

NŪ



NŪ

ZANURZ SIĘ W WIECIE NU, gdzie odkryjesz sztukę mixologii w najczystszej postaci. Nasza unikatowa selekcja koktajli opiera się na aromatycznych, zaskakujących destylatach z Ameryki rodkowej i Południowej, a także ciężkich torfowych i morskich whisky.

NU to jednak więcej niż tylko koktajl bar.

Znajdziesz tu dania kuchni inspirowanej południowo-wschodnią Azją, gdzie egzotyczne smaki i aromaty pobudzą Twoje zmysły do kolejnych kulinarnych podróży.

Czeka na Ciebie wędrownica w otoczeniu rytmów afro i organic house, gdzie odnajdziesz miejską oazę relaksu wśród pulsującego rytmu życia codziennego .



TEQUILA
PATRÓN.



PATRÓN TEQUILA SET

Patron Silver, Patron Reposado, Patron Anejo 79

NU SIGNATURE SHOT 16.-

PATRÓN HERO COCKTAILS

Patron Classic Margarita 37
Patron Raspberry Frozen Margarita 37
Patron Passion Fruit Frozen Margarita 39
Patron Paloma x Three Cents Pink Grapefruit Soda 39

SUNSET RITUAL SPRITZ 

Aztec Aura 35
Bombay Sapphire, Martini Rubino, Grapefruit, Wiśnia, Płatki Róż

Mayan Sunset 35
Aperitivo, Martini Rubino, Kumkwat, Malina

Archipelago Spritz 35
St Germain, Martini Riserva Ambrato, Jabłko, Ogórek, Czerwony Pieprz

Amazonia Elixir 35
Bombay Sapphire Gin, Brzoskwinia, Aloes, Bergamota, Szałwia

Zeskanuj kod QR
by połączyć się z WiFi



SIGNATURE COCKTAILS

- I. ETER**  49
Wódka Grey Goose Infuzowana Kafirem / Chartreuse
Ananas / Kardamon / Limonkowa Chmura
cytrusowy/orientalny/lekki
- II. CARAMBA!**  44
Tequila Patron Silver / Mezcal / Likier Kawowy
Amaro Montenegro / Martini Ambrato / Kawior Wiśniowy
świeży/orientalny/lekki
- III. AFIYA**  44
Finlandia Botanical / Select Infuzowany Trawą Cytrynową
Herbata Z Czerwonych Owoców / Likier Liczi
słodki / owocowy / tani
- IV. CALYPSO**  44
Woodford Reserve Bourbon / Adriatico Amaretto
Karmel / Espresso / Tonka / Marcepan / Piana Kokosowa
deserowy / słodki / pobudzający
- V. MOMO-TARO**  44
Tequila Patron Silver / Likier Brzoskwionowy / Limonka
Agawa / Papryczka Jalapeno / Kolendra / Tonic / Tajin
pikantny / musujący / kontrastujący
- VI. OASIS**  44
Finlandia Botanical / Ogórek / Tajska Bazylia / Absynt
Trawa Cytrynowa / St Germain / Cytryna
świeży/orientalny/lekki



- VII. GOLDEN AURA 🍷 44
 Patron Tequila / Likier Ziołowy / Orgeat / Mango
 Kefir / Gałka Muszkatałowa/ Kemiri
kremowy/delikatnie ziołowy/słodko-kwaśny
- VIII. RHIZOME 🍷 44
 Patron Tequila / Falernum Galangal-Tamarynd
 Limonka / Kwiaty
korzenny/cytrusowy/gładki/klarowany mlekiem
- IX. AYAHUASCA 🍷 44
 Patron Tequila / Mezcal / Ardbeg
 Imbir / Kurkuma / Agawa
intensywny/dymny/halucynogeny
- X. SOLARFLARE 🍷 44
 Patron Tequila / Wytrawny Wermut Habanero-Rooibos-
 Czarnuszka / Brzoskwinia / Three Cents Pink Grapefruit Soda
lekko pikantny/herbaciany/owocowy
- XI. CONQUISTADOR 🍷 44
 Rum Blend / Bacardi Carribean Spiced
 Malbec / Adriatico Amaretto
 Amaro Montenegro / Earl Grey
elegancki/intensywny/tropikalny
- XII. CORONA BOWL XXL 🍷 99
 Bacardi Carribean Spiced / Bacardi Coconut / Ananas
 Świeża Pomarańcza, Limonka, Creole Bitters
cytrusowy / orzeźwiający / do dzielenia się

