

MENU

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

DESKA SERÓW REGIONALNYCH 49 PLN

PODAWANA Z PIECZYWEM I MASŁEM

REGIONAL CHEESE PLATE

SERVED WITH BREAD AND BUTTER

1, 7, 11, 16

DESKA NOMADY 55 PLN

PANIEROWANE SKRZYDEŁKA / SMAŻONY SER

GLAZUROWANE ŻEBERKA / FRYTKI

SELECTION PLATE OF NOMADA

BREADED CHICKEN WINGS / FRIED CHEESE / GLAZED RIBS

POTATO FRIES

1, 3, 8

SALAATA CEZAR DO WYBORU

SALAATA RZYMSKA / ANCHOIS / CZOSNEK / PARMEZAN

- Z KURCZAKIEM

- Z KREWETKAMI

34 PLN

CAESAR SALAD TO CHOOSE

ROMAINE LETTUCE / ANCHOIS / GARLIC / PARMESAN

- WITH CHICKEN

- WITH PRAWNS

39 PLN

1, 2, 3, 4, 7,

TATAR WOŁOWY

WOŁOWINA / MARYNOWANA SZALOTKA / GRZYBY SHIMEJI

SOS WORCESHERSHIRE / ŻÓŁTKO / KOLENDRA / PARMEZAN

BEEF TARTARE

BEEF / MARINATED SHALLOT / SHIMEJI MUSHROOM

WORCESHERSHIRE SAUCE / YOLK / CORIANDER / PARMESAN

1, 10

54 PLN

Zupy

Soups

TRADYCYJNY ŻUREK NA ZAKWASIE 32 PLN

PODAWANY Z BIAŁĄ KIEŁBASĄ I JAJKIEM

TRADITIONAL SOUR SOUP „ŻUREK”

SERVED WITH WHITE SAUSAGE AND EGG

1, 3, 7, 9, 15

KREM Z POMIDORÓW 29 PLN

PODAWANY Z ŚMIETANĄ BAZYLIOWĄ I OLIWĄ TRUFLOWĄ

CREAM TOMATO

SERVED WITH BASIL CREAM AND TRUFFLE OIL

7, 12,

Mięsa i Ryby

Meat & Fish

STEK Z KALAFIORA 49 PLN

PIKANTNE CURRY W STYLU INDYJSKIM / CHIMICHURRI

CAULIFLOWER STEAK

SPICY INDIAN-STYLE CURRY / CHIMICHURRI

1, 6

KLASYCZNY SCHABOWY 65 PLN

PUREE ZIEMNIACZANE / MIZERIA

CLASSIC PORK CHOP

MASHED POTATOES / CUCUMBER SALAD

1, 3, 7,

PIERŚ SUPREME Z KURCZAKA 62 PLN

PUREE ZIEMNIACZANE / SOS TYMIANKOWY / BROKUŁ CHIŃSKI

SUPREME CHICKEN BREAST

MASHED POTATOES / THYME SAUCE / CHINESE BROCCOLI

7, 12,

FISH & CHIPS 66 PLN

RYBA W CIEŚCIE PIWNYM / SOS Tatarski

FISH & CHIPS

FISH IN BEER DOUGH / TARTAR SAUCE

3, 6, 9, 10, 13

KLASYCZNY BURGER WOŁOWY 180G 64 PLN

CHEDDAR / DUŃSKI SOS Z KARMELIZOWANĄ CZERWONĄ CEBULĄ

BOCZEK / SAŁATA / POMIDOR / PIKLOWANY OGÓREK / FRYTKI

CLASSIC BEEF BURGER

CHEDDAR / DANISH SAUCE WITH CARAMELIZED RED ONION

BACON / SALAD / TOMATO / PICKLED CUCUMBER / POTATO FRIES

1, 3, 7, 9, 10

SPAGHETTI CARBONARA Z TRUFLAMI 42 PLN

GUANCIALE / PARMEZAN

SPAGHETTI CARBONARA WITH TRUFFLES

GUANCIALE / PARMESAN

1, 3, 7, 15

Dodatki

Additions to the dish

FRYTKI ZIEMNIACZANE 19 PLN

POTATO FRIES

FRYTKI Z BATATÓW 25 PLN

SWEET PATATO FRIES

Desery

Desserts

JABŁECZNIK PIECZONY Z MIODEM GRZYCHANYM 22 PLN

PODAWANY Z KWASZONĄ ŚMIETANĄ I LODAMI Z CZARNEJ

PORZECZKI

BAKED APPLE CAKE WITH BUCKWHEAT HONEY

SERVED WITH SOUR CREAM AND BLACKCURRANT ICE CREAM

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

ALERGENY I ALLERGE

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

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 	12 PLN
KINLEY FANTA 0,33L	15 PLN
KROPLA BESKIDU 0,33L	9 PLN

gazowana / niegazowana

KARAFKA WODY 1L	18 PLN
--------------------------	---------------

gazowana / niegazowana
SPARKLING / STILL WATER

SOK CAPPY 0,25L	12 PLN
--------------------------	---------------

pomarańcz / jabłko / multiwitamina
CAPPY JUICE

ORANGE / APPLE / MULTIVITAMIN

LEMONIADA 0,3L	18 PLN
-------------------------	---------------

SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW 0,3L	18 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 / TEA	18 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
--------------------------	---------------

Likier | 40 ml

Liqueur

BAILEYS	24 PLN
JAGERMEISTER	26 PLN

Aperitif | 100ml

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

Whisky | 40 ml

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

BACARDI SUPERIOR	32 PLN
BACARDI CARTA NEGRA	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
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	20 PLN
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	20 PLN
OSTOYA	28 PLN

Koniak | 40 ml

Cognac

HENNESSY VS	59 PLN
--------------------	---------------

Gin | 40 ml

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

Koktajle alkoholowe

Drinks

APEROL SPRITZ	39 PLN
----------------------	---------------

APEROL / PROSECCO / SPARKLING WATER

NEGRONI	35 PLN
----------------	---------------

GIN / CAMPARI / MARTINI

OLD FASHIONED	38 PLN
----------------------	---------------

BOURBON / ANGOSTURA BITTER / SUGAR

WHISKY SOUR	38 PLN
--------------------	---------------

WHISKY / EGG WHITE / LEMON JUICE

MOHITO	39 PLN
---------------	---------------

RUM / 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