



NOMADA

RESTAURACJA

Boarding card



PRZYSTAWKI / APPETIZERS



SERY RZEMIEŚNICZE Z WŁOCH I POLSKI / MIÓD NATURALNY / ORZECHY 	64 PLN
ARTISNAL CHEESES FROM ITALY AND POLAND / NATURAL HONEY / NUTS	
5, 7, 8, 11	
SELEKCJA WYPIEKÓW NOMADY / MASŁO ŚLUBOWSKIE 	25 PLN
NOMADA BREAD SELECTION / ŚLUBOWSKIE BUTTER	
1, 7	
SELEKCJA MIĘS REGIONALNYCH NOMADY / ORZECHY 	54 PLN
SELECTION OF REGIONAL AND NOMADA MEATS / NUTS	
5, 8, 10, 11	
PRZEKĄSKI NOMADY / KREWETKI W PANKO / PIKANTNE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA 	59 PLN
KALMARY PANIEROWANE / ORZESZKI Z PRZYPRAWAMI / MIX SOSÓW	
NOMADA SNACKS / PANKO SHRIMPS / SPICY CHICKEN WINGS / BREADED CALAMARI / SPICED NUTS / SAUCE MIX	
1, 2, 4, 5, 8	
HISZPAŃSKIE SARDYNKI WĘDZONE W OLEJU / ZIELONE OLIWKI HISZPANIA / CHLEB NOMADY 	49 PLN
SPANISH SMOKED SARDINES IN OIL / GREEN OLIVES SPAIN / NOMADA BREAD	
1, 4, 12	

ZUPY / SOUP



ZUPA ORIENTALNA / MARYNOWANA POLĘDWICA WOŁOWA / MAKARON RYŻOWY 	42 PLN
ORIENTAL SOUP / MARINATED BEEF TENDERLOIN / RICE NOODLES	
5, 6, 8, 9, 11	
ZUPA ORIENTALNA WEGETARIAŃSKA / MARYNOWANE TOFU / MAKARON RYŻOWY 	36 PLN
VEGETARIAN ORIENTAL SOUP / MARINATED TOFU / RICE NOODLES	
5, 6, 8, 9, 11	
ZUPA KREM Z DYNI HOKKAIDO / OLIWA Z OLIVEK / MIKROZIOŁA 	38 PLN
HOKKAIDO PUMPKIN CREAM SOUP / OLIVE OIL / MICROHERB SALAD	
7	

DANIA GŁÓWNE / MAIN COURSE



FILET Z PSTRĄGA KŁODZKIEGO / FASOLKA SZPARAGOWA / SOS ZIOŁOWO-ŚMIETANKOWY 	52 PLN
MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET	
KŁODZKO TROUT FILLET / GREEN BEANS / HERB CREAM SAUCE /	
MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE	
4, 7	
RAVIOLI NADZIEWANE POLSKIM SEREM I PSTRĄGIEM ŁOSOSIOWYM 	56 PLN
RAVIOLI FILLED WITH POLISH CHEESE AND SALMON TROUT	
1, 4, 7, 8	
SZNYCEL Z PIECZONYMI ZIEMNIAKAMI I KISZONYMI POMIDORAMI NOMADY 	94 PLN
SCHNITZEL WITH BAKED POTATOES AND FERMENTED NOMAD TOMATOES	
1, 3, 6, 11, 13	
FISH & CHIPS / SOS TATARSKI 	62 PLN
FISH & CHIPS / TARTARE SAUCE	
1, 3, 4, 13, 15	
BURGER Z POLSKIEJ WOŁOWINY Z SEREM MIMOLETTE 	64 PLN
POLISH BEEF SMASH BURGER WITH MIMOLETTE CHEESE	
1, 3, 6, 7, 13	
PIECZONY BAKŁAŻAN W PAPRYKOWEJ MARYNACIE / SOS POMIDOROWY NOMADA / SER MOZZARELLA / CHLEB 	48 PLN
ROASTED EGGPLANT IN PAPRIKA MARINADE / NOMADA TOMATO SAUCE / MOZZARELLA CHEESE / BREAD	
6, 10, 11	



DANIE ZAWIERAJĄCE MIĘSO / RYBY
DISH CONTAINING MEAT / FISH



DANIE WEGETARIAŃSKIE
VEGETARIAN DISH





DODATKI



MIX SAŁAT / SOS VINEGRET  MIXED GREENS / VINAIGRETTE DRESSING	20 PLN
FRYTKI ZIEMNIACZANE  POTATO FRIES	16 PLN
FRYTKI ZIEMNIACZANE ZIOŁOWE  HERB SEASONED POTATO FRIES	25 PLN
CZOSNKOWE CZĄSTKI ZIEMNIACZANE  GARLIC POTATO WEDGES	19 PLN
KETCHUP / MAJONEZ / SOSY KETCHUP / MAYONNAISE / SAUCES	5 PLN



DESERY / DESSERT



KLASYCZNY MIODOWNIK NOMADY TRADITIONAL NOMAD HONEY CAKE 1, 3, 7, 16	28 PLN
DESER DNIA DESSERT OF THE DAY	ZAPYTAJ OBSŁUGĘ ASK THE STAFF



