

BAKERY

- NOMAD PASTRY BASKET 3.7**
Canelé, brioche, croissant, sourdough, chocolate chip muffin & fruit compote
- CORNBREAD & MARMITE BUTTER 2.0**
- MUFFINS - BLUEBERRY, OR CHOCOLATE CHIP 1.3**
- CROISSANT, COMPOTE & BUTTER 1.5**
- SEED CRACKER, SMOKED LABNEH 2.5**
- ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH 3.5**
Available **GF** 0.5
- ZA'ATAR MANA'EESH 2.8**
Available **GF** 0.5

SPECIALTIES

- BREAKFAST SLIDERS 4.5**
Scrambled egg, caramelized onion, cheddar cheese, sriracha mayo
- BREAKFAST MUFFIN 2.8**
English muffin, sunny side egg, beef ham, cheddar
Available **K** 1.6
- CROQUE MADAME 5.5**
Toasted beef ham & gruyere, brioche sandwich, topped with cheese sauce & a sunny side up egg
- SHAKSHOUKA 6.5**
Smoked labneh & grilled rye sourdough
ADD BEYOND SAUSAGE 1.3
Available **K** 1.6 **GF** 0.5
- CORNBREAD FRENCH TOAST 4.0**
Bacon and maple syrup
- NOMAD KHACHAPURI 4.5**
Egg, mozzarella, cheddar, sesame
ADD CRISPY BACON 1.0
- TRUFFLE KHACHAPURI 5.8**
Wild mushrooms, mozzarella, cheddar, egg, sesame

SIDES

- CRISPY BACON 1.5**
- BEEF SAUSAGE 1.0**

- AVOCADO 1.0**
- SOUREDUGH BREAD 0.6**

- KETOGENIC BREAD 1.8** **K**

BAGELS

Hand rolled, all natural and flown straight from NYC

- NOMAD BAGEL 4.6**
Everything bagel, grilled halloumi, sriracha, bacon, egg, avocado
- PURPLE LOX 5.0**
Poppy seeds, beetroot cured salmon, roe, cream cheese
- CINNAMON & RAISINS 2.5**
Cream cheese

HEALTHY BOWLS

- ALMOND BUTTER ACAI BOWL 4.8**
Mixed berries, banana, granola, almond milk, & coconut flakes
Available **GF** 0.5
- CASHEW BUTTER ACAI BOWL 4.8**
Dates, banana, granola, cashew milk, pistachios & cacao nibs
Available **GF** 0.5
- PEANUT BUTTER ACAI BOWL 4.8**
Strawberries, banana, granola, almond milk, & cacao nibs
Available **GF** 0.5
- YOGURT, CHIA SEEDS & ROASTED SEASONAL FRUITS 2.8**

- CHIA PUDDING 3.0**
Chocolate and strawberries
- Mix berries
- Mango and passion fruit

ADD YOGURT 0.5
ADD GRANOLA **GF** 0.3

#WAKEUPWITHNOMAD

BREAKFAST BAOS

- TRUFFLE BAO 3.8**
2 steamed bao buns filled with scrambled egg, mushroom & truffle paste
- SAUSAGE BAO 3.5**
2 steamed bao buns with scrambled egg, grilled sausage, cheddar cheese & BBQ sauce
SUBSTITUTE BEYOND MEAT SAUSAGE **V** 1.0

EGGS

- FULL NOMAD BREAKFAST 5.5**
Scrambled eggs, sausage, asparagus, portobello mushroom, avocado, oven dried tomatoes & rye sourdough
ADD CRISPY BACON 1.5 / BEYOND MEAT SAUSAGE 1.5
- WHIPPED EGGS ON TOASTED SOUREDUGH 2.8**
ADD CRISPY BACON 1.5 / BEEF SAUSAGE 1.0
Available **GF** 0.5 **K** 1.6
- TRUFFLE SCRAMBLED EGGS, ASPARAGUS & BACON BUNDLE ON TOASTED SOUREDUGH 5.9**
Available **K** 1.6
- NOMAD OMELETTE 3.5**
Served with sliced tomato, fresh basil, chili
ADD MOZZARELLA 0.5 / ZA'ATAR KASHKAVAL 0.7
- HOUSE SMOKED SALMON & SCRAMBLED EGG BUDDHA BOWL 5.5**
Hot smoked salmon, scrambled egg, avocado, baby spinach & cherry tomatoes on savory porridge oats with sesame dressing
Available **K** 1.6
- NOMAD BENEDICT 5.8**
Smoked short rib beef, poached eggs, mustard hollandaise on toasted English muffins
SUBSTITUTE BEYOND MEAT BRISKET **V** 1.0
Available **K** 1.6
- EGGS ROYALE 5.0**
Hot smoked salmon, spinach, poached eggs, mustard hollandaise on toasted English muffins
Available **K** 1.6
- AVOCADO & POACHED EGGS ON TOASTED SOUREDUGH 4.8**
Available **K** 1.6
- QUINOA FALAFEL SCOTCH EGG, AVOCADO, TAHINI & HOT SAUCE 4.8**
Hard boiled egg, wrapped in falafel & breadcrumbs, deep fried until golden

