



NOBU COLD DISHES

CLASSIC

Toro Tartare with Caviar	98
Salmon or Yellowtail Tartare with Caviar	86
Yellowtail Jalapeño	80
Oysters with Nobu Sauces	60
Whitefish Tiradito	65
Scallop Tiradito	90
New Style Salmon	75
New Style Scallop	90
Seafood Ceviche	75
Tuna Tataki with Tosazu	75
Tuna Tempura Roll	65
Sashimi Salad with Matsuhisa Dressing	88
Lobster Salad with Spicy Lemon Dressing	80
Field Greens with Matsuhisa Dressing	35
Salmon Skin Salad	45

OMAKASE

MULTI COURSE TASTING MENU

Signature	350
Warsaw	475

NOW

Vegetable Hand Roll with Sesame Sauce	35
Crispy Rice with Spicy Tuna	75
Crispy Rice with Spicy Salmon	65
Whitefish Sashimi Dry Miso	68
Seared Salmon Karashi Sumiso	75
Baby Spinach Salad Dry Miso	55
Baby Spinach Salad Dry Miso with Shrimp	88

NOBU HOT DISHES

CLASSIC

Black Cod Butter Lettuce	55
Black Cod Miso	160
Shrimp Tempura with Creamy Spicy Sauce or Ponzu	89
Chilean Sea Bass with Black Bean Sauce	160
Squid 'Pasta' with Light Garlic Sauce	95
Creamy Spicy Crab	120
Shrimp and Lobster with Spicy Lemon Sauce	120
Lobster Wasabi Pepper	220
Seafood Toban Yaki	110
Beef Toban Yaki	130
Anticucho Peruvian Style Rib Eye Steak	180

JAPANESE WAGYU BEEF

GRADE - A5

250 PER 75 GRAMS

CHOICE OF PREPARATIONS

New Style	Tataki	Toban Yaki	Steak	Tacos (6pcs)
-----------	--------	------------	-------	--------------

NOW

Wagyu Dumplings with Spicy Ponzu (5pcs)	88
Umami Chilean Sea Bass	160
Soft Shell Crab Kara-age with Ponzu	95
King Crab Tempura Amazu Ponzu	140
Arctic Char with Crispy Shiso	85
Pan Fried Scallops with Yuzu Truffle (2pcs)	95
Lobster Tempura with Tamari Honey Sauce	220

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



SHUKO

SNACKS

Edamame	25
Spicy Edamame	35
Padron Peppers Den Miso	32
Umami Chicken Wings	55

NOBU TACOS

MINIMUM ORDER OF 2

Tuna	38
Salmon	34
Lobster Wasabi	50
Chicken Anticucho	28

KUSHIYAKI

2 SKEWERS PER ORDER

SERVED WITH ANTICUCHO OR TERIYAKI SAUCE

Salmon	49
Shrimp	78
Chicken	59
Beef	80
Asparagus	29

VEGETABLES

COLD

Oshitashi	35
Kelp Salad	35
Shitake Mushroom Salad	65

HOT

Nasu Miso	45
Warm Mushroom Salad	70
Mushroom Toban Yaki	70
Broccoli Shiso Salsa	35
Cauliflower Jalapeño	35

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



NIGIRI & SASHIMI

PRICE PER PIECE

Tuna	20
Toro	25
O-Toro	30
Yellowtail	20
Salmon	15
Sea Bass	15
Mackerel	12
Squid	12
King Crab	35
Salmon Egg	25
Smelt Egg	20
Scallop	15
Octopus	12
Shrimp	22
Sweet Shrimp	24
Fresh Water Eel	24
Tamago	8
Japanese Wagyu	35

Cup Sushi Selection 10pcs	200
------------------------------	-----

Sushi Selection 14pcs, served with Miso Soup and Field Greens	220
--	-----

Sashimi Selection 11pcs, served with Miso Soup and Steamed Rice	220
--	-----

SOUP AND RICE

Miso Soup	25
Mushroom Soup	35
Clear Soup	20
Spicy Seafood Soup	40
Steamed Rice	15

SUSHI MAKI

	HAND	CUT
Tuna	22	27
Spicy Tuna	24	29
Tuna & Asparagus	28	33
Toro & Scallion	33	38
Yellowtail & Scallion	26	31
Yellowtail & Jalapeño	28	33
Salmon	20	25
Salmon & Avocado	26	31
Scallop & Smelt Egg	32	37
Eel & Cucumber	40	45
California	38	43
Shrimp Tempura	38	43
Soft Shell Crab Roll		50
Salmon Skin	38	43
House Special		50
Vegetable		32
Kappa	15	18

