

bar

MENU

NOBO

LUDZIE • MIEJSCE • JEDZENIE

WIFI

SIEĆ: noboludzie
HASŁO: nobowifi

NOBO informacje:

- zachęcamy do dokonywania rezerwacji ONLINE na EMENAGO.PL
- w każdy piątek odbywają się u nas wieczory z muzyką na żywo
- nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 8 osób
- lista alergenów znajduje się u obsługi

GODZINY OTWARCIA:

NDZ-ŚR

śniadania	10-11:30
kuchnia	12-22:00
pizza	12-22:00
bar	10-22:00

CZW-SB

śniadania	10-11:30
kuchnia	12-22:00
pizza	12-23:00
bar	10-23:00

Skontaktuj się z nami
mailowo biuro@restauracjanobo.pl lub
telefonicznie 787-733-077

NAPOJE BEZALKOHOLOWE:

KAWY CIEPLE

Espresso 200ml	8,-
Espresso doppio 40ml	10,-
Americano 300ml	12,-
Cappuccino 200ml	14,-
Flat White 300ml	15,-
Latte 300ml	15,-
Pistacjowka 300ml	22,-
krem pistacjowy, pistacjowa bita śmietana, prażone pistacje	

MATCHA

Matcha na wodzie 300ml	16,-
Matcha latte 300ml	18,-

nowości!

Matcha jesienna 300ml	20,-
syrop klonowy, przyprawy korzenne	

Matcha pistacjowa 300ml	22,-
krem pistacjowy, pistacjowa bita śmietana, prażone pistacje	

mleko do wyboru:

krówie	0,-
bez laktozy	+2,-
owsiane	+2,-
kokosowe	+2,-

syrop +3,-

karmel, kokos,
macadamia, wanilia

syrop bez cukru +3,-

karmel, wanilia

nowości!

CZEKOLADA

Klasyczna 200ml	18,-
z mini piankami marshmalows	

Pijana 200ml	23,-
Contreau, kandyzowana skórka z pomarańcza, cynamon	

HERBATY

Brodies klasyczna lub liściasta 300ml	10,-
--	------

nowości!

HERBATY ZIMOWE

Listopadowa 350ml	17,-
bergamotka, syrop imbirowo-cynamonowy, cytryna, rozmaryn, pomarańcza, goździk	

Grudniowa 350ml	17,-
puree śliwkowe, syrop wiśniowy, cytryna, rozmaryn, pomarańcza, goździk	

LEMONIADY

na trzeźwo

pomarańcza, cytryna, mięta

nowości!

o ma żurawino

żurawina, bazylia

350ml	16,-
1L	35,-

SOFTY

Pepsi	}	250ml 10,- 1L 36,-
Pepsi Max		
Mirinda		
7-up		
Schweppes		
Redbull	250ml	19,-

nowości!

Kombucha 330ml	18,-
klasyczna lub różano-żurawinowa	

Woda krystaliczne źródło	300ml 10,- 1L 22,-
niegazowana, gazowana	

Sok Toma 250ml	10,-
pomarańcza, jabłko	1L 26,-

Nektar czarna porzeczka	250ml 10,- 1L 26,-
-------------------------	-----------------------

Sok ze świeżych owoców 250ml	20,-
pomarańcza, grejpfrut, mix	

STREFA 0% bezalkoholowa

WINA:

Grzane wino 300ml 23,-

wino czerwone 0%, przyprawy korzenne

Wino musujące 0% 150ml 18,- 750ml 80,-

Wino czerwone 0% 150ml 16,- 750ml 60,-

PIWA:

Grzane piwo ala PORNSTAR Martini 300ml 23,-

Żywiec biały 0%, puree marakuja, wanilia, cytryna, cynamon

Żywiec biały 0% 500ml 16,-

Żywiec 0% 500ml 16,-

Heineken free 500ml 18,-

MOKTAJLE:

Aperol free 250ml 24,-

orange spritz, Prosecco 0%, woda gazowana

Hugo free 250ml 24,-

biały bez, Prosecco 0%, limonka, mięta

Pornstar Martini free 300ml 28,-

puree marakuja, Prosecco 0%, wanilia, limonka

WINO

MOET Brut 750ml 500,-

Prosecco 750ml 90,-

Wino musujące 150ml 18,- 750ml 80,-

nowość!