SWEET

- ETON MESS BUTTERMILK PANCAKE 5.5**
Buttermilk pancakes topped with whipped vanilla cream, berries & toasted meringue
Available **GF** 0.5
- BANOFFEE BUTTERMILK PANCAKE 5.0**
Buttermilk pancakes topped with toffee sauce, bruleed banana & biscuit crumb
Available **GF** 0.5
- CLASSIC BUTTERMILK PANCAKE 4.2**
Served with maple syrup, berry syrup or honey
ADD CRISPY BACON 1.5
Available **GF** 0.5
- WHITE CHOCOLATE & MATCHA FRENCH TOAST 4.5** **N** **D**
Berries, whipped cream & blueberry syrup
- NUTELLA FRENCH TOAST 4.5** **N** **D**
Berries, whipped cream & maple syrup
- CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN 2.5** **D**
Vanilla homemade gelato & strawberries



⓪

فطور نوماد الكامل 5.5
FULL NOMAD BREAKFAST
بيض مخفوق، سجق، هليون، فطر البورتوبيلو، أفوكادو، طماطم
محجفة في الفرن وخبز ساوردو
أضف اللحم المقدد المقرمش 1.5
سجق بيوند – لحم 1.5

⓪

بيض مخفوق مع الكريمة
على خبز ساوردو المحمص 2.8
WHIPPED EGGS ON TOASTED SOURDOUGH
أضف اللحم المقدد المقرمش 1.5 / سجق اللحم 1.0
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5 / خبز الكيتو 1.6

⓪

بيض مخفوق بالكماة، هليون، لحم مقدد على
خبز ساوردو 5.9
TRUFFLE SCRAMBLED EGGS, ASPARAGUS &
BACON BUNDLE ON TOASTED SOURDOUGH
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

⓪

عجة نوماد 3.5
NOMAD OMELETTE
يقدم مع شرائح الطماطم، والريحان الطازج، والفلفل الحار
أضف جبن موتزاريللا 0.5 / زعتر بجينة القشقوان 0.7

⓪

طبق نوماد للسلمون المدخن مع البيض المخفوق 5.5
HOUSE SMOKED SALMON & SCRAMBLED EGG BUDDHA BOWL
سلمون مدخن، بيض مخفوق، أفوكادو، سبانخ صغيرة وطماطم
كرزية على عصيدة الشوفان الشهية مع تتبيلة السمسع
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

⓪

بنديكث نوماد 5.8
NOMAD BENEDICT
ضلع صغير من لحم البقر المدخن، بيض مسلوق وصلصة الهولنديز
بالخردل على فطيرة مافن محمصة
يمكن استبداله بصدر لحم بيوند 1.0 Ⓜ
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

⓪

بيض رويال 5.0
EGGS ROYALE
طبق السلمون المدخن الحار، سبانخ، بيض مسلوق وصلصة
الهولنديز بالخردل على فطيرة مافن محمصة
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

⓪

أفوكادو مع البيض المسلوق على خبز ساوردو 4.8
AVOCADO & POACHED EGGS ON TOASTED SOURDOUGH
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

⓪

فلافل الكينوا مع البيض الاسكتلندي، والأفوكادو،
والطحينة، والصلصة الحارة 4.8
QUINOA FALAFEL SCOTCH EGG, AVOCADO, TAHINI & HOT SAUCE
بيض مسلوق مغطى بالفلافل والبقسماط، يتم قليها حتى
تتحول إلى اللون الذهبي



⓪

بان كيك إيتون ميس باللبن 5.5
ETON MESS BUTTERMILK PANCAKE
فطائر بان كيك باللبن مغطاة بكريمة الفانيلا المخفوقة،
والتوت، والمارينج المحمص
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

⓪

بان كيك بأنوفي باللبن 5.0
BANOFFEE BUTTERMILK PANCAKE
فطائر بان كيك باللبن مغطاة بصلصة التفوي،
والموز المشوي، وفتات البسكويت
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

⓪

فطائر بان كيك الكلاسيكية باللبن 4.2
CLASSIC BUTTERMILK PANCAKE
تقدم مع شراب القيقب أو شراب التوت أو العسل
أضف اللحم المقدد المقرمش 1.5
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

Ⓝ ⓪

الخبز الفرنسي بالشوكولاتة البيضاء والماتشا 4.5
WHITE CHOCOLATE & MATCHA FRENCH TOAST
التوت، والكريمة المخفوقة، وشراب التوت الأزرق

Ⓝ ⓪

الخبز الفرنسي بالنوتيلا 4.5
NUTELLA FRENCH TOAST
التوت، والكريمة المخفوقة، وشراب القيقب
طبق الكوكيز برقائق الشوكولاتة 2.5
CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN
جيلاتو الفانيليا والفراولة المحلي

⓪



Ⓥ Ⓝ

Ⓥ Ⓝ

Ⓥ Ⓝ

Ⓥ Ⓜ Ⓜ

Ⓥ



⓪

#WAKEUPWITHNOMAD



⓪

⓪

أطباق صحية

طبق الأساي بزبدة اللوز 4.8
ALMOND BUTTER ACAI BOWL
توت مشكل، موز، جرانولا، حليب اللوز
ورقائق جوز الهند
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

طبق الأساي بزبدة الكاجو 4.8
CASHEW BUTTER ACAI BOWL
تمر، موز، جرانولا، حليب الكاجو،
فستق وحبيبات الشوكولاتة
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

