



2 0 2 4 / 2 0 2 5

Operta
ŚWIĄTECZNA

NOBU HOTEL
WARSAW

Trasshaimase!

Z wielką radością zapraszam Państwa do celebracji okresu świąteczno-noworocznego w Nobu Hotel Warsaw.

Przygotowaliśmy bogaty program przedświątecznych wydarzeń, które umilą Państwu oczekiwanie na te najpiękniejsze chwile w roku. W naszej ofercie znajdziecie eleganckie Afternoon Tea, świąteczny brunch Nobu Sundays, a także klimatyczny koncert mikołajkowy w Sakebar by Nobu.

Zwieńczeniem roku będzie noc sylwestrowa w restauracji Nobu, gdzie serwowane będzie specjalne świąteczne menu Omakase. To idealna okazja, by wspólnie powitać Nowy Rok, ciesząc się wyśmienitym jedzeniem i niezapomnianą zabawą w stylu Nobu.

Życzymy wszystkim naszym Gościom zdrowia i spokoju oraz wielu niezapomnianych chwil spędzonych w gronie najbliższych.

Stefan Bauer

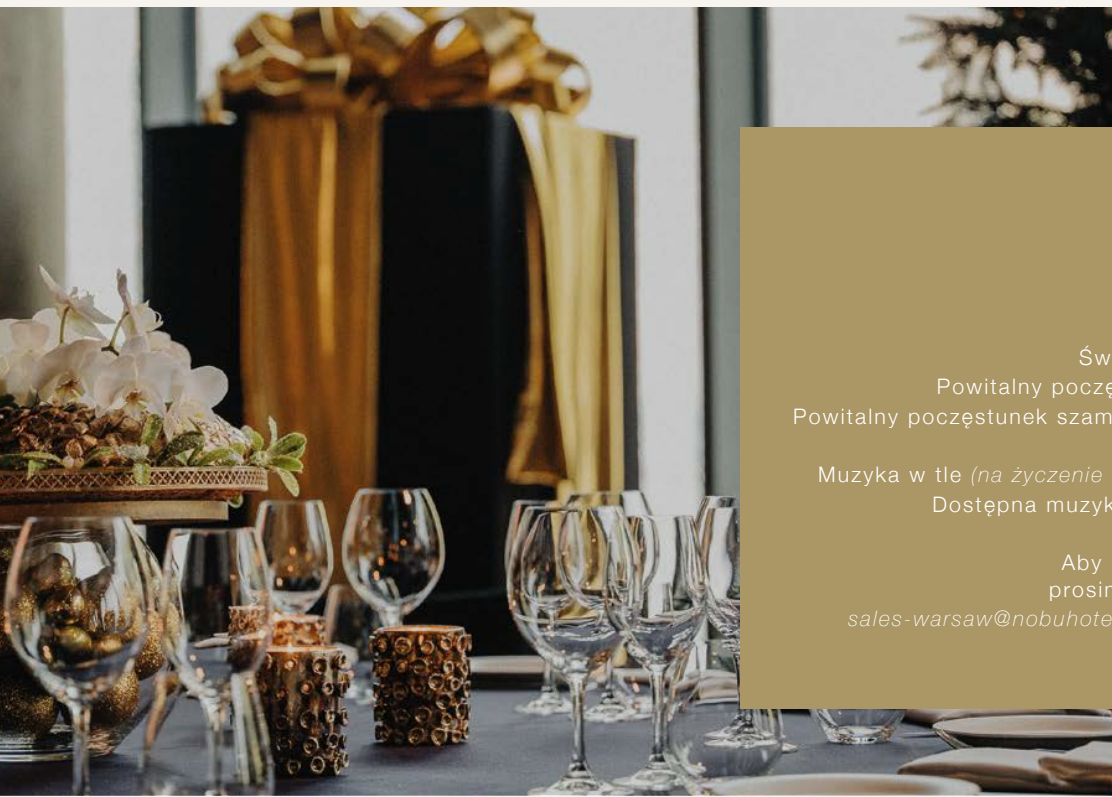
Stefan Bauer
Dyrektor Generalny

4	Konferencje i wydarzenia
6	Brunch Nobu Sundays
8	Afternoon Tea z Szampanem lub Sake w Sakebar by Nobu
9	Świąteczny koncert w Sakebar by Nobu
10	Świąteczne menu Omakase
12	Alpejskie Omakase
14	Prywatne sekcje w restauracji Nobu
16	Sylwester w restauracji Nobu
18	Brunch noworoczny
19	Oferty zakwaterowania
20	Pomysły na prezent

