

W Restauracji Nomada dbamy o to, aby nasze posiłki były nie tylko smaczne, ale również zdrowe i wartościowe. Dlatego też korzystamy z lokalnych produktów, które są świeże, i mają krótki łańcuch dostaw. Współpracujemy z lokalnymi gospodarstwami rolnymi, młynami i dostawcami. Dzięki temu mamy pewność, że nasze produkty są najwyższej jakości i pochodzą z odpowiedzialnych źródeł. Oprócz korzystania z lokalnych produktów wyrabiamy własny chleb i makaron. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad jakością tych produktów. Chcemy, aby nasi goście mogli cieszyć się smaczными i zdrowymi posiłkami, które są wytwarzane z najwyższej jakości składników.

At the Nomada Restaurant, we make sure that our meals are not only tasty, but also healthy and valuable. That's why we use local products that are fresh and have a short supply chain. We work with local farms, mills and suppliers. Thanks to this, we can be sure that our products are of the highest quality and come from responsible sources. In addition to using local products, we make our own bread and pasta. Thanks to this, we have full control over the quality of these products. We want our customers to enjoy tasty and healthy meals made from the highest quality ingredients.

Przystawki

Appetizers

SERY RZEMIEŚLNICZE POLSKIE I WŁOSKIE 72 PLN
MIÓD NATURALNY
ARTISANAL CHEESES FROM ITALY AND POLAND
NATURAL HONEY
5, 7, 8, 11, 16

SELEKCJA MIĘS NOMADY 59 PLN
ORZECY / KONFITURA
SELECTION OF NOMADA MEATS
NUTS / JAM
5, 8, 10, 11

SELEKCJA WYPIEKÓW NOMADY 28 PLN
MASŁO
NOMADA BREAD SELECTION
BUTTER
1, 7

TRADYCYJNY TATAR 58 PLN
KAPARY / PARMEZAN / PIECZYWO NOMADY
BEEF TARTARE
CAPERS / PARMESAN / NOMADA BREAD
1, 3, 7

PRZEKĄSKI NOMADA 69 PLN
KREWETKI W PANKO / PIKANTNE SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA /
KALMARY PANIEROWANE / ORZESZKI Z PRZYPRAWAMI / MIX SOSÓW
NOMADA SNACKS
PANKO SHRIMP / SPICY CHICKEN WINGS / BREADED CALAMARI /
SPICED PEANUTS / SAUCE MIX
1, 2, 4, 5, 8

Zupy

Soups

FLAKI Z BOCZNIKÓW 36 PLN
PUREE CHRZANOWE
OYSTER MUSHROOM SOUP
HORSERADISH PURÉE
9, 15

KREM Z WARZYW OKOPOWYCH 38 PLN
OLIWA TYMIANKOWA / CRUMBLE Z BOCZKU / GRISSINI
ROOT VEGETABLE CREAM SOUP
THYME OLIVE OIL / BACON CRUMBLE / GRISSINI
1, 7, 9

NASI LOKALNI DOSTAWCY – OUR LOCAL SUPPLIERS



Fier®



ALERGENY I 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 /
mollusk, 15 grzyby / mushrooms, 16 miód / honey

Mięsa i Ryby

Meat & Fish

STEK Z ROSTBEFU 115 PLN
SOS MAŚLANY Z BALSAMICO D.O.P / MIX SAŁAT Z SOSEM
VINEGRET

SIRLOIN STEAK
BUTTER SAUCE WITH BALSAMICO D.O.P. / MIXED SALAD
WITH VINAIGRETTE SAUCE
7, 10

SCHAB Z KOŚCIĄ 105 PLN
PUREE ZIEMNIACZANE / JABŁKO W ESTRAGONOWEJ
MARYNACIE / SOS MAŚLANO – ESTRAGONOWY
BONE-IN PORK CHOP
MASHED POTATOES / APPLE IN TARRAGON MARINADE /
BUTTER AND TARRAGON SAUCE
5, 7, 8, 10