طبق الأساي بزبدة الفول السوداني 4.8
PEANUT BUTTER ACAI BOWL
فراولة، موز، جرانولا، حليب اللوز وحبيبات الشوكولاتة
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

زبادي، بذور الشيا والفواكه
الموسمية المشوية 2.8
YOGURT, CHIA SEEDS & ROASTED SEASONAL FRUITS

بودينغ الشيا 3.0
CHIA PUDDING

الشوكولاتة والفراولة
توت مشكل
مانجو وفاكهة العاطفة

أضف الزبادي 0.5
أضف الجرانولا Ⓜ 0.3

فطائر الباو

ترفل باو 3.8
TRUFFLE BAO
قطعتي فطائر باو مطهوة على البخار محشوة بالبيض
المخفوق والفطر ومعجون الكماة

باو السجق 3.5
SAUSAGE BAO
قطعتي فطائر باو مطهوة على البخار مع البيض
المخفوق، والسجق المشوي بجينة شيدر وصلصة باربيكيو
يمكن استبداله بسجق بيوند المشوي Ⓜ 1.0



⓪

⓪

⓪

⓪

⓪ Ⓜ Ⓜ

⓪

⓪



⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

⓪

المخبوزات

سلة فطائر نوماد 3.7
NOMAD PASTRY BASKET
كانيليه، خبز بريوش، كرواسون، خبز ساوردو، مافن رقائق
الشوكولاتة يقدم مع كومبوت الفواكه

خبز الذرة مع زبدة المارميت 2.0
CORNBREAD & MARMITE BUTTER

مافن - التوت الأزرق أو رقائق الشوكولاتة 1.3
MUFFINS - BLUEBERRY OR CHOCOLATE CHIP

كرواسون، كومبوت مع الزبدة 1.5
CROISSANT, COMPOTE & BUTTER

مقرمشات البذور واللبن المدخنة 2.5
SEED CRACKER, SMOKED LABNEH

مناقيش الزعتر وجبنة القشقوان 3.5
ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

مناقيش الزعتر 2.8
ZA'ATAR MANA'EESH

متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

الأطباق الخاصة

سلايدر الفطور 4.5
BREAKFAST SLIDERS
بيض مخفوق، بصل مكمل، جبنة شيدر، مايونيز سريراتشا

مافن الفطور 2.8
BREAKFAST MUFFIN
المافن مع البيض المقلي، ولحم البقر وجبنة شيدر
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

شطيرة كروك مدام 5.5
CROQUE MADAME
لحم البقر المحمص مع جبنة غرويير، شطيرة بريوش
مغطاة بصلصة الجبنة والبيض المقلي

الشكشوكة 6.5
SHAKSHOUKA
لبنة مدخنة مع خبز ساوردو المشوي

أضف سجق بيوند 1.3
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين Ⓜ 0.5

التوست الفرنسي بخبز الذرة 4.0
CORNBREAD FRENCH TOAST
يقدم مع اللحم المقدد وشراب القيقب

خاجبوري نوماد 4.5
NOMAD KHACHAPURI
بيض، جبن موتزاريللا، جبن شيدر، سمسع
أضف لحم مقدد مقرمش 1.0

خاجبوري بالكماة 5.8
TRUFFLE KHACHAPURI
فطر بري، جبن موتزاريللا، جبنة شيدر، بيض، سمسع

الأطباق الجانبية

لحم مقدد مقرمش 1.5
CRISPY BACON

سجق اللحم 1
BEEF SAUSAGE

أفوكادو 1
AVOCADO

خبز ساوردو 0.6
SOURDOUGH BREAD

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

خبز ساوردو 0.6

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

خبز الكيتو 1.8 Ⓜ

FOR THE TABLE

- CORNBREAD & MARMITE BUTTER 2
- HOUSE BREAD & BUTTER 1.5
- KETOGENIC BREAD 1.8
- OLIVES & SMOKED FETA 2.0
- GARLIC HERB BREAD BALLS 1.5
- SMOKED SEA SALT EDAMAME 2.5
- EDAMAME, CHILLI & LIME MAYO 2.5
- SEED CRACKER, SMOKED LABNEH 2.5
- STUFFED VINE LEAVES 1.8

PASTA

- NOMAD PENNE 7.0
Mix sauce, sundried tomato,mushroom, chicken
Available  0.5
- VEAL RAGU’ FETTUCCINE 8.0
ADD TRUFFLE 0.8
- SPAGHETTI CARBONARA 6.0
Bacon, parmesan
ADD TRUFFLE 0.8
Available  0.5
- TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI 9.0
- RIGATONI 8.0
Prawns, marinara sauce
Available  0.5

BURGERS

- SMOKED NOMAD BEEF BURGER 6.9
Lettuce, tomato, caramelized onions, cheddar cheese
- BLACK WAGYU BEEF BURGER 9.5
200g Wagyu beef patty, bacon & chipotle mayo
- BEYOND MEAT BURGER 6.8
Lettuce, tomato, caramelized onion
& vegan cheese
- SMOKED BEEF BRISKET BURGER 7.0
Pickles, caramelized onions, cheddar cheese
- QUINOA FALAFEL BURGER 5.5
Kale chips & hot sauce