Konferencje

I W Y D A R Z E N I A

Nobu Hotel Warsaw oferuje szereg wyjątkowych przestrzeni, które spełnią Twoje oczekiwania, obsługując spotkania od 10 do 250 gości. Dołącz do nas, aby stworzyć niezapomniane świąteczne chwile, skrojone na miarę potrzeb Twojego wydarzenia.



OFERTA OBEJMUJE

Udekorowaną choinkę
Świąteczne dekoracje stołów
Powitalny poczęstunek winem musującym
Powitalny poczęstunek szampanem *(dodatkowa opłata)*
Spersonalizowane menu
Muzyka w tle *(na życzenie dostępna muzyka na żywo)*
Dostępna muzyka DJ'a *(dodatkowa opłata)*

Aby uzyskać więcej informacji,
prosimy o kontakt pod adresem
sales-warsaw@nobuhotels.com, +48 22 551 88 28

NOBU Sundays

EDYCJA MIKOŁAJKOWA

8 grudnia | 12:30-15:30 *ostatnie rezerwacje*

Zaprosz rodzinę i przyjaciół na wspaniały świąteczny brunch Nobu Sundays w niedzielę 8 grudnia.

Kultowe dania Nobu, muzyka na żywo oraz wizyta Świętego Mikołaja przyniesie radość zarówno dzieciom jak i dorosłym.

Na zakończenie brunchu, zapraszamy do skosztowania wyjątkowych świątecznych przysmaków serwowanych na naszym słodkim bufecie.

We współpracy z:



A photograph of a dining table with various dishes. In the foreground, there is a plate with a piece of roasted meat, a small orange sauce, and a green vegetable. To the left, there is a plate with a piece of meat wrapped in a large, dried leaf, topped with shredded white cheese and fresh herbs. In the background, a person is holding a glass of red wine. The overall atmosphere is warm and elegant.

OFERTA OBEJMUJE

Przystawki serwowane Family Style
Świąteczny bufet deserowy
Muzykę na żywo
Wizytę Świętego Mikołaja
z prezentami dla najmłodszych
Animacje dla dzieci

350 PLN za osobę

Pakiet standard: menu brunchowe

450 PLN za osobę

Pakiet premium: menu brunchowe
oraz nielimitowane piwo i wino

600 PLN za osobę

Pakiet VIP: menu brunchowe,
nielimitowany szampan Veuve Clicquot Brut
oraz transport limuzyną BMW w obie strony



A F T E R N O O N T E A

z szampanem

L U B S A K E

Czwartek - Sobota, 15:00 - 18:00

Po świątecznych zakupach, pozwól sobie na moment odprężenia z naszą wyjątkową ofertą Afternoon Tea w Sakebar by Nobu.

O F E R T A O B E J M U J E

Wybór japońskich, świątecznych wypieków
Selekcję kanapek przygotowanych przez Szefa Kuchni
Sushi w formie bento box
Wybór herbat i kaw
Kieliszek Veuve Clicquot Brut lub sake

180 PLN za osobę
w cenie wybór herbat i kaw
220 PLN za osobę
w cenie szampan Veuve Clicquot Brut lub sake

Veuve Clicquot

ŚWIĄTECZNY

Koncert

W SAKEBAR BY NOBU

6 grudnia zapraszamy na specjalny Koncert Świąteczny w Sakebar by Nobu. Rozpoczynamy o godzinie 20:00 – dołączcie do Nas na wieczór pełen urzekającej muzyki na żywo.

DODATKOWE INFORMACJE

Tego wieczoru w Sakebar by Nobu dostępne jest specjalne menu koncertowe.

Śledź nasze kanały w mediach społecznościowych, aby być na bieżąco z najnowszymi szczegółami i zapowiedziami dotyczącymi koncertów.



