

NOBORI

MENIU

SUSHI

1 buc | 1 pc
Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Nigiri Salmon

14 lei



25 g
alergeni | allergens: 4,5

Sushi cu orez peste care se așază o felie de somon crud.
Sushi with rice with a slice of raw salmon on top.

Nigiri Tuna

17 lei



25 g
alergeni | allergens: 4,5

Sushi cu orez peste care se așază o felie de ton crud.
Sushi with rice with a slice of raw tuna on top.

Nigiri Shrimp

15 lei



25 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,5

Sushi cu orez peste care se așază un crevete crud.
Sushi with rice with a raw shrimp on top.

Nigiri Tamago

12 lei



25 g
alergeni | allergens: 3,5

Sushi cu orez peste care se așază o bucată de omletă japoneză.
Sushi with rice with a piece of Japanese omelette on top.

Nigiri Avocado

13 lei



25 g
alergeni | allergens: 5

Sushi cu orez peste care se așază avocado crud.
Sushi with rice with raw avocado on top.

Nigiri Wagyu A5

49 lei



25 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient

Sushi cu orez peste care se așază o felie de carne de vită Wagyu A5.
Sushi with rice with a raw slice of tenderloin Wagyu A5 on top.

Nigiri Fried Wagyu A5 with Teriyaki

50 lei



25 g
alergeni | allergen: 5
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient

Sushi cu orez peste care se așază o felie de carne de vită Wagyu A5 prăjită, ornată cu sos teriyaki.
Sushi with rice with a raw slice of fried tenderloin Wagyu A5, with teriyaki sauce, on top.

Nigiri Salmon with Mayo & Onion

15 lei



25 g
alergeni | allergens: 3,4,5

Sushi cu orez peste care se așază o felie de somon crud, ornat cu maioneză și felii de ceapă.
Sushi with rice and a slice of raw salmon on top, decorated with mayonnaise and onion.

Nigiri Fried Salmon & Tonkatsu

15 lei



25 g
alergeni | allergens: 4,5

Sushi cu orez peste care se așază o felie de somon prăjit, ornat cu sos tonkatsu și ceapă verde.
Sushi with rice with a slice of fried salmon on top, decorated with tonkatsu sauce and green onion.

Nigiri Fried Salmon & Sweet Chilli

15 lei



25 g
alergeni | allergens: 4,5

Sushi cu orez peste care se așază o felie de somon prăjit, ornat cu sos chilli.
Sushi with rice with a slice of fried salmon on top, decorated with chilli sauce.

Nigiri Fried Salmon Teriyaki & Sesame

15 lei



25 g
alergeni | allergens: 4,5,8

Sushi cu orez peste care se așază o felie de somon prăjit, ornat cu sos teriyaki și semințe de susan.
Sushi with rice with a slice of fried salmon on top, decorated with teriyaki sauce and sesame seeds.

Nigiri Salmon & Avocado

15 lei



25 g
alergeni | allergens: 4,5

Sushi cu orez peste care se așază o felie de somon crud, avocado și o fâșie de algă nori.
Sushi with rice with a slice of raw salmon and avocado on top, decorated with a slice of nori.

SUSHI

8 buc | 8 pcs

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Maki cu somon | Maki with Salmon

34 lei



100 g
alergeni | allergens: 4,5

Rolă de sushi cu orez și somon crud, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice and raw salmon, wrapped in nori.

Maki cu ton | Maki with Tuna

34 lei



100 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 4,5

Rolă de sushi cu orez și ton crud, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice and raw tuna, wrapped in nori.

Maki cu avocado | Maki with avocado

28 lei



100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5

Rolă de sushi cu orez și avocado, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice and avocado, wrapped in nori.

Maki cu somon și ceapă albă | Maki with Salmon and White Onion

36 lei



100 g
alergeni | allergens: 3,4,5

Rolă de sushi cu orez și somon crud, învelită în alge nori și ornată cu bucăți de ceapă albă și un pic de maioneză.

Sushi roll with rice and raw salmon, wrapped in nori and decorated with pieces of white onion and a bit of mayonnaise.

SUSHI

8 buc | 8 pcs

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Maki cu castravete | Maki with Cucumber

24 lei



100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5

Rolă de sushi cu orez și castravete, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice and raw cucumber, wrapped in nori.

Maki cu castravete și brânză | Maki with Cucumber and Cheese

26 lei



100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5,6

Rolă de sushi cu orez, castravete și brânză, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice, cucumber and cheese, wrapped in nori.

Maki cu ardei și brânză | Maki with Peppers and Cheese

26 lei



100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5,6

Rolă de sushi cu orez, ardei și brânză, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice, peppers and cheese, wrapped in nori.

Maki cu tamago | Maki with Tamago

26 lei



100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5,6

Rolă de sushi cu orez și omletă japoneză, învelită în alge nori.

Sushi roll with rice and Japanese omelette, wrapped in nori.

SUSHI

8 buc | 8 pcs

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

California Roll

38 lei



180 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5

Rolă de sushi cu surimi, avocado, castravete, maioneză, icre tobiko, orez și alge nori.

Sushi roll with surimi, avocado, cucumber, mayonnaise, tobiko roe, rice and nori.

Pesto Veggie Roll

34 lei



200 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5,8

Rolă de sushi cu avocado, sos pesto, roșii uscate, susan, orez și alge nori.

Sushi roll with avocado, pesto sauce, dried tomatoes, sesame, rice and nori.

Salmon Teriyaki Roll

44 lei



180 g
alergeni | allergens: 3,5,6,8

Rolă de sushi cu somon prăjit în sos teriyaki, brânză, castravete, maioneză, susan, ceapă verde, orez și alge nori.

Sushi roll with fried salmon with teriyaki sauce, cheese, cucumber, mayonnaise, sesame, rice and nori.

Spicy Cheese Roll

38 lei



180 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergen: 5,6

Rolă de sushi cu cremă de brânză, castravete, fulgi de ardei iute, orez și alge nori.

Sushi roll with cream cheese, cucumber, chilli flakes, rice and nori.

Green Tuna Roll

52 lei



180 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 5,6,8

Rolă de sushi cu ton, brânză feta, rucola, susan, orez și alge nori.

Sushi roll with tuna, feta cheese, arugula, sesame, rice and nori.

Aka Roll

36 lei



180 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5,6

Rolă de sushi cu ardei copt, brânză topită, un pic de boia, un pic de chilli, orez și alge nori.

Sushi roll with baked pepper, melted cheese, a bit of paprika, a bit of chilli, rice and nori.

SUSHI

8 buc | 8 pcs

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Gojira Roll

44 lei



400 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 1,3,5

Rolă de sushi crocantă și mare, cu pulpe de pui karaage, castravete, maioneză, ceapă verde, orez și alge nori, prăjită în făină panko.

Big and crunchy sushi roll with karaage chicken, cucumber, mayonnaise, green onion, rice and nori, fried in panko flour.

Spicy Gojira Roll

46 lei



400 g
conține produs congelat | containing frozen product
alergeni | allergens: 1,3,5,6

Rolă de sushi crocantă și mare, cu pulpe de pui karaage, brânză, pastă de ardei iute, ceapă verde, orez și alge nori, prăjită în făină panko.

Big and crunchy sushi roll with karaage chicken, cheese, chilli paste, green onion, rice and nori, fried in panko flour.