PIZZA

- MARGHERITA 4.5
Tomato, basil, mozzarella
Available  0.5 /  1.0
- DIAVOLA 5.0
Spicy sausage, mozzarella
Available  0.5 /  1.2
- PEPPERONI 5.5
Mozzarella, tomato sauce
- TRUFFLE 6.8
Mozzarella cheese, potato, truffle paste & mushroom
Available  0.5 /  1.0
- SMOKED CHICKEN 5.0
Capsicum, kashkaval & za’atar
Available  0.5 /  1.0



STARTERS

-  AVOCADO HUMMUS 2.5
Sesame, pistachio
Available  bread 0.5
-    SHARING BOARD 8.0
Burrata, pesto, smoked labneh, falafel, beetroot hummus,
stuffed vine leaves, bread sticks
-   SMOKED CHICKEN STRIPS 2.9
Honey & sesame dressing
-   SMOKED BRISKET CROQUETTES
WITH KIMCHI MAYO 3.0
-   BURRATA ON TOAST 5.8
Cherry tomatoes & basil
-   NOMAD NACHOS 5.5
Smoked brisket, guacamole, tomato salsa,
sour cream & cheddar
SUBSTITUTE BEYOND MEAT BRISKET 1.2
-  CHUNKY MINSTRONE SOUP 2.5
Parmesan cheese



TO SHARE

-  VEAL MILANESE 27.0
Rocket & tomato salad
-   ASIAN GLAZED BEEF BACK RIBS
3 RIB RACK 14.0 / 4 RIB RACK 18.5
Toasted cashews & lime
-  BBQ PLATTER 25.0
Pulled beef brisket, braised short ribs, buttermilk
chicken, house pickles & bao buns



MAINS

-  GRILLED MARINATED
CHICKEN BREAST 7.0
Beetroot risotto & braised spinach
-  ASIAN ORANGE CHICKEN 5.5
Steamed rice, sesame, chilli, orange pickles
-  CHICKEN CORDON BLEU 8.0
Rocket salad, fries
-  KIMCHI NOODLES 6.8
Udon noodles, chicken, prawns, kimchi
& creamy tomato sauce
-  HOT STONE RICE 7.0
Rice, kimchi, sautéed wild mushrooms,
fried egg & sesame
ADD CHICKEN 2.0
ADD BEEF 5.5
-  SLOW COOKED GOAT 8.0
Rice & chimichurri
-  SMOKED BEEF SHORT RIB 12.0
Hot steam baos
-  TIGER PRAWNS 8.5
Manchurian style, steamed rice
-  ROASTED SEA BASS 7.0
Crushed baby potatoes, warm tartar sauce
-  MISO GLAZED SALMON 10.0
Cardamom yoghurt, sesame
-  HERBED FILLET OF SEA BREAM 12.0
Potato gratin, gremolata

SALADS

-   TRUFFLE SALAD 5.0
Stracciatella, asparagus, sourdough
-  NOMAD POKE SALAD
Salmon, tuna, pickled cucumber, avocado puree,
nori, sriracha sauce
STICKY RICE 7.4 / QUINOA 8.0
-  CALIFORNIAN POKE SALAD
Salmon, mango, avocado, kimchi, papaya
STICKY RICE 7.0 / QUINOA 7.6
-  QUINOA FALAFEL SALAD 4.5
Beetroot hummus, baby spinach & chickpeas
-    BURNT SUPERFOOD SALAD 5.0
Grilled lettuce, quinoa, pomegranate, soy beans, walnuts,
dried cranberries & orange dressing
-   ROASTED BEETROOT 4.8
Beetroot labneh, rocket, sesame, avocado, walnuts
-  SMOKED CHICKEN SALAD 5.5
Lettuce, semi dried tomatoes, parmesan shavings,
caesar dressing
-    ENDIVE SALAD 5.5
Endive, roasted peaches, candied walnuts, stracciatella
-   STRAWBERRY DATE FETA SALAD 5.5
Kale, baby spinach, pomegranate seeds & balsamic dressing
-   AVOCADO SALAD 4.2
Smoked chicken, bacon, kashkaval cheese,
honey sesame dressing



BAOS

-   SOFT SHELL CRAB 3.5
Green papaya salad, chilli & lime mayo
-  SMOKED BEEF SHORT RIB 3.8
BBQ sauce & red chilli
-  BUTTERMILK CHICKEN BREAST 3.0
Slaw & Korean sauce
-  VEGAN BRISKET BAO 3.0
BBQ sauce & chilli



STEAKS

-   ADD TRUFFLE 1.8
-  FILET MIGNON (US ANGUS 200 GM) 15.0
-  NEW YORK STRIPLOIN (US ANGUS 200 GM) 12.0
-  WAGYU RIBEYE (AUS 200 GM) 18.0
-  SIDE OPTIONS
ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES
CURLY FRIES
SPINACH
ROCKET SALAD
-  PEPPERCORN SAUCE
DIANE SAUCE
CHIMICHURRI SAUCE
-   STEAK DIANE 12.0
Us Angus tenderloin in classic Diane sauce & shoestring fries



SIDES

-   FRIES 1.5
-   CURLY FRIES 2.0
-   CREAMY MASHED POTATO 1.5
Crispy bacon
-   ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES 2.0
-   CREAMED SPINACH 1.5
-   ROCKET & PARMESAN SALAD 2.0
-   GRILLED CORN 2.0
-  JASMINE RICE 2.0



