

MENU KIDS

obowiązuje do 12 roku życia

Krem pomidorowy

z grzankami
200g 16,-

Pierogi ruskie

5 sztuk
150g 19,-

Kotlecik drobiowy

frytki, surówka z marchewki
200g 25,-

Spaghetti

pulpeciki drobiowe, sos pomidorowy
200g 22,-

NOBO

LUDZIE • MIEJSCE • JEDZENIE



bar

MENU

NOBO

LUDZIE • MIEJSCE • JEDZENIE

WIFI

SIEĆ: noboludzie
HASŁO: nobowifi

NOBO informacje:

- zachęcamy do dokonywania rezerwacji ONLINE na EMENAGO.PL
- przy grupach powyżej 15 osób, do rachunku doliczamy 10% usługi serwisowej
- nie dzielimy rachunków przy grupach powyżej 8 osób
- lista alergenów znajduje się u obsługi

GODZINY OTWARCIA:

NDZ-SR	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 CIEPŁE

Espresso 20ml	8,-
Espresso doppio 40ml	10,-
Americano 300ml	12,-
Cappuccino 200ml	14,-
Flat White 200ml	15,-
Latte 300ml	15,-

KAWY NA ZIMNO

nowość! Iced latte 300ml	16,-
Iced americano 300ml	16,-
Espresso tonic 300ml	18,-
Orange espresso 300ml	22,-

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

nowość! MATCHA

Matcha shot 80ml	16,-
Matcha latte 300ml	18,-
Flat Matcha 200ml	18,-

Matcha malinowa 300ml	22,-
puree malina, malinowa bita śmietana	

Matcha ananasowa 300ml	22,-
puree ananas, ananasowa bita śmietana	

mleko do wyboru:

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

syrop +3,-

karmel, kokos, macadamia, wanilia

HERBATY

Brodies klasyczna lub liściasta 300ml	12,-
---------------------------------------	------

nowość! HERBATY MROŻONE

Majowa 350ml	17,-
brzoskwinia, cytryna	

Czerwcowca 350ml	17,-
rabarbar, cytryna	

LEMONIADY

na trzeźwo	350ml	17,-
pomarańcza, cytryna, mięta		1L 35,-

nowość! Barbara	350ml	17,-
grapefruit, rabarbar, cytryna		1L 35,-

SOFTY

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

Kombucha 330ml	20,-
klasyczna lub różano-żurawinowa	

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

Sok Toma 200ml	10,-	1L 26,-
pomarańcza, jabłko		

Nektar czarna porzeczka 200ml	10,-	1L 26,-
-------------------------------	------	---------

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

nasze

WŁOSKIE WINA

Piwnice Volpi mieszczą się w Viguzzolo, tuż obok Tortony. To w nich zebrane winogrona przetwarzane są z największą troską i starannością. Temperatura fermentacji jest ściśle kontrolowana na każdym etapie, a dbałość o jakość jest tu najwyższym priorytetem. Główny Winemaker Volpi – Giuliano Noe, pracuje w winnicy od wczesnych lat 80-tych, a w 2005 roku został wybrany, przez prestiżowe wydawnictwo Gambero Rosso, Najlepszym Włoskim Winemakerem Roku.



WINO

MOET Brut 750ml 500,-

Prosecco 750ml 90,-

Wino musujące 150ml 18,- 750ml 80,-

WINA BIAŁE

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

Szczep: Solaris

Dobrze zbudowane, o zrównoważonej i przyjemnej kwasowości oraz owocowym aromacie.

Cortese Piemonte, Włochy, półwytrawne 150ml 18,- 750ml 80,-

Szczep: Cortese

Orzeźwiająca, mineralna, o świeżym i owocowym smaku.

Timorasso Derthona, Włochy, wytrawne 750ml 90,-

Szczep: Timorasso

Intensywny aromat z nutami białych kwiatów, moreli i brzoskwiń. W ustach pikantne z miodową nutą.