Przygotowujemy wszystkie
 klasyczne koktajle,
 lista tutaj ->



W I N A

Białe Wina

Moi Verdeca del Salento IGP <i>Hiszpania</i>	27/139
Boujong - Riesling Brauneberger Trocken 2023 <i>Niemcy</i>	30/159
Tezza - Pinot Grigio Corte Majoli BIO <i>Włochy</i>	33/169
Domaine Du Pere Caboché – Petit Sauvignon Blanc <i>Francja</i>	35 / 179
Heinrich Hartl III - Chardonnay 2022 <i>Austria</i>	35 / 179
Dom Charbielin - Solaris 2023 <i>Polska</i>	39 / 209
Winzer Krems - Gewurztraminer 2021 <i>Austria</i>	39 / 209
Cloudy Bay Sauvignon Blanc <i>Nowa Zelandia</i>	49 / 249

Czerwone Wina

Virgen Las Viñas - Pasión Brava Merlot <i>Hiszpania</i>	27 / 139
Tezza - Valpolicella Corte Majoli <i>Włochy</i>	29 / 149
Abbotts & Delaunay Pinot Noir D'OC IGP <i>Francja</i>	35 / 199
Proemio Origins - Malbec 2022 Bio <i>Argentyna</i>	35 / 199
Bodegas F.E.B. D'Anglade Crianza 2020 Rioja <i>Hiszpania</i>	39 / 209
Czajkowski - N°32 2021 Regent <i>Polska</i>	49 / 239
Terrazas Reserva Malbec <i>Argentyna</i>	59 / 299

Wina Różowe

Brundlmayer - Rose 2023 <i>Austria</i>	29 / 169
Whispering Angel Cotes de Provence Rose <i>Francja</i>	39 / 199

Lista
naszych
alkoholi



Piwo Butelki

Heineken	(0.33l) 22
Żywiec Białe	(0.5l) 26
Corona Extra	(0.33l) 25
Piwojad	(0.5l) 27
• Cherry Sour	
• Blanka Witbier	
• Single Citrus Smoothie Sweet IPA	
• Muffin Chocolate Peanut Milk Stout	
• Rock Music APA	

Zero Zone

Gin&Tonic Zero Mojito	29.9
Zero Aperol Zero Hugo	29.9
Zero Prosecco Cordoniu 0%	29.9
Barrels and Drums 0% Wine	29.9
Corona Cero Heineken	0.75l 129
Zero	glass 25
	0.33l 25
	0.5l 27

Lemoniady

Classic Cytrynowa	(0.4l/1l) 16 / 26
Lemoniada Sezonowa	(0.4l/1l) 19 / 29
Domowa Mrożona Herbata	(0.4l/1l) 19 / 29



Napoje Funkcjonalne Shroom

Shroom Relax	25
Shroom Power	25

Softy

Surgiva Premium Water (Naturale/Frizzante)	(0.25l) 15
Surgiva Premium Water (Naturale/Frizzante) Coca Cola Zero, Coca Cola Original, Fanta, Sprite Red	(0.75l) 25
Bull Three Cents Premium Mixer (Tonic Water, Dry Tonic, Aegean Tonic, Pink Grapefruit Soda, Pineapple Soda, Ginger Beer)	(0.2l) 15
	(0.25l) 20
	(0.2l) 18



Herbaty Longman

0.35l 20

- Cejlon
- Earl Grey
- Owocowa Summer Fruit
- Honey Bush Fruit
- Black Mango
- Sencha
- Green Light