GF

GF

D

N D GF

D GF

D

N D GF

D GF

D GF



N D

D

D

V



GF

GF

GF

GF

D GF

D GF

D

D GF

D GF

D GF

D GF

D GF

D GF

D GF

السلطات

سلطة الكمأة 5.0

TRUFFLE SALAD

جبن ستراشياتيلا، هليون، خبز ساوردو

سلطة نوماد بوك

NOMAD POKE SALAD

سلمون، تونة، مخلل الخيار، أفوكادو مهروس، عشبة النوري، صلصة سريراتشا

ستكي رايس 7.4 / كينوا 8.0

سلطة كاليفورنيا بوك

CALIFORNIAN POKE SALAD

سلمون، مانجو، أفوكادو، كمتشي، بابايا

ستكي رايس 7.0 / كينوا 7.6

سلطة الفلافل بالكينوا 4.5

QUINOA FALAFEL SALAD

حمص الشمندر الأحمر، السبانخ الصغيرة، وحبوب الحمص

سلطة سوبر فود المشوية 5.0

BURNT SUPERFOOD SALAD

خس مشوي، كينوا، رمان، فول الصويا، جوز، توت بري مجفف وصلصة البرتقال

شمندر مشوي 4.8

RÓASTED BEETROOT

لبنة بالشمندر، جرجير، سمسم، أفوكادو، جوز

سلطة الدجاج المدخن 5.5

SMOKED CHICKEN SALAD

خس، طماطم شبه مجففة، قطع من جينة البارميزان وتتبيلة السيزر

سلطة الهندباء 5.5

ENDIVE SALAD

هندباء، خوخ محمص، جوز مُسكّر، جينة ستراتشيلا

سلطة الفراولة مع جينة الفيتا 5.5

STRAWBERRY & FETA SALAD

كيل، أوراق السبانخ الصغيرة، بذور الرمان وتتبيلة البلسمك

سلطة الأفوكادو 4.2

AVOCADO SALAD

دجاج مدخن، لحم مققد، جينة القشقوان، تتبيلة العسل والسمسم

فطائر الباو

سلطعون ذو صدفة رخوة 3.5

SOFT SHELL CRAB

مع سلطة البابايا الخضراء وصلصة المايونيز بالليمون الأخضر الحامض والفلفل الحار

ضلع لحم بقر صغير مدخن 3.8

SMOKED BEEF SHORT RIB

صلصة الباربيكيو والفلفل الأحمر الحار

صدر دجاج باللبين 3.0

BUTTERMILK CHICKEN BREAST

مع سلطة الكرنب بالكزبرة، صلصة حارة

باو بصدر اللحم القيغان 3.0

VEGAN BRISKET BAO

مع صلصة الباربيكيو والفلفل الحار

الستيك

أضف الكمأة

فيليه مينيون (لحم أنغوس الأمريكي 200 جرام) 15.0

FILET MIGNON (US ANGUS 200 GM)

نيويورك ستريبلوين (لحم أنغوس الأمريكي 200 جرام) 12.0

NEW YORK STRIPLOIN (US ANGUS 200 GM)

ستيك واغيو خالي من العظم (لحم أسترالي 200 جرام) 18.0

WAGYU RIBEYE (AUS 200 GM)

