

CHAMPAGNE & SPARKLING | SZAMPAN & WINO MUSUJĄCE

GLASS | BOTTLE

Prosecco Canella Valdobbiadene Brut DOCG, <i>Veneto, Italy</i>	55 300
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, <i>Reims, France</i>	130 720
Veuve Clicquot Ponsardin Brut Rosé, <i>Reims, France</i>	140 810
Dom Perignon 2013, <i>Reims, France</i>	2700
Dom Perignon Rosé 2008, <i>Reims, France</i>	4500

WHITE WINE | WINO BIAŁE

Majątek Drzewce Muscaris 2021, <i>Kraina Lessowych Wąwozów, Poland</i>	65 320
Chablis Domaine Louis Moreau 2022, <i>Burgundy, France</i>	85 400
Matsuhisa Private Selection Chardonnay 2021, <i>Sonoma Coast, USA</i>	90 425
Cloudy Bay Sauvignon Blanc 2023, <i>Marlborough, New Zealand</i>	110 500
Dr. Loosen Dr. L Riesling Dry 2023, <i>Mosel, Germany</i>	275
Cantina Terlan Tradition Pinot Bianco 2022, <i>Alto Adige</i>	300
Albariño De Fefiñanes 2022, <i>Rias Baixias, Spain</i>	385
Meursault Philippe Pacalet 2018, <i>Burgundy, France</i>	1550

ROSE WINE | WINO RÓŻOWE

Whispering Angel Château d'Esclans 2021, <i>Provence, France</i>	90 425
'M de Minuty' Château Minuty 2022, <i>Provence, France</i>	375

RED WINE | WINO CZERWONE

Matsuhisa Private Selection Cabernet Sauvignon 2020, <i>Sonoma Coast, USA</i>	110 525
Cloudy Bay Pinot Noir 2020, <i>Marlborough, New Zealand</i>	135 690
Châteauneuf du Pape Château De La Gardine 2020, <i>Rhone Valley, France</i>	130 650
Barolo DOCG Scrralunga d'Alba Massolino 2019, <i>Piedmont, Italy</i>	625
Numanthia DO Toro 2019, <i>Toro, Spain</i>	950
Château Kirwan Grand Cru Classé 2019, <i>Bordeaux, France</i>	1200

SWEET WINE | WINO SŁODKIE

Southern Carmes de Rieussec 2021, <i>Sauternes, France</i>	75 525
--	----------

Prices are in PLN and 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 podane w PLN i zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

IN-ROOM DINING MENU AVAILABLE DAILY FROM 12 NOON TO 11 PM | DOSTĘPNE CODZIENNIE OD 12:00 DO 23:00

NOBU COLD DISHES | DANIA ZIMNE NOBU

New Style Salmon New Style z Łososia	140
Yellowtail Jalapeño Seriola Sashimi z Jalapeño	135
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp Sałatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami	150
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing Sałatka Sashimi z Tuńczyka z Dressingiem Matsuhisa	165
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing Sałatka z Homara z Dressingiem Spicy Lemon	195

SUSHI

Tuna Cut Roll Tuńczyk Sushi Maki	62
Toro & Scallion Cut Roll Toro z Dymką Sushi Maki	69
California Cut Roll California Sushi Maki	120
Shrimp Tempura Cut Roll Krewetka w Tempurze Sushi Maki	78
Vegetable Cut Roll Warzywa Sushi Maki	50
Salmon & Avocado Cut Roll Łosoś i Awokado Sushi Maki	55

NOBU SOUPS | ZUPY NOBU

Miso Soup Zupa Miso	45
Clear Mushroom Noodle Soup Zupa Grzybowa z Makaronem	50

Prices are in PLN and 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 podane w PLN i zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

NOBU HOT DISHES | DANIA CIEPŁE NOBU

Black Cod Miso Czarny Dorsz w Den Miso	240
Umami Chilean Seabass Chillijski Okoń Morski Umami	265
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	395
Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5 pieces) Pierozki z Wagyu i Sosem Ponzu (5 szt)	175
Beef Kushiyaki with Anticucho or Teriyaki Sauce Szaszłyki z Wołowiny w Sosie Anticucho lub Teriyaki	105
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	125
Nobu Beef Burger with Bacon and Cheese on Homemade Brioche Bun, French Fries Burger Wołowy Nobu z Bekonem i Serem na Brioszce, Frytki	135
Lobster Bao Bun with Wasabi Sour Cream Homar w Bułce Bao z Kwaśną Śmietaną Wasabi	95

DESSERTS | DESERY

Mango Cheesecake Mango Kanten, Oat Cookie, Thai Basil Sorbet Mango Kanten, Ciastko Owsiane, Sorbet z Tajskiej Bazylki	70
Macana Mango Jelly, White Chocolate Mousse, Pistachio Sponge, Calamansi Sorbet Galaretki Mango, Mus z Białej Czekolady, Biskopt Pistacjowy, Sorbet Calamansi	70
Vegan Semi Coco Coconut Mousse, Passion Fruit Jelly, Mango Sorbet, Olive Oil Crumble Mus Kokosowy, Galaretki z Marakuji, Sorbet z Mango, Kruszonka z Oliwy Oliwek	70
Seasonal Exotic Fruit Selection Sezonowe Owoce Egzotyczne	90

*Prices are in PLN and 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 podane w PLN i zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.*

VEGETARIAN DISHES | DANIA WEGETARIAŃSKIE

Field Greens with Matsuhisa Dressing Mix Sałat z Dressingiem Matsuhisa	55
Baby Spinach Salad Dry Miso Sałatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso	90
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	125

OVERNIGHT MENU | KARTA NOCNA AVAILABLE FROM 11PM UNTIL 7AM | 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	125
Salmon Wrap with Wasabi Cream and Mixed Salad Wrap z Łososia 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	135
Seared Salmon Karashi Su Miso Łosoś Tataki z Musztardowym Miso	115
Seasonal Exotic Fruit Selection Sezonowe Owoce Egzotyczne	90

COFFEE & TEA | KAWA I HERBATA

Espresso / Macchiato	20
Double Espresso / Americano / 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

FRESHLY SQUEEZED JUICES & WATER | ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI & WODA

Orange Juice / Sok Pomarańczowy / Grapefruit Juice / Sok Grejfrutowy	20
Acqua Panna / San Pellegrino	45

*Prices are in PLN and 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 podane w PLN i zawierają VAT. Obowiązuje opłata za dostawę PLN 20 oraz serwis 10%.
Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.*