ŚWIĄTECZNE MENU

Omakase

Świąteczne Menu Omakase to Twoja szansa, aby rozkoszować się kultowymi daniami Nobu, z unikalnym, świątecznym twistem.

KALENDARZ ŚWIĄTECZNY NOBU

Zapraszamy do świętowania z Nobu. Od 1 grudnia, w trakcie każdego wieczoru, wylosujemy jedną osobę, która otrzyma ekskluzywny prezent ukryty w naszym świątecznym kalendarzu. Aby zwiększyć swoje szanse, zachęcamy do wcześniejszej rezerwacji stolika.



SZCZEGÓŁOWE
INFORMACJE
DOTYCZĄCE OFERTY

Menu dostępne od 20 listopada:
codziennie od 18:00 do 22:45 w cenie 550 PLN od osoby.

24 i 25 grudnia: Każdy gość zostanie powitany kieliszkiem
szampana Veuve Clicquot Brut.

Alpine

O M A K A S E

Wyobraź sobie świat, gdzie wyjątkowa kuchnia spotyka się z urokiem alpejskiej zimy, wszystko to w niepowtarzalnej scenerii świątecznej kolejki stworzonej we współpracy z Veuve Clicquot.

Umiejscowiona przy naszym wejściu od ul. Koszykowej gondola została zaprojektowana dla tych, którzy pragną delektować się wyjątkowym jedzeniem, w atmosferze, która przypomina spokojne alpejskie odosobnienie.



I N F O R M A C J E

Każde danie w menu zostało skomponowane, aby zaoferować gościom nie tylko wyrafinowane smaki, ale również niezapomniane doświadczenie sensoryczne.

Atmosfera świątecznej gondoli, w której podawane jest nasze menu, przenosi gości prosto w serce zimowej krainy Alp. Każdy detal tego wyjątkowego miejsca został starannie zaprojektowany, aby stworzyć poczucie ciepła i uroku charakterystycznego dla górskich kurortów.

Elementy dekoracyjne takie jak miękkie, wełniane pledy, drewniane akcenty i subtelne alpejskie motywy wzmacniają wrażenie zimowego schronienia. Dzięki temu goście mogą poczuć się, jakby rzeczywiście znajdowali się w górskiej gondoli, ciesząc się nie tylko wyjątkowymi daniami, ale także niepowtarzalnym klimatem, który idealnie oddaje ducha świątecznego czasu spędzonego w Alpach. Wszystko to sprawia, że kolacja w świątecznej gondoli to nie tylko posiłek, ale prawdziwe, kompleksowe doświadczenie, które pobudza wszystkie zmysły.

Aby uzyskać więcej informacji na temat rezerwacji świątecznej gondoli, prosimy o kontakt:
dine-warsaw@nobuhotels.com

Prywatne

SEKCJE W RESTAURACJI NOBU

Zapraszamy do organizacji Twojego przedświątecznego wydarzenia w jednej z naszych prywatnych sal restauracyjnych lub Sakebar by Nobu.

Oferujemy różnorodne opcje przestrzeni, dostosowane do potrzeb każdej grupy: mała sala, która może pomieścić do 15 gości, przestronna sala restauracyjna idealna dla grupy do 50 osób, oraz Sakebar by Nobu, który jest w stanie gościć do 55 osób. Zapewniamy eleganckie otoczenie, idealne na świąteczne spotkania.



OFERTA
OBEJMUJE

Świąteczne dekoracje na stole
Udekorowaną choinkę
Spersonalizowane menu
Muzyka w tle
*na życzenie muzyka na żywo,
tylko w dużej prywatnej sali jadalnej*

Aby uzyskać więcej informacji, prosimy o kontakt:
dine-warsaw@nobuhotels.com, +48 22 551 88 00