TEMPURA

2PCS PER ORDER

Shrimp	45
Shojin – Vegetable Selection	60
Asparagus	35
Avocado	35
Broccoli	35
Shitake Mushroom	39
Zucchini	35

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



BREAKFAST CLASSICS

Nobu Breakfast Bento box Filtered Coffee, Fresh Pressed Juice, Scrambled Eggs Donburi, Cold Cuts, Granola, Yoghurt, Fresh Fruits, Bread Basket	75
Smashed Avocado on Toast with Dry Miso add Two Poached Eggs	30 +8
Choice of Bakery Basket served with Butter, Jam and Honey	35
Eggs Spinach Dry Miso Toban	35

HEALTHY & FRUITY

Buckwheat Bircher Muesli DF Oatmeal & Buckwheat Porridge, Dried Fruit, Nuts and Soymilk	20
Açai Donburi GF, VG Açai smoothie, Crunchy Buckwheat Candy, Fresh Berries	30
Banana Miso GF, VG Caramelized Banana Miso, Gomma Sponge, Yuzu Chantilly	25

NOBU FAVOURITES

Scrambled Eggs Donburi DF Salmon, Steamed Rice, Nori, Sesame, Soy, Salmon Eggs, Soy Salt	45
Shiro Tamago GF Egg white Omelette, Spinach, Tofu, Feta, Extra Virgin Olive Oil	38
Matsuhisa Benedict Crispy Tofu, Spinach, Dorset Crab, Shiso Bearnaise, Salmon Egg	55
Banana Caramel Soy French Toast Toast with Soy Caramelized Banana, Yuzu Honey, Crème Chantilly	30
Pancakes Maple syrup, Blueberry Yuzu Compote, Miso Pecan Butter	30

NOBU LOCAL BREAKFAST

Scrambled Eggs, Cottage Cheese with Spring Onion, Red Radish	30
Shakshouka Fresh Coriander	35
Local Cold Cuts with Pickles and Horseradish Sourdough Bread	30

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server



THE VIENNOISERIE

Banana Chocolate Muffin	9
Red Berry Muffin	9
Plain Croissant or Chocolate Croissant or Almonds Croissant	15
Yuzu Cake with Poppyseed	14

THE SNACKS

Nobu Club with Shokupan and Quail Eggs	45
Wagyu Sliders with Tofu Bun	75
Milk Bread Guacamole and Kohlrabi Dry Miso	26
Flute Salmon Tataki Matsuhisa Dressing	35
Crispy Baguette with Ham and Shiso Salsa	35

THE SALADS

Kohlrabi, Spinach Salad Dry Miso	32
Nobu Caesar Salad with Chicken or Shrimps	35 / 55
Tomato with Buffalo Mozzarella Dry Miso	45
Beef Tartare with Ikura	50

DONBURI

SERVED WITH SALAD AND MISO SOUP

Spicy Vegetables	38
Chicken Teriyaki or Anticucho	45
Salmon Teriyaki or Anticucho	55

FRESH PRESSED JUICES

Orange	18
Grapefruit	18

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server

COCKTAIL

Bellini / Rossini	35
Japanese Bloody Mary	35
Aperol Spritz	35
Negroni	35

THE PASTRY & CAKE

White Chocolate Roll Cake Japanese Style	18
Tarte Tatin	18
Yuzu Tarte	18
White Chocolate Pavlova and Berries	18
Pavlova with Yuzu Caramel	18
Yuzu Banoffi	18

ICE CREAM & SORBET

Choice of Ice-cream	45
Choice of Sorbet	45
Selection of Mochi Ice-cream 3pcs	45

COFFEE & TEA

Espresso	15
Double Espresso	18
Americano	14
Macchiato	14
Flat White	18
Cappuccino	18
Latte	18
GenMaiCha	16
Jasmine Tea	14
Cherry Blossom	16
Marroccan Mint	14
English Breakfast	12
Earl Grey Imperial	12
Green Tea	12



NOBU COLD DISHES

CLASSIC

Toro Tatar z Kawiozem	98
Tartar z Łososia lub Seriola z Kawiozem	86
Seriola Sashimi z Jalapeño	80
Ostrygi z Sosami Nobu	60
Tiradito z Białej Ryby	65
Tiradito z Przegrzebek	90
New Style z Łososia	75
New Style z Przegrzebek	90
Ceviche z Owocami Morza	75
Tuńczyk Tataki z Sosem Tosazu	75
Tuńczyk w Tempurze	65
Sałatka Sashimi z Tuńczyka z Sosem Matsuhisa	88
Sałatka z Homara z Sosem Spicy Lemon	80
Selekcja Organicznych Sałat z Matsuhisa Dressing	35
Sałatka ze Skórką Łososia	45