خيارات جانبية

إكليل الجبل المحمص مع البطاطا الصغيرة
بطاطس ملفوفة مقلية
سبانخ
سلطة الجرجير

ستيك ديان 12.0

STEAK DIANE

شريحة طرية من لحم خاصرة بقر الأنغوس الأمريكي

مع صلصة ديان الكلاسيكية وأصابع البطاطس الرفيعة المقلية

الأطباق الجانبية

بطاطس مقلية 1.5

FRIES

بطاطس ملفوفة مقلية 2.0

CURLY FRIES

مغطاة بجينة البارميزان والبصل

بطاطس صغيرة مشوية ومهروسة 1.5

CRUSHED GRILLED BABY POTATOES

مع اللحم المقدّد المقرمش بصلصة الراج

بطاطس مهروسة بالكريمة 2.0

CREAMY MASHED POTATO

مع اللحم المقدّد المقرمش

سبانخ بالكريمة 1.5

CREAMED SPINACH

سلطة الجرجير وجينة البارميزان 2.0

ROCKET & PARMESAN SALAD

خزة مشوية 2.0

GRILLED CORN

وع الكريمة الحامضة والبابريكا

أرز الياسمين 2.0

JASMINE RICE



V N

D

D

D

D

D GF

D

D



D

N D

D

المقبلات

حمص الأفوكادو 2.5

AVOCADO HUMMUS

سمسم، فستق

متوفر خيار خالٍ من الغلوتين GF 0.5

طبق للمشاركة 8.0

SHARING BOARD

جينة البوراتا، صلصة البيستو، لبنة مدخنة، فلافل، حمص بالشمندر الأحمر

شرائح الدجاج المدخن 2.9

SMOKED CHICKEN STRIPS

بتتبيلة العسل والسمسم

كروكيت لحم البقر المدخن مع مايونيز كمتشي 3.0

SMOKED BRISKET CROQUETTES WITH KIMCHI MAYO

جينة البوراتا على خبز محمص 5.8

BURRATA ON TOAST

مع الطماطم الكرزية والريحان

ناتشوز نوماد 5.5

NOMAD NACHOS

صدر لحم مدخن، غواكامولي، صلصة الطماطم، كريمة حامضة، جينة شيدر

يمكن استبداله بصدر لحم بيوند 1.2

شورية المينستروني بقطع الخضروات 2.5

CHUNKY MINESTRONE SOUP

بجينة البارميزان

للمشاركة

لحم العجل الميلاني 27.0

VEAL MILANESE

مع سلطة الجرجير والطماطم

ضلعو بقر مدهونة بالصلصة الآسيوية

٣ أضلاع 14.0 – ٤ أضلاع 18.5

ASIAN GLAZED BEEF BACK RIBS

بالكاجو المحمص مع الليمون الحامض

طبق المشويات 25.0

BBQ PLATTER

لحم البقر المقطّع، أضلع صغيرة مطهوة على نار هادئة

قطع الدجاج باللبين، مخلل نوماد وفطائر الباو

الأطباق الرئيسية

صدر الدجاج المتبل المشوي 7.0

GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST

ريزوتو الشمندر الأحمر والسبانخ المطهوة على نار هادئة

دجاج بالبرتقال على الطريقة الآسيوية 5.5

ASIAN ORANGE CHICKEN

أرز مطهو على البخار، سمسم، فلفل حار، مخلل برتقال

دجاج كوردن بلو 8.0

CHICKEN CORDON BLEU

سلطة جرجير، بطاطس مقلية

نودلز كمتشي 6.8

KIMCHI NOODLES

نودلز اودون مع الدجاج، قريدس، وكمتشي بصلصة الطماطم القشدية

الأرز المطهو على الحجر الساخن 7.0

HOT STONE RICE

أرز، كمتشي، سوتيه الفطر البري، بيض مقلي وسمسم

أضف الدجاج 2.0 / لحم البقر 5.5

لحم المعازر المطهو على نار هادئة 8.0

SLOW COOKED GOAT

أرز وصلصة تشيميتشوري

ضلع لحم بقر صغير مدخن 12.0

SMOKED BEEF SHORT RIB

أضلاع اللحم المدخنة، البطاطس المهروسة مع جرانولا

روبيان النمر الأسود 8.5

TIGER PRAWNS

على الطريقة المنشورية، مع أرز على البخار

سمك الياس المحمص 7.0

ROASTED SEA BASS

بطاطس صغيرة مهروسة مع صلصة التارتار

سلمون بالميزو 10.0

MISO GLAZED SALMON

زبادي بالهيل، سمسم

فيليه سمك الوارطة المتبلّ بالأعشاب 12.0

HERBED FILLET OF SEA BREAM

غرأتان البطاطا، والغريمولاتا



D

D

N K GF

D GF

D

V GF

D GF

D GF

D GF

D

D

D

D



D

D

D

V

D

D



D

D

D

D

D

D

D

للتاولة

خبز الذرة وزبدة المارميت 2

CORNBREAD & MARMITE BUTTER

طبق الخبز والزبدة الخاص 1.5

HOUSE BREAD & BUTTER

خبز الكيتو 1.8

KETOGENIC BREAD

زيتون مع جينة الفيتا المدخنة 2.0

OLIVES & SMOKED FETA

كرات الخبز بالتّوم والأعشاب 1.5

GARLIC HERB BREAD BALLS

ادامامي مدخن بملح البحر 2.5

SMOKED SEA SALT EDAMAME

ادامامي بالفلفل الحار والمايونيز الحامض 2.5

EDAMAME, CHILI & LIME MAYO

مقرمشات البذور واللينة المدخنة 2.5

SEED CRACKER, SMOKED LABNEH

ورق عنب 1.8

STUFFED VINE LEAVES

باستا

باستا نوماد بيني 7.0

NOMAD PENNE

صلصة وريدية، طماطم مجففة، فطر، قطع الدجاج

متوفر خيار خالٍ من الغلوتين GF 0.5

فيتوشينيّ لحم العجل بصلصة الراجو 8.0

VEAL RAGU* FETTUCCINE

أضف الكمأة 0.8

معكرونة كاربونارا 6.0

SPAGHETTI CARBONARA

لحم مققد، جبن البارميزان

أضف الكمأة 0.8

متوفر خيار خالٍ من الغلوتين GF 0.5

كابيليني الفطر والكمأة 9.0

TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI

ريغاتوني 8.0

RIGATONI

الروبيان، صلصة المارينارا

متوفر خيار خالٍ من الغلوتين GF 0.5

البرجر

برجر لحم نوماد المدخن 6.9

SMOKED NOMAD BEEF BURGER

خس، طماطم، بصل مكرومل وجينة شيدر

برجر لحم واغيو 9.5

BLACK WAGYU BEEF BURGER

200 جرام من لحم بلاك واغيو، لحم مققد،

وصلصة مايونيز الشيبوتليه

برغر بيوند - لحم 6.8

BEYOND MEAT BURGER

خس، طماطم، بصل مكرومل، جبن قيغان

برجر من صدر اللحم البقري المدخن 7.0

SMOKED BEEF BRISKET BURGER

مخلل، بصل مكرومل، وجينة شيدر

برجر فلافل الكينوا 5.5

QUINOA FALAFEL BURGER

ESPRESSO BASED DRINKS

Dairy free available upon request (Almond/Hazelnut/
Tigernut/Oat Milk/Coconut) 0.4 / Extra Shot 0.6