Ebi Gojira Roll

52 lei



320 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 1,2,3,5

Rolă de sushi crocantă și mare, cu creveți prăjiți, castravete, ceapă verde, maioneză, orez și alge nori, prăjită în făină panko.

Big and crunchy sushi roll with fried shrimps, cucumber, green onion, mayonnaise, rice and nori, fried in panko.

Veggie Gojira Roll

42 lei



320 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 1,5

Rolă de sushi crocantă și mare, cu ciuperci, dovlecel, morcov, un pic de Cava d'Oro, orez și alge nori, prăjită în făină panko.

Big and crunchy sushi roll with mushrooms, zucchini, carrot and a bit of Cava d'Oro, rice and nori, fried in panko flour.

Nobori Teriyaki Roll

64 lei



310 g
alergeni | allergens: 1,3,4,5,6

Rolă de sushi crocantă, cu somon gătit, brânză, avocado, orez și alge nori, prăjită în panko, servită cu sos teriyaki cu maioneză.

Crunchy sushi roll with fried salmon, cheese, avocado, rice and nori, fried in panko flour, served with mayonnaise and teriyaki sauce.

NOBORI

SUSHI

8 buc | 8 pcs

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Nobori Special Roll

64 lei



190 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 1,2,3,4,5

Rolă de sushi cu somon, avocado, castravete, surimi și alge nori, prăjită pentru un înveliș crocant și ornată cu maioneză picantă.

Sushi roll with salmon, avocado, cucumber, surimi and nori, fried for a crispy crust and decorated with spicy mayonnaise.

Nobori Silver Roll

54 lei



250 g
conține produs congelat | containing frozen product
alergeni | allergens: 1,2,3,4,5

Rolă de sushi cu creveți prăjiți, avocado, maioneză picantă, orez și alge nori, peste care se așază felii de somon crud.

Sushi roll with fried shrimps, avocado, spicy mayo, rice and nori, topped with slices of raw salmon.

Nobori Gold Roll

54 lei



270 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 4,5

Rolă de sushi cu ton, somon, avocado, mango, sos chilli, orez și alge nori.

Sushi roll with tuna, salmon, avocado, mango, chilli sauce, rice and nori.

Spicy Tuna Tempura Roll

64 lei



310 g
alergeni | allergens: 1,3,4,5,6

Rolă de sushi cu ton, pastă de ardei iute, ceapă verde, ulei de susan, orez și alge nori, prăjită pentru un înveliș crocant.

Sushi roll with tuna, hot pepper paste, green onion, sesame oil, rice and nori, fried for a crispy crust.

Nobori Philadelphia Roll

54 lei



250 g
alergeni | allergens: 4,5,6

Rolă de sushi cu somon, cremă de brânză, orez și alge nori, peste care se așază felii proaspete de avocado.

Sushi roll with salmon, cream cheese, rice and nori, topped with slices of fresh avocado.

Rainbow Roll

50 lei



250 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5

Rolă de sushi cu omletă japoneză, castravete, orez și alge nori, peste care se așază felii de somon crud, ton crud, crevete crud și avocado proaspăt.

Sushi roll with Japanese omelette, cucumber, rice and nori, topped with with slices of raw salmon, raw tuna, raw shrimp and fresh avocado.

SUSHI

8 buc | 8 pcs

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat | Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Shrimp and Beef Roll

64 lei



270 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 2,3,5

Rolă de sushi cu carne de vită, creveți, avocado, castravete, orez și alge nori, ornată cu maioneză picantă.

Sushi roll with beef, shrimp, avocado, cucumber, rice and seaweed, decorated with spicy mayonnaise.

Salmon Teriyaki and Beef Roll

64 lei



270 g
alergeni | allergens: 4,5,6

Rolă de sushi cu somon prăjit în sos teriyaki, brânză, castravete, orez și alge nori, acoperită cu fâșii de carne de vită, ornată cu ceapă verde.

Sushi roll with fried salmon in teriyaki sauce, cheese, cucumber, rice and seaweed, covered with slices of beef, decorated with green onions.

Salmon and Tempura Shrimp Roll

56 lei



270 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5,6

Rolă de sushi cu somon prăjit în sos teriyaki, creveți, brânză, avocado, orez și alge nori, ornată cu sos de maioneză picantă și ceapă caramelizată.

Sushi roll with fried salmon in teriyaki sauce, shrimp, cheese, avocado, rice and seaweed, garnished with spicy mayonnaise sauce and caramelized onions.

Tuna Tataki Mango Roll

64 lei



270 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 4,5,6

Rolă de sushi cu ton tataki, sparanghel, bucăți de mango, brânză, ardei kapia, castravete, orez și alge nori.

Sushi roll with tataki tuna, asparagus, mango pieces, cheese, kapia pepper, cucumber, rice and seaweed.

Salmon Avocado Roll

56 lei



270 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 2,3,4,5,6

Rolă de sushi cu somon crud, avocado, castravete, orez și alge nori, ornat cu surimi, icre tobiko, ceapă și sos de maioneză.

Sushi roll with raw salmon, avocado, cucumber, rice and seaweed, garnished with surimi, tobiko roe, onion and mayonnaise.

SUSHI PLATE

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat
| Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Nobori Salmon Plate

74 lei



18 buc | 18 pcs
330 g
alergeni | allergens: 3,4,5,6

Platou de sushi cu 8 buc Philadelphia Roll, 4 buc Maki cu somon, 4 buc Maki cu somon și maioneză, 2 buc Nigiri de somon.

Sushi plate with 8 pcs of Philadelphia Roll, 4 pcs of Maki with Salmon, 4 pcs of Maki with Salmon with Mayonnaise, 2 pcs of Nigiri Salmon.

Salmon Nigiri Plate

88 lei



250 g
10 buc | 10 pcs
alergeni | allergens: 4,5

Platou de sushi cu Nigiri de somon.

Sushi plate with Nigiri Salmon.

Nobori Salmon Nigiri Plate

98 lei



300 g
12 buc | 12 pcs
alergeni | allergens: 3,4,5,8

Platou de sushi cu 2 buc Nigiri de somon, 2 buc Nigiri de somon și avocado, 2 buc Nigiri de somon și maioneză cu ceapă, 2 buc Nigiri de somon prăjit și sos tonkatsu cu ceapă verde, 2 buc Nigiri de somon prăjit și sos sweet chilli și 2 buc Nigiri de somon prăjit și sos sos teriyaki cu susan.

Sushi plate with 2 pcs of Nigiri Salmon, 2 pcs of Nigiri Salmon and Avocado, 2 pcs of Nigiri Fried Salmon and Mayonnaise and Onion, 2 pcs Nigiri Fried Salmon and Tonkatsu Sauce and Green Onion, 2 pcs Nigiri Fried Salmon and Sweet Chilli Sauce and 2 pcs of Nigiri Fried Salmon and Teriyaki Sauce and Sesame.

Naka

215 lei



54 buc | 54 pcs
990 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5,6,8

Platou de sushi cu 8 buc Salmon Teriyaki Roll, 8 buc Green Tuna Roll, 8 buc Kanitama Roll, 4 buc Maki cu avocado, 4 buc Maki cu castravete și brânză, 4 buc Maki cu somon, 4 buc Maki cu ton, 4 buc Maki cu tamago, 4 buc Maki cu ardei și brânză, 3 buc Nigiri de somon, 3 buc Nigiri de ton.