OMAKASE

MENU DEGUSTACYJNE

Signature	350
Warsaw	475

NOW

Hand Roll z Warzywami z Sosem Sezamowym	35
Chrupiący Ryż z Pikantnym Tuńczykiem	75
Chrupiący Ryż z Pikantnym Łososiem	65
Sashimi z Białej Ryby i Dry Miso	68
Łosoś z Musztardowym Miso	75
Sałatka z Młodego Szpinaku z Dry Miso	55
Sałatka z Młodego Szpinaku z Krewetkami	88

NOBU HOT DISHES

CLASSIC

Black Cod na Liściach Sałaty	55
Black Cod Miso	160
Krewetki w Tempurze z Sosem Creamy Spicy lub Ponzu	89
Chilijski Okoń Morski z Sosem z Czarnej Fasoli	160
'Pasta' z Kałamarnicy z Lekkim Sosem Czosnkowym	95
Krab Creamy Spicy	120
Krewetki i Homar w Sosie Spicy Lemon	120
Homar z Sosem Wasabi Pepper	220
Toban Yaki z Owocami Morza	110
Wołowina Toban Yaki	130
Stek Wołowy z Peruwiańskim Sosem Anticucho	180

JAPONSKA WOŁOWINA WAGYU

GRADE - A5
75G - 250PLN

SPOSÓB PODANIA

New Style	Tataki	Toban Yaki	Steak	Tacos (6szt.)
-----------	--------	------------	-------	---------------

NOW

Pierozki z Wagyu i Sosem Ponzu (5szt.)	88
Chilijski Okoń Morski Umami	160
Soft Shell Krab Kara-age z Ponzu	95
Królewski Krab w Tempurze z Sosem Amazu Ponzu	140
Pstrąg Alpejski z Chrupiącym Shiso	85
Przegrzebki z Sosem Truflowym i Yuzu (2szt.)	95
Homar w Tempurze z Sosem Miodowym i Tamari	220

Ceny w PLN, zawierają VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.



SHUKO

PRZEKAŃSKI

Edamame	25
Pikantne Edamame	35
Padron Peppers Den Miso	32
Skrzydełka Umami	55

NOBU TACOS

MINIMALNE ZAMÓWIENIE 2SZT.

Tuńczyk	38
Łosoś	34
Homar z Wasabi	50
Kurczak Anticucho	28

KUSHIYAKI

2 SZASZŁYKI

SERWOWANE Z SOSEM ANTICUCHO LUB TERIYAKI

Łosoś	49
Krewetki	78
Kurczak	59
Wołowina	80
Szparagi	29

WARZYWA

ZIMNE

Oshitashi	35
Sałatka z Alg	35
Shiitake Sałatka Grzybowa	65

CIEPŁE

Nasu Miso	45
Sałatka z Grzybami	70
Toban Yaki z Grzybami	70
Brokuły z Salsa Shiso	35
Kalafior Jalapeño	35

Ceny w PLN, zawierają VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.



NIGIRI & SASHIMI

CENA ZA SZTUKĘ

Tuńczyk	20
Toro	25
O-Toro	30
Seriola	20
Łosoś	15
Okoń	15
Makrela	12
Kałamarnica	12
Krab Królewski	35
Kawior z Łososia	25
Tobbiko	20
Przegrzebek	15
Ośmiornica	12
Krewetka	22
Słodka Krewetka	24
Węgorz	24
Tamago	8
Japońskie Wagyu	35

Cup Sushi Selection 10szt.	200
-------------------------------	-----

Selekcja Sushi 14 szt. Serwowane z Zupą Miso i Sałatką	220
---	-----

Selekcja Sashimi 11 szt. Serwowane z Zupą Miso i Ryżem	220
---	-----

ZUPY I RYŻ

Zupa Miso	25
Zupa Grzybowa	35
Zupa Klarowna	20
Pikantna Zupa	40
Ryż	15

SUSHI MAKI

	HAND	CUT
Tuńczyk	22	27
Pikantny Tuńczyk	24	29
Tuńczyk i Szparagi	28	33
Toro z Dymką	33	38
Seriola z Dymką	26	31
Seriola i Jalapeño	28	33
Łosoś	20	25
Łosoś i Awokado	26	31
Pikantny Przegrzebek	32	37
Węgorz z Ogórkiem	40	45
California	38	43
Krewetka w Tempurze	38	43
Chrupiący Krab		50
Skórka Łososia	38	43
House Special		50
Warzywa		32
Japoński Ogórek	15	18

TEMPURA

2SZT.