WINO RÓŻOWE

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

Szczep: Cabernet France, Gamay

Ciemnoczerwona barwa wina o zapachu wiśni, truskawek, czerwonych owoców i brzoskwiń.

WINA CZERWONE

Piemonte Barbera, Włochy, półwytrawne 150ml 18,- 750ml 80,-

Szczep: Barbera

Aromaty małych, czerwonych owoców o delikatnym, świeżym smaku.

Barbera Superiore, Włochy, wytrawne 750ml 90,-

Szczep: Barbera

Intensywny, eteryczny, drzewny i korzenny posmak pikantnych, czerwonych owoców wraz ze słodkimi nutami wanii.

STREFA 0% bezalkoholowa

WINA:

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

PIWA:

SHANDY 350ml 20,-

Żywiec biały 0%, puree mango, marakuja, cytryna

LANE

Żywiec biały 0% 500ml 19,-

BUTELKOWE

Heineken free 500ml 18,-

MOKTAJLE:

Aperol free 250ml 25,-

orange spritz, Prosecco 0%, woda gazowana

Bergamotka free 250ml 25,-

bergamotka, Prosecco 0%, cytryna

Pornstar Martini free 300ml 30,-

puree marakuja, Prosecco 0%, wanilia, limonka



ALKOHOLE

PIWO

lane	300ml	500ml
Brackie	13,-	16,-
Zywiec	13,-	17,-
Zywiec Biały	15,-	19,-
Zywiec Biały 0%	15,-	19,-

butelkowe

Heineken free	18,-
Heineken	18,-
Tabaka na kuchni NOBO lager	25,-

SHANDY

dostępny w wersji alkoholowej lub bezalkoholowej
Zywiec biały, puree mango, marakuja, cytryna
350ml 20,-

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,-	
Fine	18,-	
Gentleman	23,-	41,-
Single Barrel	41,-	
Woodford Reserve	30,-	

BRANDY

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

GIN

Beefeater	16,-
Bombay Sapphire	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 0,4l 28,-

Bacardi, limonka, cukier trzcinowy, mięta, woda gazowana

Whisky Sour 0,3l 29,-

Jack Daniels, cytryna, syrop cukrowy, białko

Aperol Spritz 0,3l 33,-

Aperol, Prosecco, woda gazowana

Pornstar Martini 0,3l 35,-

wódka waniliowa, Passoa, Prosecco, cytryna, marakuja

Old Fashioned 0,2l 36,-

Woodford, Angostura, syrop cukrowy

AUTORSKIE

Sarti Spritz 0,3l 32,-

Sarti (aperitif mango, marakuja, pomarańcza),
Prosecco

Dżin dobry 0,3l 28,-

Beefeater, Bison grass, kiwi, ogórek, cytryna

Malinianka 0,3l 31,-

Aperol, Beefeater, puree malina, cytryna

Palosanto sour 0,3l 34,-

kondiat Palosanto, Gentleman Jack, karmel,
cytryna, białko

Szałwiogroni 0,3l 38,-

likier szalwii, wermut, Beefeater, cytryna

SZOTY

Jager Bomby 5szt x 0,25ml 47,-
Jagermeister, Redbull



WEGETARIANSKIE & BEZGLUTENOWE MENU

czyli zestawienie wszystkich dań wegetariańskich
i bezglutenowych w jednym miejscu

BEZGLUTENOWE

Stek z poławicy wołowej 600g 140,-

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

WEGETARIANSKIE

Carpaccio z pomidora malinowego 250g 38,-

Burrata, zioła, żel balsamiczny, maliny, foccacia

Salatka z halloumi w miodowej glazurze 300g 49,-

szpinak baby, truskawki, szparagi, radicchio, żółte pomidorki,
ser provolone, orzechy w karmelu, dressing musztardowo-figowy

Gnocchi z burrata 400g 48,-

Emulsja z pieczonych pomidorków, szparagi, bazylija, Grana Padano

Vege burger 500g 50,-

Bakłażan w panko, baba ganoush, rukola, pomidor, czerwona
cebula, majonez kaparowy



kuchnia

PRZYSTAWKI

nowosc!