FILET Z PSTRĄGA KŁODZKIEGO 59 PLN
FASOLKA SZPARAGOWA / SOS ZIOŁOWO-ŚMIETANKOWY /
MIX SAŁAT Z SOSEM VINEGRET / LIMONKA
TROUT FILLET FROM THE KŁODZKO
GREEN BEANS / HERB CREAM SAUCE /
MIXED SALAD WITH VINAIGRETTE SAUCE / LIME
4, 7

FISH & CHIPS 63 PLN
RYBA W CIEŚCIE PIWNYM / SOS Tatarski
FISH & CHIPS
FISH IN BEER DOUGH / TARTAR SAUCE
3, 6, 9, 10, 13

SMASH BURGER Z POLSKIEJ WOŁOWINY 64 PLN
SOS CHILLI / OGÓREK NOMADY / SER MIMOLETTE /
CEBULA MARYNOWANA
POLISH BEEF SMASH BURGER
CHILLI SAUCE / NOMADA CUCUMBER / MIMOLETTE CHEESE /
PICKLED ONION
1, 3, 7, 9, 10

TAGLIATELLE WŁASNEJ PRODUKCJI Z SOSEM CARBONARA 64 PLN
GUANCIALE / PARMEZAN
HOMEMADE TAGLIATELLE WITH CARBONARA SAUCE
GUANCIALE / PARMESAN
1, 3, 7

Vege i Dodatki

Vegetarian & Additions to the dish

PIECZONY BAKŁAŻAN W PAPRYKOWEJ MARYNACIE 48 PLN
SOS POMIDOROWY NOMADA / SER MOZZARELLA / CHLEB
ROASTED EGGPLANT IN PAPRIKA MARINADE
NOMADA TOMATO SAUCE / MOZZARELA CHEESE / BREAD
1, 7

FRYTKI ZIEMNIACZANE 19 PLN
POTATO FRIES

FRYTKI ZIEMNIACZANE ZIOŁOWE 25 PLN
HERB-FLAVORED FRIES
7

ZIEMNIAKI CZOSNKOWE 19 PLN
GARLIC POTATOS

Desery

Desserts

KLASYCZNY MIODOWNIK NOMADY 28 PLN
CLASSIC NOMADA HONEY CAKE
1, 3, 7, 16

DESER DNIA
ZAPYTAJ KELNERA, CO DZIŚ DLA CIEBIE PRZYGOTOWALIŚMY
DESSERT OF THE DAY
ASK THE WAITER WHAT WE HAVE PREPARED FOR YOU TODAY

Uprzejmie informujemy, że do każdego rachunku przy stolikach powyżej 10 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.

We kindly inform you that we add 10% waiter service to each bill for tables of more than 10 people.

MENU

NOMADA

RESTAURACJA

Napoje zimne

Cold drinks

COCA-COLA COLA ZERO SPRITE KINLEY FANTA 0,33L	12 PLN
RED BULL	15 PLN
KROPLA BESKIDU 0,33L	9 PLN
gazowana / niegazowana	
KARAFKAWODY 1L	18 PLN
gazowana / niegazowana	
SPARKLING / STILL WATER	
SOK CAPPY 0,25L	12 PLN
pomarańcz / jabłko / grejpfrut / multiwitamina	
CAPPY JUICE / ORANGE / APPLE / GRAPEFRUIT / MULTIVITAMIN	
LEMONIADA 0,3L	18 PLN
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW 0,3L	20 PLN
pomarańcz / grejpfrut	
FRESH JUICE	
ORANGE / GRAPEFRUIT	

Napoje ciepłe

Hot drinks

ESPRESSO	13 PLN
ESPRESSO DOPPIO	17 PLN
AMERICANO	17 PLN
CAPPUCCINO	18 PLN
FLAT WHITE	19 PLN
LATTE MACCHIATO	16 PLN
IRISH COFFEE	40 PLN
HERBATA RICHMONT	18 PLN