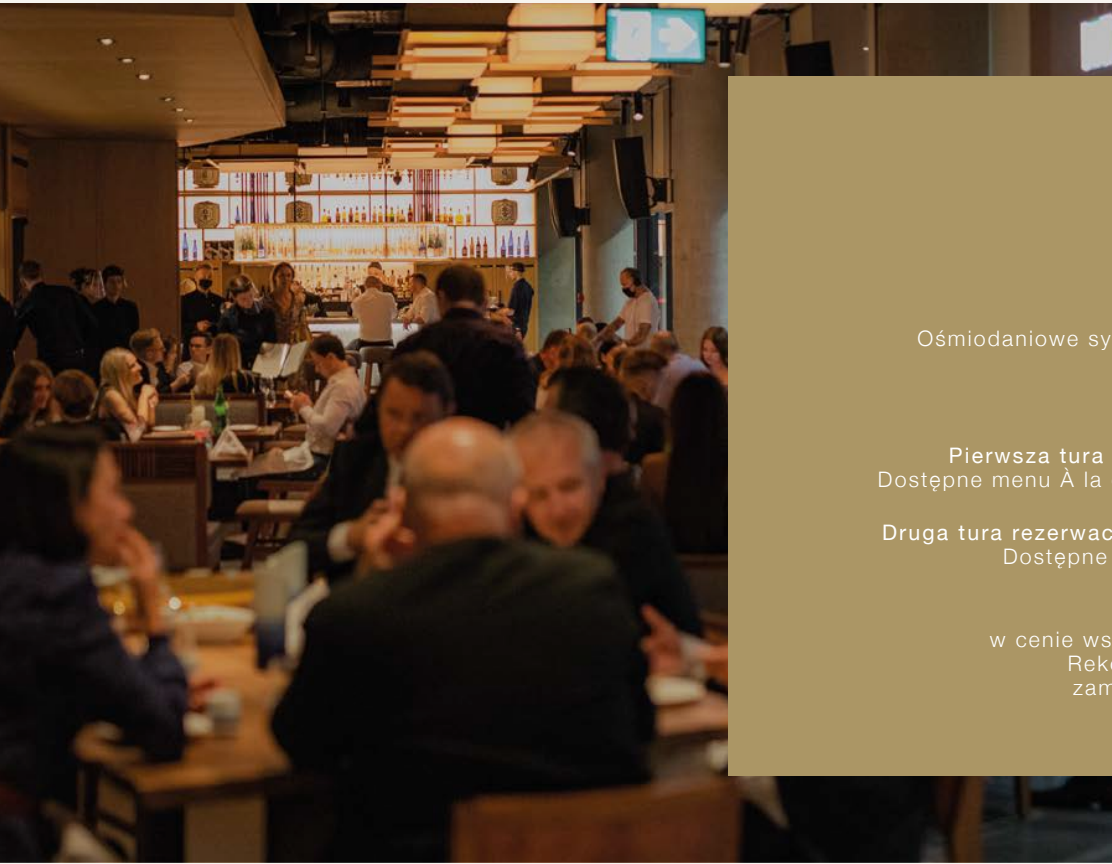
Veuve Clicquot

Sylwester

W R E S T A U R A C J I N O B U

31 grudnia | 18:00- 02:00

Nobu Warsaw zaprasza na niezwykle pożegnanie roku w karnawałowej atmosferze, z energetyczną muzyką na żywo. Zanurz się w wieczór pełen elegancji i świątecznego blasku, który przeniesie Cię w magiczną noc sylwestrową.