Tatar wołowy 150g 59,-

marynowane kurki, szalotka, ogórek kiszony, żółtko confit, szczypiorek, piklowane cebulki, chipsy ziemniaczane, olej lubczykowy

Krewetki w sosie winno maślanym 200g 56,-

pomidorki koktajlowe, chilli, czosnek, natka pietruszki, pieczywo

Skrzydółka w sosie Buffalo 250g 35,-

dip blue cheese, seler naciowy

nowosc!

Tacos 250g 32,- 2szt

szarpana wołowina, chilli, fasola czerwona, guacamole, kolendra, kwaśna śmietana

nowosc!

Carpaccio z pomidora malinowego 250g 38,-

burrata, zioła, żel balsamiczny, maliny, focaccia

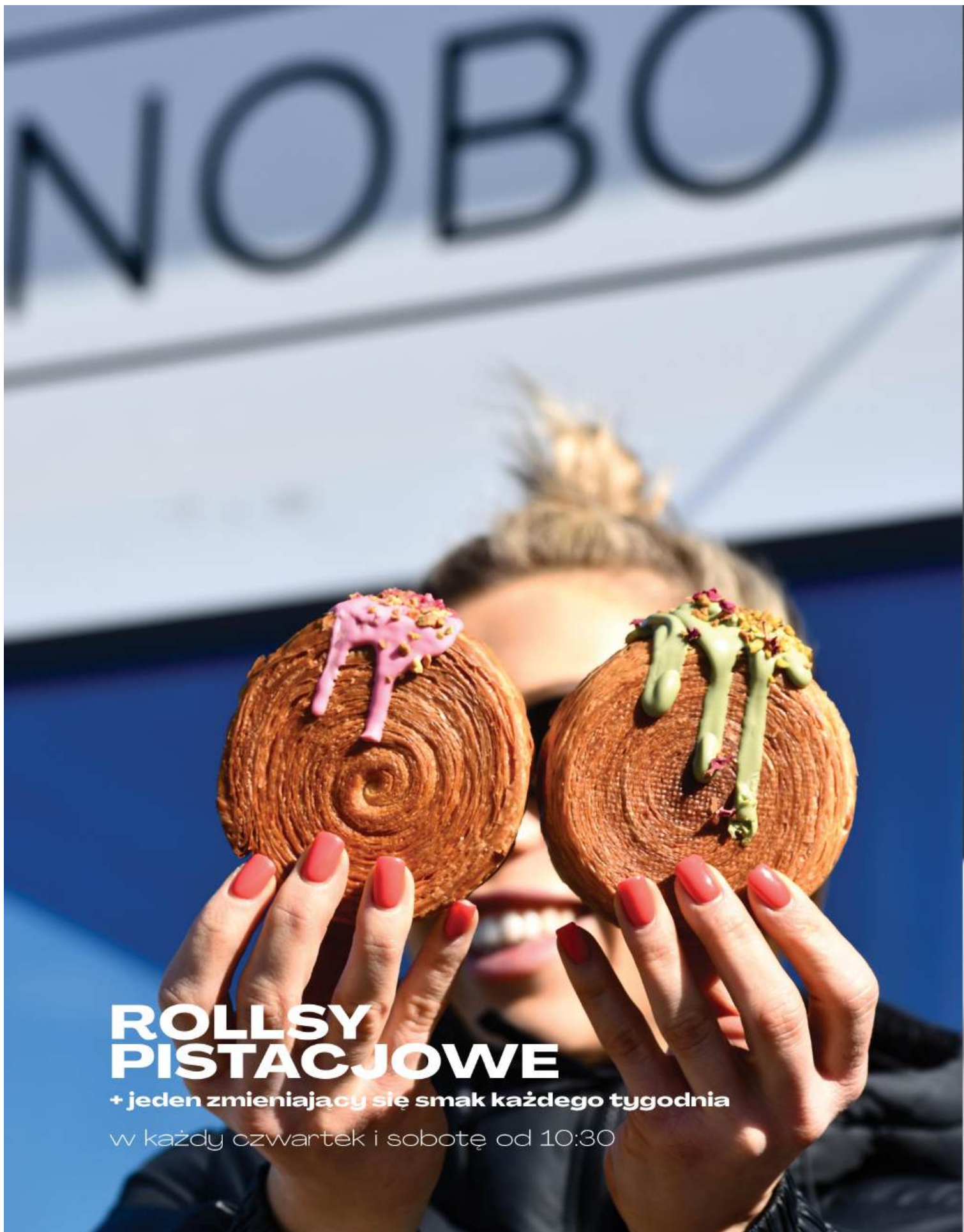
ZUPY

Żurek na domowym zakwasie 400g 29,-

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

Rosół azjatycki 400g 29,-

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



ROLLSY PISTACJOWE

+ jeden zmieniający się smak każdego tygodnia

w każdy czwartek i sobotę od 10:30

kuchnia

SALATKI I MAKARONY

nowości!

SALATKI

Cezar 350g 49,-

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

Losoś w miodowej glazurze 350g 49,-

sałaty, pomidorki cherry, mango, awokado, marchew, sezam prażony, dressing cytrusowo-imbrowy

Wiosenna 350g 49,-

z rostbefem marynowanym lub halloumi w miodowej glazurze (do wyboru)

szpinak baby, truskawki, szparagi, radicchio, żółte pomidorki, ser provolone, orzechy w karmelu, dressing musztardowo-figowy

nowości!

MAKARONY

Penne z kurczakiem 400g 52,-

Kremowy sos z suszonych pomidorów, szparagi zielone, rukola, Grana Padano

Linguine z krewetkami 400g 56,-

Chorizo, pieczony czosnek, szpinak, pomidorki koktajlowe, mascarpone

Udon z poledwiczką wieprzową 400g 56,-