Sushi plate with 8 pcs of Salmon Teriyaki Roll, 8 pcs of Green Tuna Roll, 8 pcs of Kanitama Roll, 4 pcs of Maki with Avocado, 4 pcs Maki with Cucumber and Cheese, 4 pcs Maki with Salmon, 4 pcs Maki with Tuna, 4 pcs Maki with Tamago, 4 pcs Maki with Pepper and Cheese, 3 pcs Nigiri Salmon, 3 pcs Nigiri Tuna.

SUSHI PLATE

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat
| Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Kyodai

315 lei



70 buc | 70 pcs
1370 g

conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 4,5,6,8

Platou de sushi cu 8 buc Red tuna roll, 8 buc Salmon Teriyaki Roll, 8 buc Philadelphia Roll, 8 buc Green Tuna Roll, 4 buc Maki cu somon și ceapă, 4 buc Maki cu somon, 4 buc Maki cu ton, 4 buc Maki cu tamago, 4 buc Maki cu ardei și brânză, 4 buc Maki cu castravete și brânză, 7 buc Nigiri de somon, 7 buc Nigiri de ton.

Sushi plate with 8 pcs Red Tuna Roll, 8 pcs Salmon Teriyaki Roll, 8 pcs Philadelphia Roll, 8 pcs Green Tuna Roll, 4 pcs Maki with Salmon and Onion, 4 pcs Maki with Salmon, 4 pcs Maki with Tuna, 4 pcs Maki with Tamago, 4 pcs Maki with Pepper and Cheese, 4 pcs Maki with Cucumber and Cheese, 7 pcs Nigiri Salmon, 7 pcs Nigiri Tuna.

Supreme Beef Plate

298 lei



20 buc | 20 pcs
370 g

conține produs congelat | containing frozen product
alergeni | allergens: 2,3,4,5,6

Platou de sushi cu 4 buc Shrimp and Beef Roll, 4 buc Salmon Teriyaki and Beef Roll, 2 buc Nigiri de vită Wagyu A5, 2 buc Nigiri de vită Wagyu prăjită cu sos teriyaki.

Sushi plate with 4 pcs Shrimp and Beef Roll, 4 pcs Salmon Teriyaki and Beef Roll, 2 pcs Nigiri Wagyu A5, 2 pcs Nigiri Fried Wagyu A5 with Teriyaki.

Supreme Fish Plate

85 lei



20 buc | 20 pcs
370 g

conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5,6

Platou de sushi cu 4 buc Tuna Tataki Mango Roll, 4 buc Salmon and Tempura Shrimp Roll, 2 buc Nigiri de somon, 2 buc Nigiri de ton.

Sushi plate with 4 pcs of Tuna Tataki Mango Roll, 4 pcs of Salmon and Tempura Shrimp Roll, 2 pcs Nigiri Salmon, 2 pcs Nigiri Tuna.

Supreme Sushi Plate

98 lei



16 buc | 16 pcs
540 g

conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5,6

Platou de sushi cu 4 buc de Tuna Tataki Mango Roll, 4 buc de Shrimp and Beef Roll, 4 buc de Salmon Teriyaki and Beef Roll și 4 buc de Salmon and Tempura Shrimp Roll.

Sushi plate with 4 pcs. of Tuna Tataki Mango Roll, 4 pcs. of Shrimp and Beef Roll, 4 pcs. of Salmon Teriyaki and Beef Roll and 4 pcs. of Salmon and Tempura Shrimp Roll.

SUSHI PLATE

Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat
| Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger

Gojira Plate 1

54 lei



8 buc | 8 pcs
400 g
alergeni | allergens: 1,3,5,6

Platou de sushi cu 4 buc Gojira Roll și 4 buc Spicy Gojira Roll.

Sushi plate with 4 pcs Gojira Roll and 4 pcs Spicy Gojira Roll.

Gojira Plate 2

54 lei



8 buc | 8 pcs
360 g
alergeni | allergens: 1,2,3,5

Platou de sushi cu 4 buc Ebi Gojira Roll și 4 buc Veggie Gojira Roll.

Sushi plate with 4 pcs Ebi Gojira Roll and 4 pcs Veggie Gojira Roll.

Nobori Gojira Plate

90 lei



16 buc | 16 pcs
735 g
alergeni | allergens: 1,2,3,5,6

Platou de sushi cu 4 buc Gojira Roll, 4 buc Spicy Gojira Roll, 4 buc Ebi Gojira Roll și 4 buc Veggie Gojira Roll.

Sushi plate with 4 pcs Gojira Roll, 4 pcs Spicy Gojira Roll, 4 pcs Ebi Gojira Roll and 4 pcs Veggie Gojira Roll.

Nobori Ebi Plate

84 lei



18 buc | 18 pcs
330 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,3,4,5

Platou de sushi cu 8 buc Nobori Silver Roll, 8 buc Maki cu crevete și maioneză, 2 buc Nigiri de crevete.

Sushi plate with 8 pcs of Nobori Silver Roll, 8 pcs of Maki with Shrimps and Mayonnaise, 2 pcs of Nigiri Shrimps.

Nobori Tuna Plate

82 lei



18 buc | 18 pcs
330 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 4,5,6,8

Platou de sushi cu 8 buc Green Tuna Roll, 8 buc Maki cu ton și 2 buc Nigiri de ton.

Sushi plate with 8 pcs of Green Tuna Roll, 8 pcs of Maki with Tuna and 2 pcs of Nigiri Tuna.

Nobori Veggie Plate

54 lei



18 buc | 18 pcs
330 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 3,5,6,8

Platou de sushi cu 8 buc Pesto Veggie Roll, 4 buc Maki cu ardei și brânză, 4 buc Maki cu castravete și brânză, 2 buc Nigiri de tamago.

Sushi plate with 8 pcs of Pesto Veggie Roll, 4 pcs of Maki with Pepper and Cheese, 4 pcs of Maki with Cucumber and Cheese, 2 pcs of Nigiri Tamago.

SASHIMI

Tuna Sashimi

40 lei



3 buc | 3 pcs
50 g
alergeni | allergens: 4,5
kcal/100g: 100,9

Felii delicioase de ton crud proapsăt, alături de garnitură de castraveți proaspeți și feliați; Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat.

Delicious slices of raw fresh tuna with fresh and sliced cucumbers as side dish; Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger.

Salmon Sashimi

38 lei



3 buc | 3 pcs
50 g
alergeni | allergens: 4,5
kcal/100g: 129,3

Felii delicioase de somon crud alături de garnitură de castraveți proaspeți și feliați; Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat.

Delicious slices of raw salmon with fresh and sliced cucumbers as side dish; Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger.

Tuna Tataki Sashimi

44 lei



3 buc | 3 pcs
50 g
alergen | allergen: 4,5
kcal/100g: 107,6

Felii delicioase de ton proaspăt, ușor rumenit pe exterior, alături de garnitură de ridichi albe proaspete feliate; Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat.

Delicious slices of fresh tuna, slightly seared and served rare with fresh slices of white radish; Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger.

Wagyu A5 Sashimi

150 lei



3 buc | 3 pcs
50 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 5
kcal/100g: 115

Felii delicioase de mușchi de vită Wagyu A5 alături de fâșii de legume proaspete; Se servește cu wasabi, sos de soia și ghimbir murat.

Delicious slices of fresh tenderloin Wagyu A5, with fresh slices of white radish; Served with wasabi, soy sauce and pickled ginger.

