



WWW.NOBURESTaurants.COM

📷 NOBUMARRAKECH

## NOBU PLATS FROIDS

Chips Miso avec Thon ou Saumon	240
Riz Croustillant avec Saumon Épicé	220
Riz Croustillant avec au choix Thon Épicé ou Sériole Épicé	240
Tartare de Toro avec Caviar	480
Tartare avec au choix Saumon avec Caviar ou Sériole avec Caviar huîtres avec Sauces Nobu (3pcs)	440
	210
Sériole Jalapeño	300
Tiradito	280
New Style Sashimi	260
Tataki du Thon avec Sauce Tosazu	280
Sashimi de Poisson Blanc avec Miso Sec	260
Saumon Tataki Karashi Sumiso	240
Tataki de Toro avec Vinaigrette de Jalapeño	520
Crevettes Matsuhisa	410
Ceviche de Fruits de Mer	270
Salade de Sashimi avec Vinaigrette Matsuhisa	340
Salade de Homard avec Vinaigrette au Citron Épicé	520
Salade d'Épinards Miso Sec	250
Salade d'Épinards Miso Sec avec Crevettes	390
Salade d'Artichauts Croustillants avec Vinaigrette Argan Goma	230
Salade Grèque Style Nobu	200
Salade Verte avec Vinaigrette Matsuhisa	190
Roulé de Légumes avec Sauce au Sésame	140

## NOBU PLATS CHAUDS

Black Cod Miso	650
Black Cod en Feuille de Laitue	400
Bar du Chili Umami	710
Bar du Chili avec Sauce Dashi Ponzu	730
Sole Grillé avec Salsa de Shiso	520
Bar du Chili avec Sauce Jalapeño Miso	760
Saumon Grillé Yuzu Jalapeño	360
Bar Méditerranéenne Umami	560
Toban Yaki de Fruits de Mer	450
Tempura de Crevettes avec Sauce Crémeuse Épicée ou Ponzu	460
Tempura de Crevettes avec Trois Sauces	480
Crabe Royal Amazu Ponzu	950
Tempura de Homard avec Sauce au Miel Tamari	430
Kakiage de Fruits de Mer	330
'Pâtes' Calamars avec Sauce Légère à l'Ail	350
Saint-Jacques Poêlées Sauce à la Truffe et au Yuzu	410
Homard avec Sauce au Poivre Wasabi	650
Crabe des Neiges Sauce Crémeuse Epicée	700
Dumplings de Bœuf Wagyu avec Sauce Ponzu au Beurre	440
Mini Burgers de Wagyu	340
Toban Yaki de Bœuf	430
Prime Filet de Bœuf avec Sauce Teriyaki ou Anticucho ou Poivre Wasabi	810
Prime Entrecôte Style Péruvien avec sauce Anticucho	890
Magret de Canard avec Sauce Miso Orange	620
Coquelet Umami	380
Côtelettes D'agneau avec Romarin Miso	380

### OMAKASE

Menu Dégustation

Signature  
1100

Marrakech  
1300

### BŒUF WAGYU JAPONAIS

GRADE - A5

1500Mad pour 75 grammes

Choix de Préparation

New Style    Tataki    Toban Yaki    Steak    Tacos (6 pcs)

Les prix son ten MAD et incluent les taxes.

Si vous avez des exigences alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer votre serveur

Les prix son ten MAD et incluent les taxes.

Si vous avez des exigences alimentaires ou des allergies alimentaires, veuillez en informer votre serveur

## SHUKO

Edamame	95
Edamame Épicé	125
Piments Padron Den Miso	135
Mini Épis de Maïs, Miel et Truffe	180
Ailerons de Poulet Umami	260

## NOBU TACOS

*(Commande minimum 2)*

Thon avec Miso Sec	150
Saumon Miso Épicé	130
Homard Crème aigre au Wasabi	210
Poulet Anticucho	140
Bœuf Wagyu avec Ponzu Épicée	1500

## À BASE DE PLANTES

Salade de Champignons Shiitake	180
Ceviche de Tomates	150
Asperge Verte avec Miso Sec	200
Courgette Tataki Ponzu	120
Tofu Croustillant & Avocat Épicé	200
Chou-Fleur Jalapeño	200
Nasu Miso	180
Toban Yaki de Champignons	360
Tofu Mascarpone Miso	260
Broccoli Sauce Soja Épicée au Sake	140
Légumes au Sake Soja	195

## NIGIRI & SASHIMI

*(Prix par pièce)*

Thon	110
Toro	120
O-Toro	140
Sériole	90
Saumon	80
Bar	70
Rouget	70
Œufs d'Éperlans	160
Thon Blanc	65
Sardine	55
Saint Jacques	100
Crevette	85
Poulpe	80
Anguille D'eau fraîche	100
Tamago	65
Œufs de Saumon	150
Wagyu Bœuf Japonais	300

## SUSHI MAKI

	Hand	Cut
Thon	140	160
Thon Épicé	140	160
Thon & Asperge Verte	150	170
Saumon	130	150
Saumon & Avocat	150	170
Toro & Cébette	250	270
Sériole Jalapeño	180	190
Saint Jacques & Œufs	170	180
Anguille & Concombre	170	190
California	240	360
Tempura de Crevettes	140	160
Roll de Crabe en Mue	n/a	250
Spécial Maison	n/a	280
Botan Ebi Kalamansi	n/a	420
Toro Wakame Miso	n/a	550
N/S Tempura Crevette	n/a	420
Légumes	120	130