Napoje sezonowe

Seasonal drinks

ZIMOWA HERBATA OWOCOWA	25 PLN
winter fruit tea	
ZIMOWA HERBATA JABŁKOWO-CYNAMONOWA	25 PLN
winter apple & cinnamon tea	
GRZANIEC Z CZERWONEGO WINA Z DODATKIEM RUMU	30 PLN
mulled red wine with a splash of rum	
GRZANIEC Z BIAŁEGO WINA	28 PLN
mulled white wine	

Likier | 40 ml

Liqueur

BAILEYS	24 PLN
JAGERMEISTER	26 PLN

Piwo beczkowe

Draft beer

STU MOSTÓW 0,3L 0,5L	22 PLN 28 PLN
---------------------------------	-------------------------------

Piwo butelkowe

Bottled beer

PIWO REGIONALNE / LOCAL BEER	
PILS 0,5L	30 PLN
PSZENICA 0,5L	30 PLN
IPA 0,5L	30 PLN

Piwo bezalkoholowe

Alcohol free beer

STU MOSTÓW 0,5L	30 PLN
--------------------------	---------------

Aperitif

Aperitif

MARTINI EKSTRA DRY 100ml	25 PLN
MARTINI BIANCO 100ml	25 PLN
MARTINI ROSSO 100ml	25 PLN

Whisky | 40 ml

Whisky

JAMESON	34 PLN
JACK DANIELS	33 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	49 PLN
GLENFIDDICH 15 YO	69 PLN
GLENFIDDICH 18 YO	98 PLN

Tequila | 40 ml

TEQUILA SIERRA SILVER	34 PLN
TEQUILA SIERRA REPOSADO	30 PLN

Rum | 40 ml

Rum

BACARDI SUPERIOR	32 PLN
BACARDI SPICED	34 PLN
BACARDI OCHO 8	48 PLN
MALIBU	24 PLN
KRAKEN	38 PLN

Brandy | 40 ml

Brandy

METAXA 5*	26 PLN
STOCK 84 VSOP	24 PLN

Wódka | 40 ml

Vodka

WYBOROWA	20 PLN
BELVEDERE	49 PLN
SOPLICA	18 PLN
wiśnia / pigwa / orzech laskowy / czarna porzeczka	
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	20 PLN
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	20 PLN
OSTOYA	28 PLN

Koniak | 40 ml

Cognac

HENNESSY FINE DE COGNAC	59 PLN
--------------------------------	---------------

Gin | 40 ml

Gin

TANGUERAY	37 PLN
LUBUSKI	25 PLN
HENDRIKS	35 PLN
KI NO BI	35 PLN

Koktajle alkoholowe

Drinks

APEROL SPRITZ	42 PLN
APEROL / PROSECCO / ORANGE / SPARKLING WATER	
STRAWBERRY MARGARITA	45 PLN
TEQUILA SILVER / TRIPLE SEC STRAWBERRY / COINTREAU / LIME	
OLD FASHIONED	55 PLN
WHISKEY JAMESON / ANGOSTURA BITTER / SPRITE	
MARGARITA	45 PLN
TEQUILA SILVER / COINTREAU / TRIPLE SEC / LIME	
MOHITO	39 PLN
RUM BACARDI SUPERIOR / MINT / SPARKLING WATER / LIME	



ROOM SERVICE

Do usługi room-service doliczamy 20% wartości zamówienia. We add 20% of the order value to room service.

REZERWACJA STOŁU / RESERVATION FOR TABLE

tel. +71 306 75 07
restauracja@archehotelwroclaw.pl

GODZINY OTWARCIA / OPENING HOURS

Codziennie / Everyday 16:00-22:00

Uprzejmie informujemy, że do każdego rachunku przy stolikach powyżej 10 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10 % wartości rachunku. We kindly inform you that we add 10% waiter service to each bill for tables of more than 10 people,