RAMEN

Shoyu Ramen

56 lei



350 g
alergeni | allergens: 1,3,4,5

Supă cu tăiței tradițională japoneză, cu bulion de oase de vită, aromatizată cu ghimbir, soia, usturoi și condiment hondashi, îmbelșugată cu felii subțiri de ceafă de porc, gătită la grill robata, ou marinat și tăieturi subțiri de morcov, varză chinezească și baby spanac, proaspete.

Traditional Japanese noodle soup with beef broth, flavored with ginger, soy, garlic and hondashi spice, topped with thin slices of pork neck, cooked on robata grill, marinated egg and thin slices of carrot, fresh Chinese cabbage and baby spinach.

Spicy Seafood Ramen

58 lei



350 g
conține produs congelat | containing frozen product
alergeni | allergens: 1,2,3,4,5,6

Supă cu tăiței tradițională japoneză, cu bulion de oase de vită, aromatizată cu ghimbir, soia, usturoi, fulgi de chilli și condiment hondashi, îmbelșugată cu felii fragede de somon, ou marinat, spanac, morcov și creveți sotați în unt clarificat cu usturoi.

Traditional Japanese noodle soup with beef broth, flavored with ginger, soya, garlic, chilli flakes and hondashi spice, topped with tender slices of salmon, marinated egg, spinach, carrot and shrimps sautéed in garlic clarified butter.

Karaage Ramen

54 lei



350 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 1,3,4,5

Supă cu tăiței tradițională japoneză, cu bulion de oase de vită, aromatizată cu ghimbir, soia, usturoi și condiment hondashi, îmbelșugată cu bucăți de pulpe de pui prăjite, ou marinat, tăieturi subțiri de ceapă roșie și baby spanac, proaspete.

Traditional Japanese noodle soup with beef broth, flavored with ginger, soy, garlic and hondashi spice, topped with fried pieces of chicken thighs, marinated egg, thin slices of red onion and fresh baby spinach.

Ramen este o mâncare tradițională japoneză. Pasionații bucătăriei orientale preferă acest fel de supă, ce conține tăiței și diverse alte ingrediente, în funcție de preferințe.

Ramen is a traditional Japanese dish. Fans of oriental cuisine prefer this kind of soup, which contains noodles and various other ingredients, depending on preferences.

SUPĂ | SOUP

Miso Soup

28 lei



300 g
alergeni | allergens: 4,5

Supă tradițională japoneză aromatizată cu pastă miso și katsuobushi, îmbelșugată cu tofu silk, alge wakame și ceapă verde.

Traditional Japanese soup flavored with miso paste and katsuobushi, also with silk tofu, seaweed and green onion.

Spicy Chicken Soup

28 lei



300 g
conține produs congelat | containing frozen product
alergeni | allergens: 4,5

Supă asiatică de pui, aromatizată cu usturoi, soia, dashi, ceapă verde și fulgi chilli, îmbelșugată cu bucăți fragede de pulpă de pui înăbușită în wok cu unt clarificat cu usturoi.

Asian chicken soup, flavored with garlic, soy, dashi, green onion and chilli flakes, together with tender pieces of chicken thighs stewed with garlic clarified butter in wok.

Mushroom Soup

28 lei



300 g
alergeni | allergens: 4,5,8

Supă asiatică de ciuperci, aromatizată cu usturoi, soia, ceapă verde și dashi, îmbelșugată cu fulgi crocanți de ceapă.

Asian mushroom soup, flavored with garlic, soya, green onion and dashi, topped with crispy onion flakes.

Supă miso este unul dintre principalele feluri de mâncare din bucătăria japoneză, servit atât la masa de prânz, cât și la cină. Este o supă făcută din alge marine fierte împreună cu o pastă de soia fermentată și sărată.

Miso soup is one of the main dishes in Japanese cuisine, served both for lunch and dinner. It is a soup made from boiled seaweed together with a fermented and salted soy paste.

ASIAN VEGGIE-LICIOUS

Kakiage

26 lei



V

125 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 1,7
kcal/100g: 158,1

Dovlecel, ardei kapia, ceapă albă, morcov și țelină, tăiate julienne, cu o crustă crocantă, toate așezate pe un pat de salată lollo bionda și servite cu sos aromatizat dulce, infuzat cu ghimbir.

Zucchini, kapia pepper, white onion, carrot and celery, cut juliennes, with a crispy crust, all placed on a bed of lollo bionda salad and served with a sweet flavoured sauce, infused with ginger.

Yaki Udon

44 lei



V

250 g
alergeni | allergens: 1,4,5,6
kcal/100g: 118,9

Tăiței udon prăjiți pe grill tepanyaki, în unt clarificat cu usturoi, împreună cu spanac, ardei, varză, sparanghel, morcov și ceapă, aseasonate cu sos tonkatsu și condiment hondashi.

Udon noodles fried on tepanyaki grill, in butter clarified with garlic, together with spinach, pepper, cabbage, carrot, asparagus and onion, seasoned with tonkatsu sauce and hondashi spice.

Egg in Panko

26 lei



V

115 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 1,3,5
kcal/100g: 229,8

Ouă fierte, moi, prăjite în crustă de pesmet japonez, servite cu salată de fâșii de castravete, morcovi și ceapă verde, cu sos de maioneză și tonkatsu.

Soft boiled eggs, fried in Japanese breadcrumbs crust, served with a salad of cucumber strips, carrot strips and green onions, with mayonnaise and tonkatsu sauce.

Asparagus Salad

54 lei



V

250 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 5,6
kcal/100g: 301,5

Sparanghel proaspăt gătit aldente la grill robata, alături de bucăți catifelate de brânză telemea ușor sărată, așezate pe un pat de salată verde și aseasonate cu dressing de muștar dijon și pastă miso.

Freshly cooked asparagus grilled aldente on the robata grill, along with velvety pieces of lightly salted cheese, placed on a bed of lettuce and seasoned with dijon mustard dressing and miso paste.

Seaweed Salad

36 lei



V

200 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergen: 8
kcal/100g: 114,9

Salată de alge murate, împreună cu fâșii subțiri de castravete, aseasonate cu susan și dressing de oțet.

Pickled seaweed salad, along with thin strips of cucumber, seasoned with sesame and vinegar dressing.

ASIAN FISH LOVER

Salmon Teriyaki with Mango

68 lei



300 g
alergeni | allergens: 4,5,8

Filé de somon proaspăt, ușor rumenit pe grill tepanyaki, blanșat în sos teriyaki, alături de o salată proaspătă cu mango, avocado, castravete, ardei roșu și ceapă roșie, aseasonată cu sos de soia, ulei de susan și oțet de orez.

Fresh salmon fillet, with crispy skin from the tepanyaki grill, blanched in teriyaki sauce, along with mango salsa made of mango, avocado, cucumber, red bell pepper and red onion, seasoned with soy sauce, sesame oil and rice vinegar.

Katsu Shrimps

54 lei



200 g
conține produs congelat | containing frozen product
alergeni | allergens: 1,2,3,5

Creveți prăjiți în pesmet panko, așezați într-un coșuleț din alge nori tempura, pe un pat de salată lollo bionda, serviți cu sos tartar reinterpretat și fâșii proaspete de castravete.

Shrimps fried in panko breadcrumbs, placed in a basket of tempura nori, on a bed of lollo bionda salad, served with reinterpreted tartar sauce and fresh strips of cucumbers.