## TEMPURA

Crevettes	160
Asperge	100
Aubergine	100
Shiitake Champignon	100
Courgette	90
Shojin – Sélection de Légumes	170

## SELECTION DE SUSHI

Sushi (14pcs)	820
Sashimi (12pcs)	840

## SOUPES

Soupe Miso	100
Soupe aux Champignons	200
Soupe de Fruits de Mer Épicée	290

## NOBU SELECTION

Nobu Green Tea	80
Iced Green Tea	80
Matcha Latte	80
Matcha Latte with Turmeric	80

## TEA SELECTION

Royal Breakfast <i>The noir millésimé</i>	80
Marrakech <i>Thé noir et zeste d'agrumes</i>	80
Sherazade <i>Thé vert, fleurs de jasmin et églantier</i>	80
Fruit Passion <i>Thé vert, mangue, safran et fleur de bleuet</i>	80
Ti Kuan Yin <i>Thé oolong</i>	80
Organic Mint <i>Feuilles de menthe séchées</i>	80
Rooibos Heal <i>Rooibos, écorces et fleurs d'orange</i>	80
Gyokuro <i>Élégant et rafraîchissant</i>	80
Asamushi Sencha <i>Délicat et végétal</i>	80
Fukamushi Sencha <i>Saveurs océaniques</i>	80
Hojicha <i>Doux et fumé</i>	80
Genmaicha <i>Noix et terre avec du riz brun rôti</i>	80
Chamomile <i>Florale et douce</i>	80

## COFFEE

Espresso	60
Americano	60
Double Espresso	70
Cappuccino	70
Latte	70

## CHOCOLATE

Hot Chocolate	60
---------------	----



[WWW.NOBURESTAURANTS.COM](http://WWW.NOBURESTAURANTS.COM)

© NOBUMARRAKECH

Prices include all legal charges.  
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server

## DESSERT

Chocolate Fondant <i>Chocolate Fondant with Matcha Ice Cream</i> <i>Fondant au Chocolat avec Glace Thé Vert</i>	150
Nobu Cheesecake <i>Creamy Cheesecake, Mango Jelly and Thai Sorbet</i> <i>Cheesecake Crèmeux, Gelée de Mangue, Sorbet Thai</i>	130
Miso Cappuccino <i>Miso Cream Brûlée, Pecan Crumble, Coffee foam, Vanilla Ice Cream</i> <i>Crème Brûlée au Miso, Crumble de Pécan, Écume de Café, Glace à la Vanille</i>	120
Homemade Mochi Ice Cream (3pcs) <i>Green Tea &amp; Raspberry, Mango &amp; Passion fruit, Coffee</i> <i>Thé Vert &amp; Framboise, Mangue &amp; Fruit de la passion, Café</i>	180
Peach Vacherin Verveine Yuzu <i>Meringue, Verveine Cream, Peach Compot, Peach &amp; Verveine Sorbet</i> <i>Meringue, Crème à la Verveine, Compote de Pêche, Sorbet Pêche Verveine</i>	120
Tapiocca and Mango <i>Tapiocca, Mango, Coconut Foam, Mango Sorbet and Konaffa</i> <i>Tapioca, Mangue, Écume de coco, sorbet au Mangue et konaffa</i>	130
Konaffa Tajin <i>Cream Caramel, Vanilla Ice Cream, Nuts and Dry Miso</i> <i>Crème Caramel, Glace à la Vanille, Fruits secs et Miso Sec</i>	130
Seasonal Exotic Fruit Selection <i>Sélection de Fruits Frais</i>	180
Selection of Ice Cream and Sorbet <i>Sorbets de Fruits Frais et Glaces Fait Maison</i>	50

## DESSERT WINE

	Bottles (37.5cl)	Glass (75cl)	Glass (75ml)
Mas Amiel Maury Blanc Vin Doux Naturel	-	1020	130
Delas Muscat La Pastourelle Blanc	-	880	90
Le P'Tit Layon Coteaux De Layon Ch. La Roulerie	-	810	85
Jorge Ordoñez Victoria N°2	1350	-	280
Lustau Pedro Ximénez San Emilion		1100	120
ABK6 VSOP Cognac <i>Claix, France</i>			200
ABK6 XO Cognac <i>Claix, France</i>			500
Boulard VSOP Calvados <i>Coquainvilliers, France</i>			160
Baron Nahmias Moroccan Mahia <i>Westchester County, USA</i>			180
Camus XO Cognac <i>Cognac, France</i>			740
Dartilongue 15yrs Bas Armagnac <i>Nogaro, France</i>			240
Hennessy VSOP <i>Cognac, France</i>			320
Hennessy XO Cognac <i>Cognac, France</i>			800
Hennessy Paradis Cognac <i>Cognac, France</i>			3500
Massenez Prune Eau de Vie <i>Val de Villé, France</i>			120
Remy Martin XO Cognac <i>Juillac-le-Coq, France</i>			640
Remy Martin Louis XIII Cognac <i>Juillac-le-Coq, France (3cl)</i>			4000
Tignanello Grappa <i>Tuscany, Italy</i>			300

Prices include all legal charges.

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server