NAPOJE CIEPLE / HOT DRINKS



ESPRESSO	13 PLN
ESPRESSO DOPPIO	17 PLN
AMERICANO	17 PLN
CAPPUCCINO	18 PLN
LATTE MACCHIATO	19 PLN
IRISH COFFEE	40 PLN
HERBATA RICHMONT	20 PLN

ALERGENY | ALLERGEN

1 gluten | 2 skorupiaki/shellfish | 3 jaja/eggs | 4 ryby/fish | 5 orzeszki ziemne/peanuts | 6 soja/soya |
7 białka mleka i laktoza/milk protein and lactose | 8 orzechy/nuts | 9 seler/celery | 10 gorczyca/charlock |
11 ziarna sezamu/sesame seeds | 12 dwutlenek siarki/sulphur dioxide | 13 łubin/lupin | 14 mięczaki/molluscs |
15 grzyby/mushrooms | 16 miód/honey



SELEKCJA WIN ARCHE HOTEL WROCŁAW
WINE SELECTION BY ARCHE HOTEL WROCŁAW



WINA MUSUJĄCE / SPARKLING WINES

DIVERSIVO PROSECCO SPUMANTE EXTRA DRY TREVISO



32 PLN



155 PLN

WINA BIAŁE / WHITE WINES

PALACIA DE NIDA MACABEO / SPAIN



26 PLN



120 PLN

AULA CHARDONNAY / SPAIN

29 PLN

140 PLN

VILLARELLI PINOT GRIGIO / DI CAMILLO VINI / ITALY

34 PLN

165 PLN

WACHTENBURG RIESLING CLASSIC / WINZER / GERMANY

31 PLN

149 PLN

WINA CZERWONE / RED WINES

PALACIA DE NIDA ROBAL TEMPRANILLO / SPAIN



26 PLN



120 PLN

CASTELLANI SANTORNO PRIMITIVO MANDURIA / ITALY

34 PLN

165 PLN

BALBO ESTATE MALBEC / MENDOZA / ARGENTINA

43 PLN

220 PLN

GARDENOS RESERVA / RIOJA / SPAIN

50 PLN

245 PLN

WINA DEALKOHOLIZOWANE / DEALCOHOLIZED WINE

LE PETIT CHAVIN SPARKLING CHARDONNAY / FRANCE



34 PLN



165 PLN

NAPOJE ZIMNE / COLD DRINKS



COCA-COLA | COLA ZERO | SPRITE | KINLEY | FANTA | 300 ML

12 PLN

RED BULL

15 PLN

WODA 0,5 L GAZOWANA / NIEGAZOWANA

9 PLN

WATER 0,5 L STILL / SPARKLING

WODA 1 L GAZOWANA / NIEGAZOWANA

18 PLN

WATER 1 L STILL / SPARKLING

SOK CAPPY 250 ML POMARAŃCZA / JABŁKO / GRAPEFRUIT / MULTIWITAMINA / POMIDOR

12 PLN

CAPPY JUICE 250 ML ORANGE / APPLE / GRAPEFRUIT / MULTIVITAMIN / TOMATO

LEMONIADA 300 ML

18 PLN

LEMONADE 300 ML

SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW 300 ML

20 PLN

FRESH CITRUS JUICE 300 ML

PIWO / BEER



PIWO LANE / DRAFT BEER

BROWAR STU MOSTÓW 0,3L | 0,5L

22 PLN | 28 PLN

PIWO BUTELKOWE REGIONALNE / LOCAL BOTTLED BEER

PILS/ PSZENICA / IPA / BEZALKOHOLOWE | 0,5 L

30 PLN

PILSNER / WHEAT / IPA / NON-ALCOHOLIC | 0.5 L

ALKOHOLE MOCNE / STRONG ALCOHOLS



MARTINI 100 ML

20 PLN

JAMESON 40 ML

34 PLN

JACK DANIELS 40 ML

33 PLN

GLENFIDDICH 12 YO | 15 YO | 18 YO 40 ML

49 PLN | 69 PLN | 98 PLN

TEQUILA SILVER 40 ML

32 PLN

BACARDI SUPERIOR / SPICED 40 ML

34 PLN

BACARDI OCHO 8 40 ML

44 PLN

BELVEDERE VODKA 40 ML

44 PLN

WYBOROWA 40 ML

18 PLN

SOPLICA SMAKOWA | SOPLICA FLAVOURED VODKA 40 ML

16 PLN

HENDRIKS

35 PLN

KI NO BI

35 PLN

DRINKI



APEROL SPRITZ

42 PLN

STRAWBERRY MARGARITA

45 PLN

MARGARITA

45 PLN

OLD FASHIONED

55 PLN

MOHITO

39 PLN

UPRZEJMIEM INFORMUJEMY, ŻE DO KAŻDEGO RACHUNKU PRZY STOLIKACH POWYŻEJ 10 OSÓB DOLICZAMY SERWIS KELNERSKI W WYSOKOŚCI 10% WARTOŚCI RAUCNKU.

WE KINDLY INFORM YOU THAT WE ADD 10% SERVICE TIP TO EVERY TABLE WITH MORE THAN 10 GUESTS.





www.arche.pl



www.archehotelwroclaw.pl

Arche Hotel Wrocław
ul. Graniczna 183
54-530 Wrocław



Kulinarna podróż zaczyna się tutaj