



Nobu Warsaw
Wilcza 73, Warsaw 00-670, Poland
+48 22 551 88 00
warsaw.nobuhotels.com



Sundays^{NOBU}

STARTERS

all shared family style

Edamame Furikake
Signature Sashimi Tasting
Crispy Rice with Shrimps or Avocado
Kohlrabi Dry Miso
Padron Peppers Aji Amarillo Sauce
Toro Wasabi Chimichurri Tacos
Eggplant Anticucho Miso Flat Taco

MAIN DISHES

one to choose per person

FISH

Black Cod Yuzu Miso
Mediterranean Seabass Jalapeno Aioli
Rock Shrimp Tempura Creamy Spicy
Chef's Sushi Selection

MEAT

Beef Tenderloin Dashi Ponzu Sauce
Slow Cooked Beef Cheek Japanese Yakitori Sauce
Baby Chicken Wasabi Truffle Jus
Seared Duck Orange Miso

VEGETABLE

Sautéed Baby Vegetables Light Garlic Sauce
Truffle Rice
Baby Corn Truffle Honey
Cauliflower Creamy Spicy

SIDES

Steamed Rice

Live Toro Trolley

DESSERTS

from the buffet

PRICE PER PERSON

390 PLN - Enjoy an array of signature dishes.

490 PLN - Includes food with soft drinks, beer, and house wines.

650 PLN - Experience ultimate luxury with unlimited Veuve Clicquot and exclusive BMW i7 service ** Shuttle only available if booked more than 72 hours prior to the brunch.

Prices include VAT. Please inform your server of any dietary requirements or food allergies.
A service charge of 12.5% will be applied to your bill.

PRZYSTAWKI

serwowane family style

Edamame z Furikake
Wybór Sashimi
Chrupiący Ryż z Krewetkami lub Awokado
Dry Miso z Kalarepą
Papryczki Padron z sosem Aji Amarillo
Toro Wasabi Chimichurri Tacos
Bakłażan Anticucho Miso Flat Taco

DANIA GŁÓWNE

do wyboru po jednym na osobę

DANIA RYBNE

Czarny Dorsz Yuzu Miso
Okoń Śródziemnomorski Jalapeno Aioli
Kremowo-Pikantne Krewetki w Tempurze
Wybór Sushi Szefa Kuchni

DANIA MIĘSNE

Polędwica Wołowa w Sosie Dashi Ponzu
Wolno Gotowany Policzek Wołowy w Japońskim Sosie Yakitori
Kurczak Baby Wasabi Truffle Jus
Smażona Kaczka z Pomarańczą Miso

DANIA WEGETARIAŃSKIE

Sautéed Baby Warzywa Delikatny Sos Czosnkowy
Ryż Truflowy
Baby Kukurydza z Miodem Truflowym
Kalafior Kremowo-Pikantny

DODATKI

Ryż Gotowany na Parze

Live Toro Trolley

DESERY

wybór deserów z bufetu

CENA ZA OSOBĘ

390 PLN - Rozkoszuj się wyjątkowymi, autorskimi daniami.

490 PLN - W cenie dania, napoje bezalkoholowe, piwo i wina domowe.

650 PLN - Doświadcz luksusu z nielimitowanym Veuve Clicquot i serwisem BMW i7. ** Shuttle dostępny przy rezerwacji 72 godziny przed brunchem.

Ceny zawierają VAT. Poinformuj obsługę o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.
Do rachunku zostanie doliczona opłata serwisowa w wysokości 12.5%