ESPRESSO 1.4	CAPPUCCINO 2.2
DOPPIO 1.8	LATTE 2.5
LONG BLACK 1.8	MOCHA 2.5
AMERICANO 1.4	FLAT WHITE 2.4
MACCHIATO 1.5	TURKISH COFFEE 1.8
CORTADO 1.8	

INFUSIONS & TEAS 2.2

Please ask for our tea selection

ENGLISH BREAKFAST

NOMAD BLEND

EARL GREY

CHAMOMILE

JASMINE

GREEN

DAILY TEA SELECTION



SPECIALTIES 2.5

COFFEE TONIC	BELGIAN CHOCOLATE
FREDDO CAPPUCCINO	Hot or cold
COLD BREW	SPANISH LATTE
	Hot or cold
MATCHA LATTE	VEGAN DALGONA
	Oat milk

DRIP COFFEE

COFFEE BREWING METHODS 2.5



SYPHON



AEROPRESS



CHEMEX



V60

MOCKTAILS

PINK LADY 2.5
Lemon, roses, elderflower, lychee, ginger,
sparkling water

TOKYO RITUAL 2.5
Melon, lychee, green tea

PASSION FRUIT MOJITO 2.5
Orange, mint, passion fruit

MOROCCAN MINT 2.1
Homemade Moroccan ice tea lemonade

STRAWBERRY & BASIL SPRITZER 2.2
Lemon, fresh strawberries and sparkling water

YUZU TONIC 2.5
Cucumber, lime, lemon, tonic water

KOMBUCHA MOCKTAILS

MOJITO 3
Blueberry, lime, mint, blueberry kombucha

COSMO 2.5
Cranberry, organic ginger kombucha

PUNCH 2.5
Strawberry,lemon, green apple, original kombucha

FRESH JUICES

ORANGE 1.9
ALL GREEN 2.3
Green apple, kale, cucumber, celery

ALL RED 2.3
Red apple, beetroot, carrot



THINK PRESS

Cold Press Juices

PUMP 2.5
Acai, beetroot, red apple, red chilli,
blueberries, cucumber

KICK 2.5
Carrot, red apple, red pepper, turmeric root,
ginger, lemon, smoked paprika

FUEL 2.5
Green apple, cucumber, celery, kale,
spinach, lemon, ginger

BOOSTER SHOTS

GREEN SHOT 1.2
Wheatgrass, coconut water, lime, matcha, ginger

POWER SHOT 1.0
Goji berry, dried cherry, pomegranate, acai puree,
beetroot

DEFENDER SHOT 0.8
Ginger, turmeric, black pepper, lemon, apple cider
vinegar, coconut water

DOLOMIA WATER 330ml - 1.5 750ml - 2.5

DOLOMIA SPARKLING WATER 330ml - 1.5 750ml - 2.5

MASTIQUA SPARKLING WATER 330ml - 1.9

SOFT DRINKS 1.2

COKE	SPRITE
COKE LIGHT	SPRITE LIGHT
FANTA	GINGER ALE



DESSERTS



TIRAMISU 4.0
Coffee mascarpone with hazelnut crunch

TRES LECHES (MILK CAKE) 4.0
Saffron milk, pistachio ice cream
& crushed pistachios

BLACK VELVET LAVA CAKE 3.5
Vanilla ice cream

Please allow 20 minutes for preparation

SAN SEBASTIAN CAKE 3.5

FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE 3.0

OLD FASHION CHOCOLATE CAKE 3.5

GRASSHOPPER MINT CHOCOLATE CAKE 3.5

PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE 3.5

RUSSIAN HONEY CAKE 3.5

Available GF 0.5

BROOKLYN BLACKOUT 3.5

Dark cacao

DATE & PISTACHIO

MERINGUE ROULADE 3.5

D N

D N

D N

D

D GF

D N

D

D N

D

D

D

D N GF

VEGAN CHEESECAKE 4.0

Lime & stem ginger sauce

VEGAN CHOCOLATE MOUSSE 3.3

CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN 2.5

Vanilla homemade gelato & strawberries

CANELE 0.5

Caramel, vanilla

ACAI BOWLS

Available GF 0.5

ALMOND BUTTER 4.8

Mixed berries, banana, granola, almond milk
& coconut flakes

PEANUT BUTTER 4.8

Strawberries, banana, granola, almond milk
& cacao nibs

CASHEW BUTTER 4.8

Dates, banana, almond milk, cacao nibs, pistachio

V N GF

V GF

D

D

V N

V N

V N

V N

BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE 5.0

D

BIRTHDAY CAKE 8.0

Rainbow crumble, vanilla
Serving for 2-4

D

ICE CREAM



CUP OR CONE (0.2)



D N

AFFOGATO 3.4

Vanilla ice cream, cookie & espresso
or Chocolate & hazelnut ice cream, coffee crumble & espresso

TOPPINGS 0.3

Oreo, pistachio, hazelnut, coffee crumble

SAUCES 0.3

Chocolate, caramel

HOMEMADE GELATO

Ask your server for our available flavours
V and GF options are available

1 SCOOP 1.2

2 SCOOPS 2.2

GF GLUTEN FREE V VEGAN D DAIRY N NUTS

*All prices are subject to 5% V.A.T.

