiem Szampana Veuve Clicquot Brut



CEVICHE BAR



Ceny zawierają VAT. Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.