Salmon Donburi

68 lei



300 g
alergeni | allergens: 4,5,6,7

Un preparat clasic japonez cu somon prăjit cu sos teriyaki, alături de ardei kapia și praz, acoperind orezul aburind, servit cu felii proaspete de castraveți și ou poșat.

A classic Japanese rice topping dish, served with grilled salmon teriyaki, kapia peppers and leeks, topped on a bowl of steam rice, garnished with fresh slices of cucumber and poach egg.

Tuna Steak

82 lei



300 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 4,5,6

Un steak apetisant de ton proaspăt, în sânge, peste care se așază avocado, ridichi, rosii și edamame, aseasonat cu sos sriracha, unt cu usturoi și sos de soia.

A tasty steak of fresh tuna, served medium rare, topped with avocado, tomatoes, radish and edamame, seasoned with sriracha sauce, garlic butter and soy sauce.

Salmon Oyako

60 lei



300 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,4,5,8

Pastă delicioasă din somon crud, fulgi de chili, ceapă, sos de soia și ulei de susan, așezată pe un pat de orez fiert, având deasupra icre tobiko și felii proaspete de castravete.

Delicious paste made of raw salmon, chili flakes, onion, soy sauce and sesame oil, put on a bed of boiled rice, having tasty tobiko roe and fresh cucumber slices on top.

ASIAN BEEF LOVER

Beef Steak Argentina

62 lei / 100 g



porție minimă | minimum amount: 200 g
alergeni | allergens: 5,6

Antricot de vită Argentina, prăjit și aromat cu usturoi și soia, asezonat cu bucățele de ceapă verde și unt cu usturoi și wasabi, împreună cu sare mare.

Argentina beef steak, grilled and flavored with garlic and soya, garnished with pieces of green onion, wasabi garlic butter and salt flakes.

Beef Steak Uruguay

64 lei / 100 g



porție minimă | minimum amount: 200 g
alergeni | allergens: 5,6

Antricot de vită Uruguay, prăjit și aromat cu usturoi și soia, asezonat cu bucățele de ceapă verde și unt cu usturoi și wasabi, împreună cu sare mare.

Uruguay beef steak, grilled and flavored with garlic and soya, garnished with pieces of green onion, wasabi garlic butter and salt flakes.

Steak Wagyu Tenderloin A5

330 lei / 100 g



porție minimă | minimum amount: 200 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 5,6

Steak delicios de mușchi de vită Wagyu A5, servit cu unt cu usturoi și wasabi, precum și cu usturoi crocant.

Tasty steak of tenderloin Wagyu A5, topped with garlic chips and wasabi garlic butter.

Steak Wagyu Chuck Ribs A5

290 lei / 100 g



porție minimă | minimum amount: 200 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 5,6

Steak delicios de carne de vită Wagyu Chuck Ribs A5, servit cu unt cu usturoi și wasabi, precum și cu usturoi crocant.

Tasty steak of chuck ribs Wagyu A5, topped with garlic chips and wasabi garlic butter.

Steak Wagyu Picanha A5

310 lei / 100 g



porție minimă | minimum amount: 100 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 5,6

Steak delicios de carne de vită Wagyu Picanha A5, servit cu unt cu usturoi și wasabi, precum și cu usturoi crocant.

Tasty steak of Picanha Wagyu A5, topped with garlic chips and wasabi garlic butter.

ASIAN MEAT LOVER

Chicken Teriyaki and Rice

58 lei



450 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 5,8

Delicioase bucăți de pulpe de pui, prăjite cu sos teriyaki și susan, precum și cu ardei kapia și felii de ceapă, servite împreună cu orez și ceapă verde.

Delicious pieces of chicken thighs, fried with teriyaki sauce and sesame, as well as with kapia peppers and onion slices, served with rice and green onion.

Beef Strips and Broccoli

62 lei



280 g
alergeni | allergens: 5,8

Broccoli prăjit aldente, combinat cu fâșii subțiri de morcov și bucăți de antricot de vită, aseasonat cu usturoi, susan și sos teriyaki făcut în casă, alături de orez.

A stir fried aldente broccoli, combined with thin strips of carrots and beef ribeye, seasoned with garlic, sesame and our homemade teriyaki sauce, with rice as side dish.

Miso Duck

71 lei



400 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 5,6

Piept de rață, succulent, marinat cu anason, coajă de portocale și usturoi, pe grill tepanyaki, alături de sparanghel și conopidă la grătar, cu dulceață de varză roșie și sos miso.

Juicy duck breast, marinated with anise, orange zest and garlic, on tepanyaki grill, served with grilled asparagus and cauliflower, with caramelized red cabbage and finished with miso sauce.

Beef Salad

78 lei



250 g
alergen | allergen: 4

Salată cu felii subțiri de carne de vită, ridichi, varză kale, morcovi, salată verde și dressing kimchi.

Tasty salad with thin sliced beef, radish, kale cabbage, carrots, green salad and kimchi dressing.

EXTRA SAUCES

Sos picant | Spicy Sauce 4 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 kcal/100g: 118

Sos preparat în casă, din piper, ketchup, curry, pasta de ardei iute, boia afumată și fulgi de chilli. | Homemade sauce of pepper, curry, ketchup, hot pepper paste, smoked paprika and chilli flakes.

Sos teriyaki | Teriyaki Sauce 4 lei

V 30 ml
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 5

Sos preparat în casă, din morcovi, ardei, portocale, banană, sos mirin, soia, zahăr și cuișoare. | Homemade sauce of carrot, peppers, orange, banana, mirin sauce, soya, sugar and clove.

Sos de soia | Soy Sauce 4 lei

V 30 ml
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 5

Sos din boabe de soia. | Sauce out of soy beans.

Sos sweet chilli | Sweet Chilli Sauce 4 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)

Sos din ardei iute roșu, usturoi, porumb, zahăr și sare. | Sauce out of red hot pepper, garlic, corn, sugar and salt.

Sos tonkatsu | Tonkatsu Sauce 4 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 5

Sos din sirop de porumb, oțet distilat, roșii, ceapă, drojdie, mere, usturoi, soia, ciuperci, mango, banana, ananas, sare și zahăr. | Sauce with corn syrup, distilled vinegar, tomatoe, onion, yeast, apple, garlic, soya, mushroom, mango, pineapple, salt and sugar.

Sos tempura | Tempura Sauce 4 lei

V 30 ml
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 5

Sos preparat în casă, din ghimbir, soia, zahăr și mirin. | Homemade sauce of ginger, soya sugar and mirin.

Sos tartar | Tartar Sauce 4 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 3

Sos preparat în casă, cu ou, castraveți, maioneză, ceapă, piper, sare. | Homemade sauce of egg, cucumber, mayonnaise, onion, pepper and salt.

Maioneză picantă | Hot mayo 4 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 3

Sos obținut din maioneză și sos sriracha. | Sauce out of srisacha, eggs, oil and salt.

Maioneză | Mayonnaise 3 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergen | allergen: 3

Pastă din ouă, ulei și sare. | Paste out of eggs, oil and salt.

Wasabi 3 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)

Pastă din plantă wasabi. | Paste out of plant of wasabi.

Ghimbir murat | Pickled Ginger 3 lei

V 30 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)

Fâșii murate de ghimbir. | Slices of pickled ginger.



OREZ | RICE & EDAMAME

Fried Rice with Vegetables

32 lei



150 g
alergeni | allergens: 1,3,4,5,6,7

Orez prăjit pe tepan încins, aromatizat cu unt clarificat cu usturoi, sos de soia și condiment hondashi, împreună cu ou, dovlecel, ardei, ceapă albă, morcovi și țelină.