GRZANE WINA

czerwone 300ml 23,-

przyprawy korzenne, pomarańcza, goździki

cydr 300ml 24,-

Conrasiu, syrop zielone jabłko, cytryna, rozmaryn, suszone jabłko

WINA BIAŁE

Do białego rana wina, Polska, półsłodkie 150ml 25,- 750ml 140,-

Szczep: Solaris

Dobrze zbudowane, o zrównoważonej i przyjemnej kwasowości oraz owocowym aromacie

Wachtenburg Riesling, Niemcy, wytrawne 150ml 18,- 750ml 80,-

Szczep: Riesling

Harmonijna równowaga pomiędzy kwasowością a słodyczą. Wino lekkie i łagodne

Terra Musa Pinot Grigio, Włochy, wytrawne 150ml 18,- 750ml 80,-

Szczep: Pinot Grigio

Wyraźny orzechowo-migdalowy aromat. Wino z podkreśloną, ale nie dominującą kwasowością

Pa Road, Nowa Zelandia, wytrawne 750ml 90,-

Szczep: Sauvignon Blanc

Aromaty cytrusów i czarnej porzeczki. Mocno owocowe i orzeźwiające

WINO ROŻOWE

Rose d'Anjou, Francja, półwytrawne 750ml 80,-

Szczep: Cabernet France, Gamay

Ciemnoczerwona brzoza wina o zapachu wiśni, truskawek, czerwonych owoców i brzozków

WINA CZERWONE

Vina losar Tinto, Hiszpania, półsłodkie 150ml 18,- 750ml 80,-

Szczep: Tempranillo

Wino o aromacie truskawek, malin i konfitury z porzeczki. Owockowe o zdecydowanej słodyczy

Rocca Antica Primitivo, Włochy, wytrawne 150ml 18,- 750ml 80,-

Szczep: Primitivo

Bukiet dojrzałych jagód i ciemnych czereśni z aromatem kwiatów
Nuty konfitury winiowej i gorzkiej czekolady

Icalma Cabernet Sauvignon, Chile, półwytrawne 750ml 100,-

Szczep: Cabernet Sauvignon

Nuty wiśni, czarnej porzeczki i dymu

Destino Malbec, Argentyna, wytrawne 750ml 100,-

Szczep: Malbec

Aromaty owoców leśnych i przypraw

KOKTAJLE AUTORSKIE

JESIEŃ 2024

MELON SPRITZ

COME TO MAMA

BIFAJTEREK

MATCHA SOUR

**MATEUSZ BY
NIE POGARDZIŁ**



ALKOHOLE

PIWO

lane

	300ml	500ml
Brackie	12,-	16,-
Żywiec	12,-	16,-
Żywiec Biały	14,-	18,-
Żywiec IPA	14,-	18,-

butelkowe

Desperados	18,-	
Heineken	18,-	
Tabaka na kuchni NOBO lager	25,-	
Żywiec biały 0%	16,-	
Żywiec 0%	16,-	

Syrop do piwa 3,-
malina, imbir

ALKOHOLE MOCNE

WÓDKA

	40ml	500ml
Stock	14,-	85,-
Wyborowa	14,-	85,-
Finlandia	14,-	100,-
Baczewski	14,-	125,-

WHISKY

	40ml	700ml
Jameson	16,-	190,-
Tullamore	16,-	190,-
Chivas 12	18,-	250,-
Jack Daniel's		
Tennessee	18,-	240,-
Honey	18,-	
Fire	18,-	
Gentleman	23,-	
Single Barrel	41,-	
Woodford Reserve	30,-	

BRANDY

Metaxa 5*	15,-	
-----------	------	--

GIN

Beefeater	16,-	
Bombay Sapphire	18,-	

TEQUILA

El Jimador blanco	16,-	
El Jimador reposado	18,-	

RUM

Bacardi	16,-	
Carta Blanco		
Carta Negra		
Spiced		
Razz		

KOKTAJLE

HAPPY HOURS 12:00-17:00

CUBA LIBRE Bacardi, pepsi, limonka 300ml 20,-

promocyjna cena: **35,- za dwa koktajle!**

KLASYKI

Mojito 0,1l 28,-

Bacardi, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

Whisky Sour 0,1l 29,-

Jack Daniels, cytryna, syrop cukrowy, białko

Aperol Spritz 0,1l 32,-

Aperol, Prosecco, woda gazowana

Pornstar Martini 0,1l 35,-

wódka wanilowa, Passio, Prosecco, cytryna, mankuja

Old Fashioned 0,1l 36,-

Woodford, Angostura, syrop cukrowy

nowosci!

