



MENIU

YAKINIKU

Cea mai nouă experiență de la Nobori!

Yakiniku este un stil de gătit japonez în care bucăți de carne și alte alimente sunt gătite pe grătar la masă.

“Yakiniku” înseamnă “carne gătită pe grătar”.

Acest stil culinar a devenit popular în Japonia în anii 1900, dar are origini străvechi.



YAKINIKU CUTS

Pui Yakitori Chicken Yakitori	36 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient alergen allergen: 5 Frigărui de pulpe de pui, marinate în sos teriyaki Chicken thigh skewers, marinated in teriyaki sauce	
Uruguay Beef	48 lei
100 g Fâșii de carne de vită Uruguay Uruguay beef strips	
Argentina Beef	50 lei
100 g Fâșii de carne de vită Argentina Argentina beef strips	
Calamari Tube	60 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient alergen allergen: 2 Bucăți de calamari Calamari pieces	
Midii Mussels	64 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient alergen allergen: 2 Scoici midii (half shell), cu unt și usturoi Mussels (half shell) with butter and garlic	
Creveți Shrimps	68 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient alergen allergen: 2 Creveți cu unt și usturoi Shrimps with butter and garlic	
Scoici St. Jacques St Jacques Scalops	80 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient alergen allergen: 2 Scoici St. Jacques St. Jacques scalops	
Wagyu Tenderloin A5	300 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient Fâșii de carne de vită Wagyu Tenderloin A5 Wagyu A5 beef tenderloin	
Wagyu Chuck Ribs A5	260 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient Fâșii de carne de vită Wagyu Chuck Ribs A5 Wagyu A5 beef chuck ribs	
Wagyu Picanha A5	280 lei
100 g conține ingredient congelat containing frozen ingredient Fâșii de carne de vită Wagyu Picanha A5 Wagyu A5 beef picanha	



YAKINIKU PLATES

Yakiniku Nobori Plate 700 lei

Platou cu 100 g carne de vită Wagyu Tenderloin A5, 100 g carne de vită Wagyu Chuck Ribs A5, 100 g carne de vită Wagyu Picanha A5, 100 g carne de vită Uruguay, 100 g pui, 100 g scoici St. Jacques, 100 g carne de vită Argentina, 100 gr scoici Midii, 100 gr Calamari Tube și 100 gr creveți

1000 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergeni | allergens: 2,5

Plate with 100 g of Wagyu Tenderloin A5, 100 g of Wagyu Chuck Ribs A5, 100 g of Wagyu Picanha A5, 100 g of Uruguay beef, 100 g of chicken, 100 g of St. Jacques scalops, 100 g of Argentina beef, 100 g of Calamari Tube, 100 g of mussels and 100 g of shrimps

Yakiniku All Beef Plate 360 lei

Platou cu 50 g de carne de vită Wagyu Tenderloin A5, 50 g de carne de vită Wagyu Chuck Ribs A5, 50 g de carne de vită Wagyu Picanha A5, 100 gr de carne de vită Uruguay și 100 gr de carne de vită Argentina

350 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient

Plate with 50 g of Wagyu beef Tenderloin A5, 50 g of Wagyu beef Chuck Ribs A5, 50 g of Wagyu beef Picanha A5, 100 g of Uruguay beef and 100 g of Argentina beef

Yakiniku Gold Plate 440 lei

Platou cu 100 g de scoici St. Jacques, 100 g de creveți, 100 g de carne de vită Wagyu Tenderloin A5 și 100 g de carne de vită Uruguay

400 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 2

Plate with 100 g of St. Jacques scalops, 100 g of shrimps, 100 g of Wagyu beef Tenderloin A5 and 100 g of Uruguay beef

Yakiniku Silver Plate 340 lei

Platou cu 100 g de carne de vită Uruguay, 100 g de carne de vită Wagyu Tenderloin A5, 100 g de scoici Midii și 100 g de pui

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

Plate with 100 g of Uruguay beef, 100 g of Wagyu beef Tenderloin A5, 100 g mussels and 100 g of chicken

Yakiniku Seafood Plate 240 lei

Platou cu 100 g de scoici St. Jacques, 100 g de scoici Midii, 100 g de Calamari Tube și 100 g de creveți

400 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient
alergen | allergen: 2

Plate with 100 g of St. Jacques scalops, 100 g of mussels, 100 g of Calamari Tube and 100 g of shrimps

Yakiniku Wagyu Plate 800 lei

Platou cu 100 g de carne de vită Wagyu Tenderloin A5, 100 g de carne de vită Wagyu Chuck Ribs A5 și 100 g de carne de vită Wagyu Picanha A5

300 g
conține ingredient congelat | containing frozen ingredient

Plate with 100 g of Wagyu Tenderloin A5, 100 g of Wagyu Chuck Ribs A5 and 100 g of Wagyu Picanha A5

Vita Wagyu este o rasă de vită japoneză, care este cunoscută în întreaga lume pentru carnea sa deosebit de marmorată și fragedă. Pentru a produce carnea de vita Wagyu, animalele sunt crescute în condiții speciale, în care li se oferă o hrană bogată în nutrienți și li se acordă atenție specială în ceea ce privește confortul și stresul. Carnea de vita Wagyu este considerată un lux și este adesea servită în restaurante de înaltă calitate din întreaga lume.