Fried rice on hot tepan, flavored with clarified butter with garlic, soy sauce and hondashi spice, along with egg, zucchini, peppers, white onion, carrots and celery.

Rice with Sesame

24 lei



100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergen: 8



Orez fiert, asezonat cu susan negru.

Boiled rice, seasoned with black sesame.

Edamame

32 lei



150 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 5



Păstăi de soia verde, fierte, sărate.

Salty boiled green soybeans in the pod.

Spicy Edamame

34 lei



150 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 5



Păstăi de soia verde, fierte, presărate cu fulgi de chilli.

Boiled green soybeans in the pod, with chilli flakes.

GARNITURI | SIDES

Braised Potato

28 lei



V

200 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergen: 8
kcal/100g: 118,7

Cartofi mici, întâi rumeniți, apoi gătiți ușor în sos de soia, mirin și susan.

Small potatoes, first browned, then lightly cooked in soy sauce, mirin and sesame.

Butter Grilled Veggies

32 lei



V

200 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergen: 5
kcal/100g: 59,5

Legume la grill, cu unt și usturoi

Grilled vegetables, with butter and garlic

Celery and Carrot Salad

28 lei



V

200 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergen: 7
kcal/100g: 48

Salată cu fâșii de țelină, morcov și măr

Salad with strips of celery, carrot and apple

Kimchi

34 lei



V

100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergeni | allergens: 4,8
kcal/100g: 30

Salată asiatică din varză, chilli și usturoi

Asian salad made of cabbage, chilli and garlic

DESERT | DESSERT

Cheese Cake

36 lei



V

180 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
 alergeni | allergens: 3,6

Desert gătit în casa Nobori, cu o rețetă proprie, plină de autenticitate și personalitate, care înglobează gustul de brânză proaspătă de vaci, suc proaspăt stors de lămâie, servit cu piure homemade, de zmeură.

Dessert cooked in the Nobori house, with its own recipe, full of personality and authenticity, which incorporates the taste of fresh cottage cheese, freshly squeezed lemon juice, served with homemade raspberry puree.

Banana Tempura

34 lei



V

200 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergeni | allergens: 1,6

Banană învelită în aluat crocant, decorată cu glazură de ciocolată, alături de glob de înghețată artizanală.

Banana wrapped in crispy dough, decorated with chocolate icing, next to a globe of artisanal ice cream.

Lava Cake

38 lei



V

210 g
 produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
 alergeni | allergens: 1,3,6

Un desert clasic cu influențe japoneze date de ingredientele matcha și wasabi folosite, din blat de chec în interiorul căruia se află un sos delicios de ganaché, din ciocolată; se servește cu înghețată alături, precum și cu un crumble excelent de matcha și wasabi, și cu un înveliș de vată de zahăr, care este topit de către ospătar în fața oaspetelui.

A classic dessert, with Japanese influences given by the matcha and wasabi as ingredients, made of a cake coat, having a delicious ganache - chocolate sauce inside; served with icecream aside, as well as an excellent matcha and wasabi crumble, as well as with a wrapper of cotton candy, which is melted by the waiter in front of the guest.

Viața e mai frumoasă când îți/îi oferi momente dulci.

Life is more beautiful when you have sweet moments.

NOBORI

BAR

Latté & Ice Latté

Latté

260 ml | 12 lei
espresso cu cremă de lapte
espresso with milk-cream

Ice Latté

260 ml | 12 lei
espresso, lapte și gheață
espresso, milk and ice

Flavored Ice Latté (salty caramel / vanilla)

260 ml | 15 lei
espresso, lapte, gheață și sirop ales
espresso, milk, ice and chosen syrup

Oriental Ice Latté

350 ml | 16 lei
lapte, gheață și sirop Oriental
milk, ice and Oriental syrup

Oriental Chai Latté

200 ml | 16 lei
cremă de lapte și sirop Oriental
cream milk and Oriental syrup

Matcha Ice Latté

350 ml | 16 lei
lapte, gheață și pudră de Matcha
milk, ice and Matcha powder

Matcha Latté

200 ml | 16 lei
cremă de lapte și pudră de Matcha
cream milk and Matcha powder

Matcha Latté Vegan

200 ml | 20 lei
cremă de lapte de ovăz, pudră de Matcha și boboci de trandafir
oat cream milk, Matcha powder and rose buds

Lapte | Milk

50 ml | 1 leu

Sirop | Syrup

20 ml | 3 lei
caramel sărat, vanilie, ciocolată, pepene galben, mango, rodie
salty caramel, vanilla, chocolate, melon, mango, pomegranate



Espresso & extra

Espresso

25-30 ml
8 lei
8,5 g cafea boabe Goppion
8,5 g coffee beans Goppion

Espresso Decaff

25-30 ml
8 lei
espresso cu boabe de arabica decofeinizată 0,10%
espresso with decaff arabica 0,10%

Espresso Doppio

50 ml
13 lei
16 g cafea boabe Goppion
16 g coffee beans Goppion

Americano

75 ml
8 lei
espresso cu apă fierbinte
espresso with hot water

Long Black

100 ml
13 lei
espresso dublu cu apă fierbinte
double espresso with hot water

Flat White

150 ml
15 lei
espresso dublu cu cremă de lapte
double espresso with milk-cream

Cappuccino

160 ml
10 lei
espresso cu cremă de lapte
espresso with milk-cream

Cappuccino Decaf

160 ml
10 lei
espresso decaf cu cremă de lapte
espresso decaff with milk-cream

Cappuccino Vegan

160 ml
14 lei
espresso cu cremă de lapte de ovăz
espresso with oat milk-cream

BAR

Limonade și extra | Lemonades and extra

Limonadă cu wasabi și castravete
Lemonade with wasabi and cucumber

400 ml | 22 lei

Limonadă cu ghimbir roz murat și grapefruit
Lemonade with pickled pink ginger and grapefruit

400 ml | 22 lei

Limonadă cu căpșuni și mentă
Lemonade with strawberry and mint

400 ml | 22 lei

Limonadă cu zmeură și ghimbir
Lemonade with raspberry and ginger

400 ml | 22 lei

Limonadă cu ananas și busuioc
Lemonade with pineapple and basil

400 ml | 22 lei

Matcha Wannabe Lemonade

băutură răcoroasă cu pudră Matcha și puțină lămâie
cold drink with Matcha powder and a bit of lemon

400 ml | 22 lei

Wild Cherry Ice Tea

Ceai Wild Kirsche, miere, lămâie și gheață
Wild Kirsche tea, honey, lemon and ice

400 ml | 20 lei

Herbal Mint Ice Tea

Ceai Herbal Temptation, miere, lămâie, mentă și gheață
Herbal Temptation tea, honey, lemon, mint and ice

400 ml | 20 lei

Fresh de portocale Orange fresh

250 ml | 20 lei

Fresh de grapefruit Grapefruit fresh

250 ml | 20 lei

Fresh mix

portocale & grapefruit
orange & grapefruit

250 ml | 20 lei



NOBORI

BAR

Ceai | Tea

Variante: fierbinte sau cu gheață | Options: hot or with ice

Wild Kirsche

5g/400 ml
16 lei

Aroma de cireșe albe, cu nuanțe de migdale amăruie, aduc în acest ceai un gust deosebit.