AUTORSKIE

Matcha sour 0,1l 27,-

Beefeater, matcha, cytryna, miód

Come to mama 0,1l 28,-

Absolut lime, Martini Bianco, hibiskus, grojfnut, białko

Bifajterek 0,1l 28,-

Beefeater bloody orange, Angostura, czarna porzeczka, shweppes, cytryna

Mateusz by nie pogardził 0,1l 30,-

Jack Daniels, Gentleman, Campari, Martini Rosso, Angostura, karmel, cytryna, pokony, rozmaryn

Melon Spritz 0,1l 33,-

Apertivo melon, Bacardi Razz, Prosecco, woda gazowana

SZOTY

Jager Bomby 0,1l x 0,25ml 45,-

Jagermeister, Red Bull

nowosci!

GRZANCE

wino czerwone 300ml 23,-

przyprawowy korzenne, pomarańcza, goździki

cydr 300ml 24,-

Contreau, zielone jabłko, cytryna, rozmaryn

piwo ala Pornstar Martini 300ml 23,-

Żywiec Biały, mankuja, wanilia, cytryna, cynamon

pijana czekolada 300ml 23,-

Contreau, kandyzowana skórka pomarańczowy, cynamon



WEGETARIAŃSKIE & BEZGLUTENOWE MENU

czyli zestawienie wszystkich dań wegetariańskich
i bezglutenowych w jednym miejscu

BEZGLUTENOWE

Stek z polędwicy wołowej 600g 129,-

ziemniaki pieczone z chorizo i serem cheddar,
grillowane warzywa, masło czosnkowe, gremolata

WEGETARIAŃSKIE

Crostini z serem Tallegio 250g 32,-

szpinak, jabłko, orzechy włoskie, chilli, miód

Sałatka z owczym twarogiem 300g 48,-

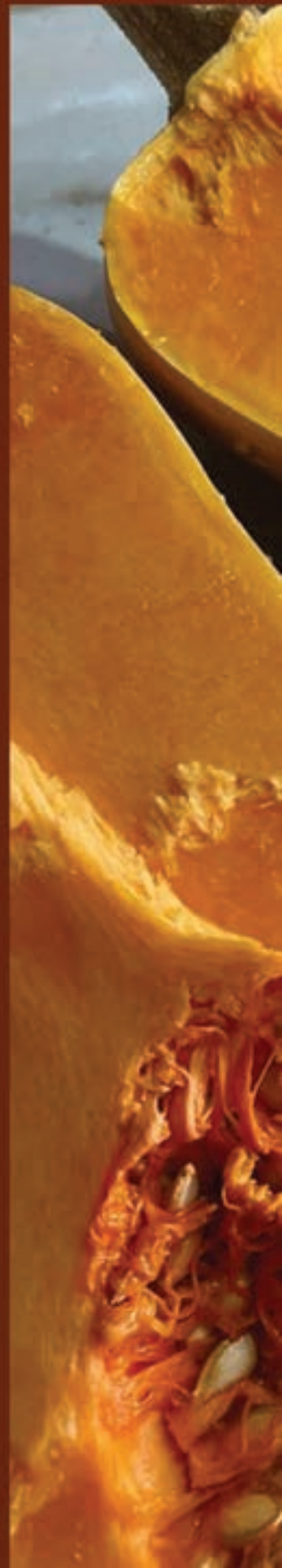
sałaty, twaróg owoczy, pieczony batat, granat, awokado, ogórek,
mięta, kolendra, jagody goji, melasa z granatu,
sos orzechowo-sojowy

Stozzapreti z cytrynową ricottą 400g 45,-

pesto z pieczonej papryki, szpinak, pieczona papryka,
marynowana ricotta, Grana Padano, orzechy laskowe,
natka pietruszki

Vege burger 500g 50,-

bocznik w panko, marynowane ogórki, cebula czerwona,
sałata, majonez curry



kuchnia

PRZYSTAWKI

Tatar wołowy 150g 59,-

szalotka, kapary, pikle, oliwa truflowa, szczypiorek, żółtko, Pecorino Romano

Krewetki w sosie winno maślanym 200g 56,-

pomidorki koktajlowe, chilli, czosnek, natka pietruszki, pieczywo

nowość!