Marchew, groszek, pak choi, słodko ostry sos bulgogi, orzeszki ziemne, cebula dymka

Stir fry 350g 58,-

z wołowiną lub kurczakiem (do wyboru)

Marchew, papryka, groszek cukrowy, kapusta pak-choi, sos koreański, chilli, prażony sezam, szczyplor

Tagliatelle z wołowiną 450g 59,-

Brązowe pieczarki, pieczona cebula, pasta truflowa, czosnek, natka pietruszki

Paccheri z bobem 430g 49,-

Chrupiąca pancetta, gorgonzola, Pecorino Romano, czosnek niedźwiedzi

Gnocchi z burrata 430g 48,-

Emulsja z pieczonych pomidorków, szparagi, bazylija, Grana Padano

menu śniadaniowe

dostępne codziennie
od 10 do 11:30



kuchnia

DANIA GŁÓWNE I BURGERY

DANIA GŁÓWNE

nowości!

Filet z kurczaka sous-vide 420g 54,-

Pancetta, ziemniaki z emulsją koperkową, młode warzywa, sos veloute z truflą, kruszonka ziołowa

Schab rasy puławskiej z kością 500g 59,-

Parmezanowa panierka, puree szczypiorkowe, młoda kapusta z pomidorami i śmietaną, koperek

Filet z kaczki sous-vide 450g 68,-

Kluski drożdżowe, orzechy, czerwone owoce, marynowane cebulki, sos malinowy, sałatka z rukoli, kopru włoskiego i pomarańczy

Sandacz smażony na maśle 400g 65,-

Krem z groszku, zielone warzywa, kluseczki z ricotty, emulsja cytrynowa, kawior

Żeberka Jack Daniel's 800g 75,-

talarki ziemniaczane, surówka coleslaw

Stek z poledwicy wołowej 800g 140,-

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

BURGERY z frytkami i sosem czosnkowym

Bacon Burger 500g 59,-

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

Cheese Burger 800g 59,-

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

nowość!