The flavor of white cherries with nuances of bitter almond make this drink perfect.

Herbal Temptation

5g/400 ml
16 lei

Bucățelele de aloe vera și de fructe goji creează un efect benefic în această infuzie specială.

The aloe vera pieces and goji berries complement the beneficial effect of this smooth herbal infusion.

Gyokuro Tanabe

5g/400 ml
22 lei

Acest ceai este un ingredient important în ceremonia japoneză a ceaiului. Este cultivat în loc umbros, astfel se obține un gust ușor picant și o culoare verde intensă.

This tea is an important ingredient in the Japanese tea ceremony. Its secret is that its young spears are grown exclusively in the shade, thus giving it a very spicy taste and deep green colour.

Genmaicha Raisu

5g/400 ml
16 lei

Ceaiul verde în combinație cu orezul ușor prăjit este unul dintre cele mai îndrăgite rețete de ceai japonez. Orezul reduce aroma tonică pentru a crea un gust blând și totuși revigorant.

Green tea in combination with lightly fried rice is one of the most beloved Japanese tea recipes. The rice reduces the tonic flavor to create a mild yet refreshing taste.

Matcha

5g/400 ml
18 lei

ceai verde japonez
Japanese green tea

Sencha Senpai

5g/400 ml
16 lei

ceai verde, arome naturale
green tea, natural aroma

Imperial Earl Grey

5g/400 ml
16 lei

ceai negru, arome naturale
black tea, natural aroma

Jasmine Ting Yuan

5g/400 ml
16 lei

ceai verde, petale de iasomie
green tea, jasmine petals

English Breakfast

5g/400 ml
16 lei

ceai negru
black tea

Ginseng Flight of Dragon

5g/400 ml
16 lei

ceai verde, ginseng, bucăți de mango,
petale de floarea soarelui, bucăți de căpșuni
green tea, ginseng, mango pieces, sunflower petals,
strawberry pieces

Ginger Breeze

5g/400 ml
16 lei

lămâiță, coajă de lămâie, lemn dulce,
ghimbir, mentă, piper
lemongrass, lemon peel, liquorice root, ginger,
peppermint, pepper

NOBORI

BAR

Vin (Crama Jelna) | Wine (Jelna Winery)

Jelna Muscat Ottonel & Fetească Regală

12,5% alc
150 ml/750 ml
22 lei/100 lei
vin alb sec
white wine dry

Jelna Pinot Noir Wild Yeast Rose

12,1% alc
150 ml/750 ml
24 lei/110 lei
vin roze sec
rose wine dry

Dealu' Negru Sauvignon Blanc

13,2% alc
150 ml/750 ml
26 lei/120 lei
vin alb sec
white wine dry

Dealu' Negru Pinot Noir Wild Yeast

12,6% alc
750 ml
120 lei
vin roșu sec
red wine dry

Dealu' Negru Cabernet Sauvignon

13,8% alc
150 ml/750 ml
26 lei/120 lei
vin roșu sec
red wine dry

Jelna Sauvignon Blanc & Muscat Ottonel Late Harvest

12,4% alc
375 ml
100 lei
vin alb demidulce, ediție limitată
white wine semi-sweet, limited edition

Jelna Perlant Blanc

10,5% alc
330 ml
35 lei
vin alb demisec perlant
white wine semidry aerated

Jelna Navicella White

13,9% alc
750 ml
180 lei
vin alb sec
white wine dry

Jelna Navicella Orange

13,5% alc
750 ml
210 lei
vin roze sec
rose wine dry

Jelna Navicella Red

13,5% alc
750 ml
280 lei
vin roșu sec
red wine dry



Vin (Crama Chateau Cristi) | Wine (Chateau Cristi Winery)

Prosecco & Champagne



Chateau Cristi Chardonnay Barrel Fermented

12% alc
750 ml
170 lei
vin alb sec
white dry wine

Chateau Cristi Bravoure Malbec Rose

14% alc
150 ml / 750 ml
26 lei / 120 lei
vin roze sec
rose dry wine

Chateau Cristi Bravoure Cabernet-Shiraz-Fetească Neagră

14,5% alc
150 ml / 750 ml
26 lei / 120 lei
vin roșu sec
red dry wine

Chateau Cristi Cuvée Rouge Royal

13% alc
750 ml
170 lei
vin roșu sec
red dry wine

Masottina Prosecco Treviso

11,5% alc
125 ml/750 ml
22 lei/120 lei

Masottina Prosecco Extra Dry

11,5% alc
750 ml
120 lei

Masottina Prosecco Treviso Flavor

11,5% alc
125 ml
25 lei
prosecco cu sirop ales
(soc, coacăze, rodie, mango, pepene galben, mure)
prosecco with chosen syrup
(elderflower, black currant, pomegranate, mango, melon, blackberry)

Masottina Millesimato Prosecco Rose

11% alc
750 ml
160 lei

Masottina Millesimato RDO Brut

11,5% alc
750 ml
240 lei

Masottina Millesimato RDO Extra Dry

11,5% alc
750 ml
240 lei

Veuve Clicquot Brut

12% alc
750 ml
500 lei
șampanie
champagne

NOBORI

BAR

Japanese Style Classic Cocktails

Hugo San

alc. 11% | 200-220 ml

34 lei

St. Germain, sirop de limetă japoneză Yuzu, Prosecco Masottina, mentă și gheață

St. Germain, Yuzu Japanese lime syrup, Prosecco Masottina, mint and ice

Sakerol Spritz

alc. 11% | 200-220 ml

34 lei

Aperol, sake, sirop de pepene galben, fresh de lămâie, Prosecco Masottina, portocală deshidratată și peel de portocală & gheață

Aperol, sake, melon syrup, lemon fresh, Prosecco Masottina, dehydrated orange and orange peel & ice

Umeshu Spritz

alc. 10% | 200-220 ml

34 lei

Liqueur Sake Original, sirop de mango, fresh de lămâie, Prosecco Masottina, mentă și prună deshidratată & gheață

Sake Original Liqueur, mango syrup, lemon fresh, Prosecco Masottina, mint and dehydrated plum & ice

Japanese Negroni

alc. 40% | 120 ml

32 lei

Gin Roku, Martini Rosso, Campari, portocală deshidratată și gheață

Roku Gin, Martini Rosso, Campari, dehydrated orange and ice

Ryoma Old Fashioned

alc. 40% | 120 ml

38 lei

Rom Ryoma, Plum bitter, sirop de miere, baton de scorțișoară și gheață

Ryoma rum, Plum bitter, honey syrup, cinnamon stick and ice

NOBORI

BAR

Japanese Style Cocktails

Daidaiiro

alc. 11% | 160-180 ml

32 lei

Ți-ai imaginat vreodată ce gust are culoarea portocalie? E ca un amestec între Aperol, ananas, sirop de mango și lămâie, iar acesta îți va oferi o senzație de vară foarte proaspătă, cu o tentă amăruie pentru papilele gustative.

Did you ever imagine how orange color tastes like? This blend between Aperol, pineapple pure, mango syrup and lemon will give you a very fresh summer feel, with a slightly bitter finish.



Sakito

alc. 14,5% | 180-200 ml

32 lei

Știi Mojito, așa-i? În versiunea noastră japoneză, înlocuim romul cu sake. Din belșug!

You know Mojito, right? In our Japanese version, we replace rum with sake. And plenty of it!