Skrzydełka w sosie Buffalo 250g 35,-

dip blue cheese, seler naciowy

nowość!

Tacos 250g 30,- 2szt

krewetki w panko, salsa mango-habanero, ogórek, sałata, majonez curry

nowość!

Crostini z serem Tallegio 250g 32,-

szpinak, jabłko, orzechy włoskie, chilli, miód

ZUPY

Żurek na domowym zakwasie 400g 28,-

kiełbasa regionalna, wędzronka, jajko, grzyby leśne, wiejski chleb z masłem

nowość!

Rosół azjatycki 400g 28,-

warzywa, pieczony kurczak, makaron ryżowy, szczypiorek, chilli, kolendra

nowość!

Dyniowy tom-yum 400g 30,-

pieczona dynia, krewetki, orzechy ziemne, pasta miso, chilli, kolendra

ROLLSY PISTACJOWE

w każdy czwartek i sobotę od 10:30



kuchnia

SAŁATKI I MAKARONY

nowości!

SAŁATKI

Cezar 350g 49,-

grillowany kurczak, boczek, sałata rzymska, pomidorki koktajlowe, grzanki, Grana Padano, sos Cezar

z owczym twarogiem 350g 48,-

sałaty, twaróg owczy, pieczony batat, granat, awokado, ogórek, mięta, kolendra, jagody goji, melasa z granatu, sos orzechowo-sojowy

z gruszką i Speckiem 350g 47,-

szpinak baby, Speck, suszone pomidory, ciasto kataifi z jabłkiem i cynamonem, żurawina, gorczyca, żółte pomidorki, gorgonzola, marynowane gruszki, sos miodowo-truflowy

nowości!

MAKARONY

Penne z kurczakiem 400g 49,-

kurczak, borowiki, cukinia, sos śmietanowy, pesto pietruszkowe, ser Bursztyn

Linguine z owocami morza 400g 55,-

vongole, krewetki, induja, pomidorki, czosnek, bazylia, mascarpone

Stozzapreti z cytrynową ricottą 400g 45,-

pesto z pieczonej papryki, szpinak, pieczona papryka, marynowana ricotta, Grana Padano, orzechy laskowe, natka pietruszki

Stir fry 350g 57,-

marchew, papryka, groszek cukrowy, kapusta pak-choi, sos koreański, chilli, prażony sezam, szczypior **z wołowiną lub kurczakiem** (do wyboru)

Orzechowe noodle z kurczakiem 450g 54,-

udko z kurczaka, papryka, por, kapusta, imbir, czosnek, szczypior, sos sojowo-orzechowy, limonka

Ryż smażony 430g 54,-

marchew, cukinia, jajko, tofu, szczypior, chilli, sos sojowy, kietki fasoli mung **z krewetką lub kurczakiem** (do wyboru)

menu śniadaniowe

dostępne codziennie
od 10 do 11:30

smash croissant

kluski leniwe

jajecznic
z chorizo

jajka po
turecku

kuchnia

DANIA GŁÓWNE I BURGERY

DANIA GŁÓWNE

nowości!

Filet z kurczaka sous-vide 420g 52,-

arancini truflowe, mus z dyni i pieczonego czosnku, szpinak, sos szałwiowy

Policzki wołowe w sosie piwnym 500g 65,-

ziemniaki aligot, warzywa korzeniowe, grzyby, jarmuż, jeżyńy w occie

Noga z kaczki 450g 65,-

kapusta czerwona z żurawiną, kluski dyniowe, gruszka, krem z jadalnych kasztanów, sos kawowy

Dorsz 400g 58,-

kremowy kuskus z grzybami, brokuł bimi, sos estragonowy, olej z pora

Żeberka Jack Daniel's 800g 68,-

talarki ziemniaczane, surówka colesław

Stek z połówicy wołowej 800g 135,-

ziemniaki pieczone z chorizo i serem cheddar, grillowane warzywa, masło czosnkowe, gremolata

BURGERY z frytkami i sosem czosnkowym

Bacon Burger 500g 57,-

wołowina, cheddar, boczek, pomidor, ogórek konserwowy, cebula czerwona, sałata rzymska, majonez Chipotle

Cheese Burger 800g 57,-

wołowina, mimolette, sałata lodowa, ogórek kiszony, grillowane pieczarki, sos musztardowy

nowość!

z wędzonym serem 800g 62,-

wołowina, boczek, serek wędzony, sałata, pomidor, prażona cebulka, majonez, konfitura śliwkowa

nowość!