Wagyu beef is a breed of Japanese beef that is known worldwide for its particularly marbled and tender meat. To produce Wagyu beef, animals are raised in special conditions, where they are fed a nutrient-rich diet and given special attention in terms of comfort and stress. Wagyu beef is considered a luxury and is often served in high class restaurants around the world.



YAKINIKU SIDES

Yakiniku Rice with Sesame 20 lei

V Orez fiert, cu semințe de susan
Boiled rice, with sesame seeds

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

Yakiniku Braised Potato 28 lei

V Cartofi mici, întâi rumeniți, apoi gătiți ușor în sos
Small potatoes, first browned, then lightly cooked in sauce

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

Yakiniku Celery and Carrot Salad 28 lei

V Salată cu fâșii de țelină, morcov și măr
Salad with strips of celery, carrot and apple

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

Yakiniku Butter Grilled Veggies 32 lei

V Legume la grill, cu unt și usturoi
Grilled vegetables, with butter and garlic

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

Yakiniku Kimchi 34 lei

V Salată asiatică din varză, chilli și usturoi
Asian salad made of cabbage, chilli and garlic

100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergens: 4,8

Yakiniku Mustard&Sesame Sauce 6 lei

V Sos special, din muștar, semințe de susan, sos de soia, smântână și usturoi
Special sauce, made of mustard, sesame seeds, soy sauce, sour cream and garlic

30 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)
alergen | allergens: 5,6,8

Yakiniku Chimichuri&Wasabi Sauce 6 lei

V Sos special, din wasabi, pătrunjel, usturoi, mentă, oregano, oțet, fresh de lămâie și ulei
Special sauce, made of wasabi, parsley, garlic, mint, oregano, vinegar, lemon fresh and sunflower oil

100 g
produs vegetarian (fără carne) | vegetarian product (without meat)

Yakiniku Cărbuni | Coals 25 lei

Cărbuni speciali pentru Yakiniku, în stil japonez; durata lor e de 90 de minute; obligatoriu pentru a servi masa în acest mod

Special coal for Yakiniku, Japanese style; their duration is 90 minutes; mandatory to serve such a meal

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.

BAR

NOBORI

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

NOBORI

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



Ceai | Tea

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

		Matcha
		5g/400 ml 18 lei ceai verde japonez Japanese green tea
Wild Kirsche		Sencha Senpai
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.		5g/400 ml 16 lei ceai verde, arome naturale green tea, natural aroma
Herbal Temptation		Imperial Earl Grey
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.		5g/400 ml 16 lei ceai negru, arome naturale black tea, natural aroma
Gyokuro Tanabe		Jasmine Ting Yuan
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.		5g/400 ml 16 lei ceai verde, petale de iasomie green tea, jasmine petals
Genmaicha Raisu		English Breakfast
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.		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

BAR

NOBORI

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



BAR

NOBORI

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

BAR

NOBORI

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

BAR

NOBORI

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.



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 m; 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

Akashi Single Malt

40 ml; 46% alc
60 lei

The Yamazaki Distillers Reserve

40 ml; 43% alc
106 lei

The Yamazaki 12YO

40 ml; 43% alc
170 lei

The Hakushu 12YO

40 ml; 43% alc
160 lei

The Hakushu Distillers Reserve

40 ml; 43% alc
76 lei

Nikka Coffey Grain

40 ml; 45% alc
38 lei

Nikka Days Smooth&Delicate

40 ml; 40% alc
30 lei

Nikka from the Barrel

40 ml; 51,4% alc
38 lei

Togouchi 9YO

40 ml; 40% alc
48 lei

Togouchi Premium

40 ml; 40% alc
36 lei

Togouchi Kiwami

40 ml; 40% alc
36 lei

BAR

NOBORI

Gin & Tonic

40 ml gin
40%-47,5% alc
servit cu gheață și garnish
served with ice and garnish

Beefeater to be Tonic

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

Tanqueray Ten to be Tonic

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

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

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:

Schweppes

250 ml
8 lei

Fever Tree

200 ml
13 lei



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

BAR

NOBORI

Bere | Beer

Răcoritoare | Softdrinks

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



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

Alergeni | Allergens

Produsele noastre conțin substanțe care pot cauza alergii sau intoleranțe:

1. cereale care conțin gluten
2. crustacee și produse derivate
3. ouă și produse derivate
4. pește și produse derivate
5. soia și produse derivate
6. lapte și produse derivate
7. țelină și produse derivate
8. semințe de susan și produse derivate
9. nuci, alune sau produse derivate

Regăsiți în dreptul produselor cifrele corespunzătoare grupelor de alergenii.

Our products contain substances that may determine allergies or intolerance:

1. cereals that contain gluten
2. crustaceans and derived products
3. eggs and derived products
4. fish and derived products
5. soya and derived products
6. milk and derived products
7. celery and derived products
8. sesame seeds and derived products
9. nuts, peanuts and derived products

Find the figures for the allergen groups next to each product in the menu.