Vege 500g 50,-

bakłazan w panko, baba ganoush, rukola, pomidor, czerwona cebula, majonez kaparowy

burgerowe info:

- bułki do naszych burgerów wylekamy 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

INFORMACJE:

- podane ceny uwzględniają dekorację, podkład oraz pudełko
- zamówienia na torty przyjmujemy z trzy dniowym wyprzedzeniem (3 dni robocze)
- istnieje możliwość zamówienia tortu z toperem (dodatkowo płatny)

SREDNICA / PORCJE	GRAMATURA	CENA	
		112	314
16 / 12	1,6 kg	215,-	235,-
18 / 16	2 kg	260,-	275,-
20 / 20	2,5 kg	330,-	330,-
22 / 25	2,8 kg	370,-	385,-
23 / 28	3 kg	415,-	435,-
24 / 30	3,3 kg	435,-	465,-

1. Apetyczny

jasny biszkopt,
mus truskawkowy,
owoce leśne,
pralina z białą czekoladą

2. Kuszący

ciemny biszkopt,
mus czekoladowy,
wiśnie, chrupiąca pralina
z orzechami laskowymi

4. Rozkoszny

jasny biszkopt,
krem kokosowy,
żelka mango

3. Subtelny

jasny biszkopt,
mus pistacjowy,
maliny



kuchnia

DESERY

DESERY

nowość!

Fondant czekoladowy 250g 31,-

sorbet truskawkowy, kruszonka czekoladowa, lemon curd, owoce

Sernik z białą czekoladą 23,-

Tiramisu 21,-

Reszta deserów znajduje się w naszej witrynie.
Zagłównij do niej albo zapytaj kelnera co się w niej znajduje.

zaBURATUJ
dowolną pizzę
z naszego menu







pizza



NEAPOLITAŃSKA

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

KLASYKI

-  **Marinara** 470g 31,-
sos z pomidorków San Marzano dop, czosnek, bazylia, oregano
-  **Margherita** 530g 36,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Grana Padano, bazylia
- Prosciutto** 530g 45,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Cotto (szynka gotowana), pieczarki, bazylia
- Diavola** 530g 46,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Spianata Picante (pikantne salami), bazylia
- Milano** 530g 46,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, salami, czosnek, bazylia
-  **Quattro Formaggi** 530g 47,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Grana Padano, Taleggio, bazylia
- Parma** 530g 50,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto Crudo (szynka dojrzewająca), Grana Padano, rukola
-  **Tartufo** 470g 50,-
Mozzarella Fior di latte, Grana Padano, czarna trufia, oliwa trufflewa, bazylia

NOWOŚCI

- Pecora** 530g 47,-
Mozzarella Fior di latte, Ricotta Salata (owcza ricotta), Spianata Piccante, szpinak, oliwa czosnkowa
-  **Giallo** 530g 50,-
sos szafranowy, Mozzarella Fior di latte, mule i krewetki w sosie winno-maślanym, podsuszone pomidorki deratti, dressing pietruszkowy, bazylia
- Deratti** 530g 54,-
krem z karczochka, Mozzarella Fior di latte, Straciatella, Salsiccia Fresca, podsuszone pomidorki deratti, pesto bazyliowe, świeży pieprz, czosnek, bazylia
- Intenso** 540g 55,-
sos trufflewy, Mozzarella Fior di latte, zapieczona Mortadela z pistacjami, pieczarki, Straciatella, kruszone pistacje, bazylia
- Leccino** 530g 55,-
sos z pomidorków San Marzano dop, Mozzarella Fior di latte, burrata, Venticina, oliwki leccino, miód rozmarynowy z chili, bazylia
-  **Pomodoro** 530g 55,-
sos z żółtych pomidorków pelati, burrata, żółte i czerwone podsuszone pomidorki deratti, pesto bazyliowe, bazylia

nowość

zaBURATUJ dowolną pizzę z naszego menu i dodaj do niej ogromną 200g kulkę sera. Zrób WOW na swoim talerzu! +20,-

NASZA PIZZA PODAWANA JEST W CAŁOŚCI. JEŻELI CHCESZ POKROJONA - ZGŁOŚ TO PRZY SKŁADANIU ZAMOWIENIA

 pozycje wegetariańskie

INFO:

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