Sakerita

alc. 14,5% | 600-180 ml

32 lei

Cine nu iubește o Margarita într-o zi fierbinte de vară? Sake, lichior triple sec, suc proaspăt de lămâie și puțin zahăr este un amestec foarte bun. Fulgii de wasabi și sare de mare de pe pahar îl fac unul perfect!

Who doesn't love a Margarita on a hot summer day? Sake, triple sec liqueur, fresh lime juice and a bit of sugar is a really nice mixture. The wasabi and sea salt flakes on the glass makes it a perfect one!



Shinsen

alc. 43% | 200-220 ml

36 lei

Reprezentând prospețimea unei grădini japoneze, avem un amestec ghiduş de plante pe un Gin & Tonic, adăugând castravete, busuioc, aloe vera și puțină lămâie.

Representing the freshness of a Japanese garden, it is a herbal twist on a Gin & Tonic, adding cucumber, basil, aloe vera and a splash of lemon.

Sekiyama

alc. 40% | 180-200 ml

36 lei

Această vodcă japoneză cu infuzie de cireșe, amestecată cu ananas, aloe vera și suc proaspăt de lămâie te va face să simți aroma unui Sakura înflorit.

This cherry infused Japanese vodka, mixed with pineapple pure, aloe vera and fresh lemon juice will make you feel the aroma of blooming Sakura.



NOBORI

BAR

Sake Vodka Liqueur Rum Digestive

Sake Hakutsuru Sho Une, Junmai Dai Ginjo

40 ml | 15% alc
26 lei
sake (băutură tradițională japoneză din orez)
(Japanese traditional drink made of rice)

Sake Hakutsuru Excellent Junmai

40 ml | 15% alc
17 lei
sake (băutură tradițională japoneză din orez)
(Japanese traditional drink made of rice)

Sake Hakushu Sayuri, Nigori (unfiltered)

40 ml | 12,5% alc
22 lei
sake (băutură tradițională japoneză din orez)
(Japanese traditional drink made of rice)

Choya Umeshu

40 ml | 10% alc
15 lei
lichior de piersică japoneză
Japanese peach liqueur

Suntory Haku Vodka

40 ml | 40% alc
23 lei
vodka (băutură japoneză realizată din orez alb)
(Japanese drink made of white rice)

Ryoma Rum

40 ml | 40% alc
32 lei
rom japonez
Japanese rum

Amaro Montenegro

40 ml | 23% alc
22 lei
digestiv
digestive

Unicum Zwack

40 ml | 40% alc
22 lei
lichior din ierburi aromatice
liqueur from aromatic herbs



Japanese Whisky

Hibiki Japanese Harmony

40 ml; 43% alc
100 lei

Suntory the Chita

40 ml; 43% alc
36 lei

Akashi Meisei

40 ml; 40% alc
38 lei

Akashi Blended Whisky

40 ml; 40% alc
28 lei

Akashi Red

40 ml; 40% alc
28 lei

Nikka Teketsuru Pure Malt

40 ml; 43% alc
46 lei

Nikka Yoichi Single Malt

40 ml; 45% alc
56 lei

Nikka Coffey Grain

40 ml; 45% alc
38 lei

Akashi Single Malt

40 ml; 46% alc
60 lei

Nikka Days Smooth&Delicate

40 ml; 40% alc
30 lei

The Yamazaki Distillers Reserve

40 ml; 43% alc
106 lei

Nikka from the Barrel

40 ml; 51,4% alc
38 lei

The Yamazaki 12YO

40 ml; 43% alc
170 lei

Togouchi 9YO

40 ml; 40% alc
48 lei

The Hakushu 12YO

40 ml; 43% alc
160 lei

Togouchi Premium

40 ml; 40% alc
36 lei

The Hakushu Distillers Reserve

40 ml; 43% alc
76 lei

Togouchi Kiwami

40 ml; 40% alc
36 lei

NOBORI

BAR

Gin & Tonic

40 ml gin
40%-47.5% alc
servit cu gheață și garnish
served with ice and garnish

Îți preparăm ginul tonic pe gustul tău. Alege apa tonică preferată:
We prepare the tonic gin as you like it. Choose your favorite tonic water:

Beefeater to be Tonic

22 lei
gin Beefeater, lămâie și portocală
Beefeater gin, lemon and orange

Schweppes

250 ml
8 lei

Tanqueray Ten to be Tonic

24 lei
gin Tanqueray Ten și grapefruit
Tanqueray Ten gin and grapefruit

Fever Tree

200 ml
13 lei

Hendrick's to be Tonic

30 lei
gin Hendrick's, boboci de trandafir și peel de castravete
Hendrick's gin, cucumber peel and rosebuds

ISH to be Tonic

28 lei
gin ISH, limetă și bitter Orange
ISH gin, lime and Orange bitter

Jinzu to be Tonic

30 lei
gin Jinzu și felie de măr
Jinzu gin and a slice of apple

Roku to be Tonic

24 lei
gin Roku și firicele de ghimbir
Roku gin and ginger threads

Etsu to be Tonic

29 lei
gin Etsu, portocală și frunze de mentă
Etsu gin, orange and mint leaves

Nordes to be Tonic

29 lei
gin Nordes și căpșună
Nordes gin and strawberry

Brockman's to be Tonic

29 lei
gin Brockman's, afine și peel de grapefruit
Brockman's gin, blueberry and peel of grapefruit

Tanqueray Rangpur to be Tonic

24 lei
gin Tanqueray Rangpur și felii de limetă
Brockman's gin and lime slices



Etsu Double Orange to be Tonic

29 lei
gin Etsu Double Orange, felie de portocală și cardamon
Etsu Double Orange gin, a slice of orange and cardamom

Etsu Double Yuzu to be Tonic

29 lei
gin Etsu Double Yuzu, felie de lămâie și lămâiță
Etsu Double Yuzu gin, a slice of lemon and lemongrass

Etsu Pacific Ocean Water to be Tonic

29 lei
gin Etsu Pacific Ocean Water, rozmarin și piper mozaic
Etsu Pacific Ocean Water gin, rosemary and pepper mosaic

Cannabis Sativa to be Tonic

29 lei
gin Cannabis Sativa, busuioc și mentă
Cannabis Sativa gin, basil and mint

NOBORI

BAR

Bere | Beer

Asahi

330 ml; 5% alc
15 lei

Nenea Iancu

500 ml; 5,5% alc
17 lei
nefiltrată
unfiltered

Ursus Premium

330 ml; 5% alc
12 lei

Ursus Black

330 ml; 6% alc
12 lei

Ursus fără alcool

330 ml; 0% alc
12 lei
fără alcool
alcohol free

Old Mout Cider Passion Fruit

500 ml; 4,5% alc
16 lei
cidru
cider

Old Mout Cider Kiwi&Lime

500 ml; 4,5% alc
16 lei
cidru
cider

Old Mout Cider Summer Berries

500 ml; 4,5% alc
16 lei
cidru
cider



Răcoritoare | Softdrinks

Almdudler

250 ml
10 lei

Schweppes

250 ml
9 lei
apă tonică
tonic water

Fever Tree

200 ml
13 lei
apă tonică
tonic water

Coca Cola (clasic/zero)

250 ml
9 lei

Fanta

250 ml
9 lei
portocale
orange

Sprite

250 ml
9 lei

Apă plată Dorna Plain water Dorna

330 ml
8 lei

Apă minerală Dorna Sparkling water Dorna

330 ml
8 lei