Kawa

Your Coffee 100% Arabica Chacra Peru

Espresso	9.-
Americano	12.-
Cappucino	14.-
Flat White	15.-

BOTTLE SERVICE

Patron Silver 0.7l	399
Patron Reposado 0.7l	449
Patron Anejo 0.7l	499
Bombay Sapphire Premier Cru 0.7l	499
Grey Goose Aurora 0.7l	499
Dewar's 12 0,7l	399
Aberfeldy 12 0.7l	499
Angel's Envy Port Cask Finish 0.7l	699

Szampany

Veuve Clicquot Brut	
Veuve Clicquot Rose	
Moet Chandon Grand Vintage	
Delavenne - Brut Reserve Grand Cru N/V	
Dom Perignon	
	
	Veuve Clicquot
	kieliszek 69/499
	549
	699
	599
	2199

Wina Musujące

Frizzante Glass 0.15l / 0.75l	
Codorniu Zero Alcohol Free 0% Spain 0.75l	18 / 119
Martini Prosecco 0.75l	129
Marsuret Extra Dry - Prosecco Superiore DOCG 0.75l	129
	159



ZENSAI - TALERZYKI

Edamame z Solą Japońską 24.-

Akami Tataki 69.-

Tuńczyk Bluefin / Shiso Dressing / Negi
Czerwony Pieprz / Katsuobushi

Tatar z Łososia 66.-

Łosoś Szkocki / Awocado / Ogórek / Yuzu Mayo
Szcypiorek / Egzotyczny Pieprz Maqaw

Tatar Wołowy na Chlebie Shokupan 56.-

Bavette Wołowa / Dressing Tosazu & Yeast Soy, Pickle

Ceviche 79.-

Selekcja Sezonowanych Ryb / Yuzu Miso / Kolendra

Bowl z Łososiem 64.-


Sezonowany Łosoś, Spicy Mayo, Słodki Sos Sojowy
Awokado Hass, Mizuna, Edamame

Bao z Kurczakiem Katsu 29.-

Kurczak Marynowany w Shio Koji, Chilli Jam, Coleslaw

Sałatka Popeye Sarada 37.-

Szpinak, Sezamowe Miso, Olej Truflowy, Yuzu, Por

Tokyo Cheesecake  32.-

Puszysty Sernik z Truskawkowym Kremem Shiso i Yuzu

YOKO STYLE MAKI Spicy Toro Uramaki 79.-

Tuńczyk Bluefin / Hot Miso / Masago Arare / Awocado
Ogórek / Daikon Shoyu Zuke / Szalotka 8szt

Akami (Tuńczyk) & Ebi (Krewetka) Uramaki 79.-

Tuńczyk Bluefin / Krewetki Shio Koji / Tenkasu
Awocado / Ogórek / Negi Mayo / Kizami Wasabi 8szt

Rainbow Uramaki 99.-

Łosoś / Tuńczyk / Dorada / Awokado / Shiso
Truflowe Yuzu Miso & Nori Jam 8szt

Salmon Uramaki 69.-

Łosoś Szkocki / Awokado / Yuzu Mayo
Pieprz Maqaw / Yuzu Tobiko 8szt

Yasai Uramaki VEGE 39.-

Daikon Shoyu Zuke / Ogórek / Awokado / Yuzu Mayo 8szt

Kappa (Ogórek) Hosomaki VEGE 6szt 29.-

Avocado Hosomaki VEGE 6szt 35.-

NU Omakase Nigiri 6/10 szt 149.-/215.-

- Szkocki Łosoś Sezonowany 7 Dni
Wędzony Sos Sojowy / Nori Jam & Shiso
- Czerwona Dorada Japońska Sezonowana 7 Dni / Shio Koji
- Tuńczyk Bluefin Hiszpański Sezonowany 10-14 Dni
(Akami, Toro, Chutoro) / Nikiri / Kizami Wasabi
- Karmelizowana Wołowina Wagyu A5, Shiso, Yeast Soy

NU Omakase Sashimi 3/5szt 99.-/159.-

Wyselekcjonowane Sashimi z Sezonowanych Ryb & Nikiri



Ceny zawierają podatek VAT.
Do grup od 5 osób doliczamy 10 % serwisu.
Karta alergenów jest dostępna u managera.