O F E R T A O B E J M U J E

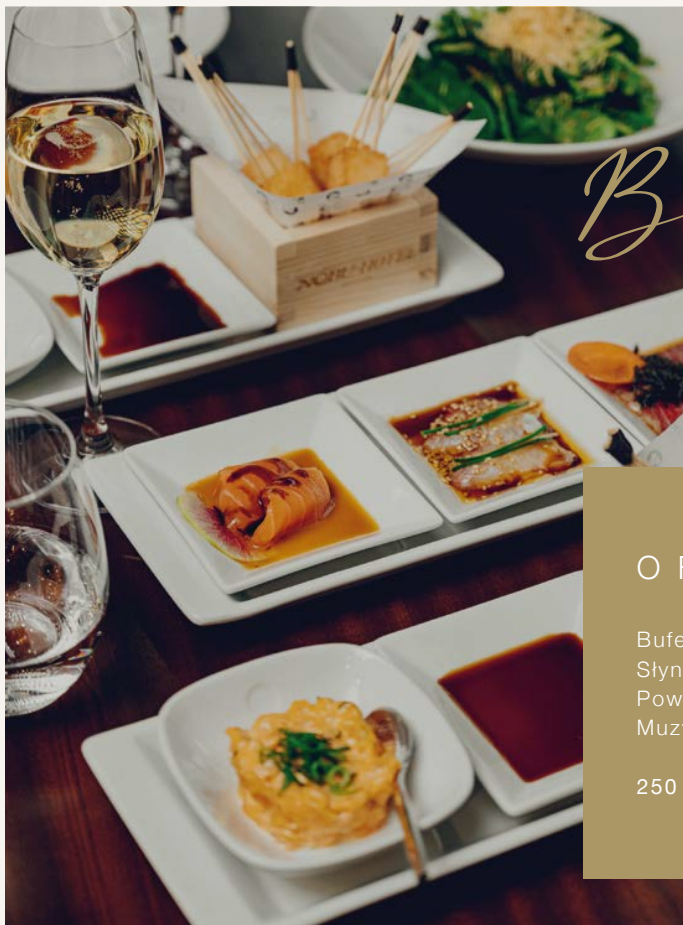
Powitalnego drinka
Sylwestrowe gadżety
Ośmiodaniowe sylwestrowe menu Omakase
Zespół na żywo
Niespodziankę o północy

Pierwsza tura rezerwacji: 18:00 – 20:30
Dostępne menu A la carte oraz menu Omakase

Druga tura rezerwacji: 21:00 – do zamknięcia
Dostępne wyłącznie menu Omakase

1.500 PLN od osoby
w cenie wszystkie powyższe atrakcje
Rekomendujemy wcześniejsze
zamówienie szampana i wina.

Veuve Clicquot



Brunch

N O W O R O C Z N Y

Aby odpowiednio powitać Nowy Rok, zapraszamy na śniadanie, które będzie serwowane do godziny 13:00.

O F E R T A O B E J M U J E

Bufet śniadaniowy w stylu kontynentalnym
Słynne śniadaniowe klasyki Nobu
Powitalną Bloody Mary
Muzykę na żywo w rytmach jazzu

250 PLN od osoby

Veuve Clicquot

Oferty

ZAKWATEROWANIA

Skorzystaj z naszej specjalnej świątecznej oferty w Nobu Hotel Warsaw.

Oferta obowiązuje we wszystkie grudniowe weekendy oraz ostatni dzień roku i obejmuje:

Śniadanie z szampanem serwowane w restauracji Nobu
Kredyt SPA w wysokości 100 PLN na osobę, na pokój
Świąteczne upominki powitalne w pokoju
Kieliszek szampana Veuve Clicquot Brut na osobę
Bezpłatne późne wymeldowanie do godziny 16:00
(zależny od dostępności)

Aby uzyskać więcej informacji
lub dokonać rezerwacji, prosimy o kontakt
reserve-warsaw@nobuhotels.com, +48 22 551 88 51



P O M Y S Ł Y N A

prezent

Odkryj świat Nobu dzięki wyjątkowym pomysłom na prezent. Zapraszamy do naszego sklepu internetowego, gdzie znajdziesz ekskluzywne, spersonalizowane certyfikaty prezentowe - idealne dla tych, którzy szukają niezapomnianych przeżyć.

Podkreśl elegancję swojego domu ręcznie wykonanymi świecami zapachowymi i sprayami do pomieszczeń, które otulą Twoją przestrzeń charakterystycznym zapachem Nobu. Zainteresowanych kulinariami zachęcamy do zapoznania się z książkami kucharskimi, które pomogą odtworzyć nasze kultowe dania.

Dla młodszych fanów mamy w ofercie specjalnie zaprojektowane misie Nobu. Nie przegap także pięknych szlafroków, które wprowadzą odrobinę luksusu do Twojej codzienności. Każdy nasz produkt został stworzony z dbałością o szczegóły, czyniąc je idealnymi prezentami na każdą okazję.



NOBU HOTEL
WARSAW

SAKEBAR
by
NOBU



Veuve Clicquot

W PRZYPADKU WSZELKICH ZAPYTAŃ
LUB REZERWACJI PROSIMY O KONTAKT:

Wilcza 73, Warsaw 00-670, Poland
+48 22 551 88 88

warsaw.nobuhotels.com