Krewetka	45
Shojin – Selekcja Warzyw	60
Szparagi	35
Awokado	35
Brokuły	35
Shiitake	39
Cukinia	35

Ceny w PLN, zawierają VAT.

Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.



BREAKFAST CLASSICS

Nobu Breakfast Bento box Kawa, Świeżo Wyciskany Sok, Jajecznicza Donburi, Wędliny, Granola, Jogurt, Świeże Owoce, Pieczywo	75
Awokado na Toście z Dry Miso + Dwa Jajka w Koszulce	30 +8
Koszyk Wypieków, z Masłem, Selekcją Dżemów i Miodem	35
Toban z Jajkami, Szpinakiem i Dry Miso	35

HEALTHY & FRUITY

Buckwheat Bircher Muesli DF Owsianka z Kaszą Gryczaną, Suszone Owoce, Orzechy i Mleko Sojowe	20
Açai Donburi GF, VG Açai smoothie, Chrupiąca Gryka i Owoce Leśne	30
Banana Miso GF, VG Karmelizowany Banan Miso, Biszkopt Sezamowy, Yuzu Chantilly	25

NOBU FAVOURITES

Scrambled Eggs Donburi DF Łosoś, Ryż, Nori, Sezam, Sos Sojowy, Ikra Łososia, Sól Sojowa	45
Shiro Tamago GF Omlet z Białek, Szpinak, Tofu, Ser Feta, Oliwa	38
Matsuhisa Benedict Chrupiące Tofu, Szpinak, Krab z Dorset, Bernaise z Shiso, Ikura Łososia	55
Banana Caramel Soy French Toast Tost z Karmelizowany Bananem, Miód z Yuzu, Crème Chantilly	30
Pancakes Naleśniki z Syropem Klonowym, Jagodowa Konfitura Yuzu, Masło z Miso i Orzechami Pecan	30

NOBU LOCAL BREAKFAST

Jajecznicza, Serek Wiejski ze Szczypiorkiem i Rzodkiewką	30
Shakshouka ze Świeżą Kolendrą	35
Lokalne Wędliny i Sery z Marynowanymi Warzywami i Chlebem	30



THE VIENNOISERIE

Muffin Bananowo-Czekoladowy	9
Red Berry Muffin	9
Maślany Croissant lub Czekoladowy Croissant lub Migdałowy Croissant	15
Ciasto Yuzu z Makiem	14

PRZEKĄSKI

Nobu Club z Shokupan z Jajami Przepiórczymi	45
Wagyu Sliders z Bułką z Tofu	75
Shokupan z Guacamole i Kalarepą Dry Miso	26
Filet z Łososia Tataki z Dressingiem Matsuhisa	35
Chrupiąca Bagietka z Szyneką i Salsą Shiso	35

SALATKI

Sałatka Szpinakowa z Kalarepą i Dry Miso	32
Sałatka Cezar Nobu z Kurczakiem lub Krewetkami	35 / 55
Pomidor z Mozzarellą Buffalo i Dry Miso	45
Tatar Wołowy z Ikurą	50

DONBURI

SERWOWANE Z SAŁATKĄ I ZUPĄ MISO

Pikantne Warzywa	38
Kurczak Teriyaki lub Anticucho	45
Łosoś Teriyaki lub Anticucho	55

ŚWIEŻO WYCISKANE SOKI

Pomarańczowy	18
Grejfrutowy	18

Ceny w PLN, zawierają VAT.
Prosimy o poinformowanie obsługi o alergiach i nietolerancjach pokarmowych.

COCKTAIL

Bellini / Rossini	35
Japońskie Bloody Mary	35
Aperol Spritz	35
Negroni	35

CIASTA

Rolada z Białą Czekoladą w Stylu Japońskim	18
Tarta Tatin	18
Tarta z Yuzu	18
White Chocolate Pavlova and Berries	18
Pavlova z Karmelem z Yuzu	18
Yuzu Banoffi	18

LODY & SORBETY

Selekcja Lodów	45
Selekcja Sorbetów	45
Selekcja Lodów Mochi 3szt	45

KAWA & HERBATA

Espresso	15
Podwójne Espresso	18
Americano	14
Macchiato	14
Flat White	18
Cappuccino	18
Latte	18
GenMaiCha	16
Jaśminowa Herbata	14
Napar z Kwiatów Wiśni	16
Mięta	14
English Breakfast	12
Earl Grey Imperial	12
Zielona Herbata	12