

nuba



SPIRITED PEOPLE

# Starters

**Home made beef spring rolls | 220g | 35 lei**  
pachețele de primăvară cu vită

**Vegetables spring rolls | 150g | 29 lei**  
pachețele de primăvară cu legume

**Tempura crayfish tails with truffle aioli | 180g | 42 lei**  
cozi de raci cu aioli cu trufe

**Trio hummus (truffle/ miso/ avocado) | 150g | 39 lei**  
trio hummus cu trufe / miso / avocado

**Lobster croquette with yuzu yougurt sauce | 120g | 59 lei**  
crochetă de homar cu sos de iaurt și yuzu

**Tempura shrimp | 180g | 62 lei**  
crevete prăjit

**Octopus with chimichurri | 150g | 55 lei**  
caracatița cu sos chimichiurri

**Ika karaage | 150g | 45 lei**  
baby calamari prăjiți

**Sea bass cheviche with coconut milk | 130g | 49 lei**  
cheviche de lup de mare cu lapte de cocos

**Tuna tostadas | 220g | 56 lei**  
tostada cu ton și wasabi

**Wagyu mini tacos | 120g | 45 lei**  
tacos cu vită Wagyu

**Edamame | 200g | 20 lei**  
păstăi de soia

**Sea weed salad | 150g | 25 lei**  
salată din alge de mare

**Roch shrimp tempura | 150g | 43 lei**  
creveți cu maioneză picantă

# Soups

**Miso soup with japanese vongole | 220g | 31 lei**  
supă miso cu vongole

**Tom kha gai | 320g | 38 lei**  
supă de pui cu lapte de cocos

# Salads

**King crab salad | 220g | 70 lei**  
salată cu king crab

**Shrimp salad with mango dressing | 200g | 41 lei**  
salată cu creveti și sos de mango

**Crispy duck salad with plum sauce | 220g | 45 lei**  
salată cu rață crocanta și sos de prune

**Microgreens salad | 180g | 35 lei**  
salată din micro plante și quinoa

# Warm dishes

**Shrimp in yuzu butter sauce | 300g | 65 lei**  
creveți in sos de unt și yuzu

**Beef donburi | 400g | 89 lei**  
muschi de gratar pe pat de orez și ciuperci

**Australian abalone with risotto | 300g | 180 lei**  
melc abalone cu orez gătit în supă de homar

**Katsu sando (the most expensive sandwich) | 250g | 420 lei**  
muschi de vită Hida cu caviar Beluga

**Ton katsu with potato salad | 320g | 56 lei**  
cotlet de porc în panko cu salată de cartofi japoneză

**Wok fried kimchi baby calamari | 300g | 45 lei**  
wok cu legume și baby calamari

**Beef noodles | 350g | 45 lei**  
paste udon cu vită

**Shrimp noodles | 350g | 50 lei**  
paste udon cu creveți

# Bao burger

**Duck bao | 350g | 52 lei**

chiflă gatită la abur cu rață

**Tempura shrimp bao | 350g | 50 lei**

chiflă gatită la abur cu creveți

**Pork belly bao | 350g | 48 lei**

chiflă gatită la abur cu porc

# Meat

**Wagyu filet (Australia) | 200g | 290 lei**

muschi de vită Wagyu

**Hida striploin (Japonia) a5 | 170gr | 480 lei**

vrăbioară de vită Hida

**Black Angus prime ribeye (USA) with truffle butter | 300g | 230 lei**

antricot vită Black Angus cu unt cu trufe

**Black Angus prime t – bone (USA) | 750g | 250 lei**

vită cu os Black Angus

# Robata grill

**Robata grill octopus with truffle sweet potato | 220g | 110 lei**

caracatiță la grătar cu piure de cartofi dulci și trufe

**Miso black cod baked in hoba leaves | 220g | 162 lei**

cod negru copt in frunza de magnolie

**Madai robotayaki | 600g | 91 lei**

dorada gatită la grătar

**Korean lamb chops | 250g | 25 lei**

cotlete de berbecuț cu sos korean

**Flat iron steak with yakiniku sauce | 250g | 120 lei**

umăr de vită cu sos yakiniku

**Grilled whole calamari with yuzu sauce | 400g | 25 lei**

calamar intreg la grătar cu sos yuzu

**Half chinese duck | 600g | 122 lei**

jumătate de rață gatită ușor cu condimente chinezești

# Sides

**Grilled padron peppers | 150g | 35 lei**

arfei padron la grătar

**Fried rice with vegetables | 220g | 33 lei**

orez prajit cu legume

**Steam jasmine rice | 200g | 19 lei**

orez gatit la abur

**Grilled shitake mushroom | 150g | 30 lei**

ciuperci shitake la grătar

**Grilled vegetables | 200g | 22 lei**

legume la grătar

**Asparagus | 150g | 28 lei**

sparanghel la grătar

# Desserts

**Chocolate Coconut Milk | 150g | 32 lei**

crema de ciocolata și lapte de cocos

**Nuba Kataif | 150g | 32 lei**

kataif cu crema de branza și fistic

**Cheese cake with mango and papaya | 130g | 32 lei**

tort de branza cu mango și papaya

**Pavlova | 150g | 30 lei**

bezea, crema de vanilie, capsuni și sos de fructul pasiunii

**Pistachio cream , black sand & raspberry sorbet | 180g | 34 lei**

crema de fistic cu biscuite de cacao , fructe de padure și sorbet de zmeura

**Fruit plate | 28,00 lei**

mix fructe proaspete

**IceCream | 160g |**

ask the waiter for flavors

**Nuba dessert | 450g | 68 lei**

½ coconut milk, ½ cheese cake , ½ pistacchio cream , 1 pavlova

**Nuba Special Desserts ( for 4/6 ) | 900g | 119 lei**

pavlova, cheese cake , pistachio creme, kataif , Chocolate coconut milk and fresh fruits

# Listă alergeni

Alergenii din alimente se pot încadra conform Directivei CE 2000-13, în următoarele grupe:

1. Cereale care conțin gluten (grâu, seară, orz, ovăz, grâu spelt, grâu mare sau hibrizi ai acestora) și produse derivate
2. Crustacee și produse derivate
3. Ouă și produse derivate
4. Peste și produse derivate
5. Arahide și produse derivate
6. Soia și produse derivate
7. Lapte și produse derivate (inclusiv lactoză)
8. Fructe cu coajă (migdale, alune de pădure, nuci, nuci Pecan, nuci de Brazilia, fistic, nuci de macadamia și nuci de Queensland) și produse derivate
9. Țelină și produse derivate
10. Muștar și produse derivate
11. Semințe de susan și produse derivate
12. Dioxid de sulf și sulfiți în concentrații de peste 10 mg/kg sau 10 mg/litru
13. Lupin și produse derivate
14. Moluște și produse derivate