Vege 500g 50,-

bocznik w panko, marynowane ogórki, cebula czerwona, sałata, majonez curry

burgerowe info:

- bułki do naszych burgerów wypiekamy sami
- nie mamy możliwości wyboru wysmażenia mięsa
- istnieje możliwość zamiany wołowiny na kurczaka

dodatek: **HOT SOS**

jeżeli chcesz żeby Twój burger był pikantny, zgłoś to przy składaniu zamówienia!

OFERTA TORTÓW

torty robione są w naszej cukierni, w związku z czym, zamówienia prosimy składać na 3 dni przed planowanym odbiorem. Istnieje możliwość zamówienia topera.

INNA BAJKA

biskopt waniliowy,
mus truskawkowy,
owoce leśne,
chrupiąca pralina
biała czekolada

BEZ LUKRU

biskopt waniliowy
z migdałami,
mus z białej czekolady,
żelka truskawkowa, maliny

DOBRY WYPIEK

biskopt czekoladowy,
krem kawowy,
solony karmel,
konfitura z czarnej porzeczki

KAWA NA ŁAWĘ

biskopt czekoladowy,
mus czekoladowy,
chrupiąca pralina
z orzechami laskowymi,
wiśnie



ŚREDNICA (cm) /
GRAMATURA (kg)

ILOŚĆ
PORCJI

CENA

16 / 2
18 / 2,2
21 / 2,4
22 / 2,6
23 / 2,8
24 / 3

8-10
12-14
16-18
18-20
20-22
22-24

130,-
160,-
220,-
250,-
280,-
310,-

zaBURATUJ
dowolną pizzę
z naszego menu



pizza

NEAPOLITAŃSKA

Wypiek neapolitany trwa 90 sekund. Jest więc szansa, że pojawi się ona na stoliku przed daniami z kuchni.

nowość

zaBURATUJ buwną ciżę z naszego menu i do niej ogromną 200g kulę sera. **WOW** na swoim miejscu! +20,-

KLASYKI

Marinara 470g 29,-

sos z pomidorków San Marzano dop, czosnek, bazylia, oregano

Margherita 530g 34,-

sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Grana Padano, bazylia

Prosciutto 580g 43,-

sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Cotto (szynka gotowana), pieczarki, bazylia

Diavola 580g 44,-

sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Spianata Picante (pikantne salami), bazylia

Milano 530g 44,-

sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, salami, czosnek, bazylia

Quattro Formaggi 580g 45,-

sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Grana Padano, Ricotta, bazylia

Parmigiana 570g 46,-

Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Crudo (szynka dojrzewająca), Pecorino, suszone pomidory, rukola

Parma 620g 48,-

sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Crudo (szynka dojrzewająca), Grana Padano, rukola

Tartufo 470g 48,-

Mozzarella Fior di latte, Grana Padano, czarna trufla, oliwa truflowa, bazylia

NOWOŚCI

Portobello 530g 45,-

pesto bazyliowe, Mozzarella, Straciatella, pieczarka Portobello, Pecorino Romano, świeży pieprz, bazylia

Pera 510g 46,-

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, gruszka, miód, orzechy włoskie, płatki chilli

Gamberi al pesto 650g 48,-

Mozzarella Fior di latte, Straciatella, krewetki z pesto pomidorowym z chilli i czosnkiem, Grana Padano

Mortadela 640g 49,-

Mozzarella Fior di latte, Burata, Mortadela z pistacjami, pesto bazyliowo-pistacjowe, płatki chilli

Spinaci 650g 46,-

Mozzarella Fior di latte, ser kozi, Spianata Piccante, mus z dyni, blanszowany szpinak, orzech włoski, miód

NASZA PIZZA PODAWANA JEST W CAŁOŚCI. JEŻELI CHCESZ POKROJONĄ - ZGŁOŚ TO PRZY SKŁADANIU ZAMÓWIENIA.



pozycje wegetariańskie

INFO:

opakowanie na wynos 2,-
oliwa (czosnkowa lub pikantna)
25ml - 2,-
250ml - 25,-