Follow @NOMADEATERY to find out more



مشروبات مكوّنة من الإسبريسو

تتوفر المشروبات الخالية من مشتقات الحليب بناءً على الطلب (اللوز/ البندق/ الجوز/ جوز الهند) / جرعة إضافية

إسبريسو 1.4	كابتشينو 2.2
ESPRESSO	CAPPUCCINO
دوبيو 1.8	لاتيه 2.5
DOPPIO	LATTE
لونغ بلاك 1.8	موكا 2.5
LONG BLACK	MOCHA
أمريكانو 1.4	فلت وايت 2.4
AMERICANO	FLAT WHITE
مكياتو 1.5	قهوة تركية 1.8
MACCHIATO	TURKISH COFFEE
كورتادو 1.8	
CORTADO	

الانقيوشن والشاي 2.2

اسأل عن مجموعتنا المختارة من أنواع الشاي

شاي الفطور الإنجليزي
ENGLISH BREAKFAST

نوماد بليند
NOMAD BLEND

إيرلي جري
EARL GREY

شاي البابونج
CHAMOMILE

شاي الياسمين
JASMINE

شاي أخضر
GREEN

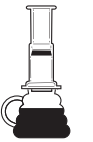
مختارات الشاي اليومية
DAILY TEA SELECTION

قهوة مختصة 2.5

كوفي تونك COFFEE TONIC	الشوكولاتة البلجيكية الساخنة BELGIAN HOT CHOCOLATE
فريجو كابتشينو FREDDO CAPPUCCINO	سبانش لاتيه SPANISH LATTE
كولد برو COLD BREW	ساخن أو بارد
ماتشا لاتيه MATCHA LATTE	شِغان دالغونا VEGAN DALGONA
	حليب الشوفان

القهوة المقطرة

طرق تحضير القهوة 2.5

	سايفون SYPHON
	ايروبريس AEROPRESS
	كيمكس CHEMEX
	في 60 V60

الموكتيل

بنك ليدي 2.5	PINK LADY
ليمون، شراب الورد، شراب المسك، ليتشي، زنجبيل، ماء فوّار	
طوكيو ريتشول 2.5	TOKYO RITUAL
بطيخ، ليتشي، شاي أخضر	
موهيتو فاكهة العاطفة 2.5	PASSION FRUIT MOJITO
برتقال، نعنع، فاكهة العاطفة	

النعناع المغربي 2.1	MOROCCAN MINT
ليموناضة الشاي المغربي المثلج والمحضّر محليًا	

سبريتزر الفراولة والريحان 2.2	STRAWBERRY & BASIL SPRITZER
ليمون، فراولة طازجة، ماء فوّار	

يوزو تونيك 2.5
YUZU TONIC

خيار، ليمون أخضر حامض، ليمون، مياه غازية معدنية

موكتيل كومبوتشا

موهيتو 3.0	MOJITO
توت أزرق، ليمون أخضر حامض، نعناع، كومبوتشا التوت الأزرق	

كوزمو 2.5	COSMO
توت بري، كومبوتشا الزنجبيل العضوي	

بانج 2.5	PUNCH
فراولة، ليمون، تفاح أخضر، كومبوتشا تقليدية	

عصائر طازجة

برتقال 1.9
ORANGE

اول غرين 2.3
ALL GREEN

تفاح أخضر، كيل، خيار، كرفس

اول رد 2.3
ALL RED

تفاح أحمر، شمندر أحمر، جزر

ثينك بريس

عصائر بريس الباردة	
بامب 2.5	PUMP
أساي، شمندر أحمر، تفاح أحمر، فلفل أحمر حار، توت بري، خيار	
كيك 2.5	KICK
جزر، تفاح أحمر، فلفل أحمر، جذور الكركم، زنجبيل، ليمون، فلفل أحمر مدخن	
فيول 2.5	FUEL
تفاح أخضر، خيار، كرفس، كيل، سبانخ، ليمون، زنجبيل	

بووستر شوتس

غرين شوت 1.2	GREEN SHOT
عشب القمح، ماء جوز الهند، ليمون أخضر حامض، ماتشا، زنجبيل	
باور شوت 1.0	POWER SHOT
توت الكوجي، كرز مجفف، رمان، بوريه الأساي، شمندر أحمر	

ديفيندر شوت 0.8	DEFENDER SHOT
زنجبيل، كركم، فلفل أسود، ليمون، خل عصير التفاح، ماء جوز الهند	

ماء دولوميا 330 مل - 1.5 | 750 مل - 2.5
DOLOMIA WATER

ماء دولوميا الفوّار 330 مل - 1.5 | 750 مل - 2.5
DOLOMIA SPARKLING WATER

ماء المستكة الفوّار 330 مل - 1.9
MASTIQUA SPARKLING WATER

مشروبات غازية 1.2

كولا	سبرايت
COKE	SPRITE
كولا لايت	سبرايت لايت
COKE LIGHT	SPRITE LIGHT
فانتا	جينجر آلي
FANTA	GINGER ALE



للمشاركة

كيك عيد ميلاد 8.0	تشيز كيك الفراولة المخبوزة 5.0
BIRTHDAY CAKE	BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE
بطيقات ملونة بألوان قوس قزح، والفانيليا	
تكفي لشخصين- لأربع أشخاص	

الآيس كريم والسوريه



يتوفر خيار الكوب وخيار البسكويت (0.2)

افوجاتو 3.4

آيس كريم القانيل، كوكيز مع الإسبريسو أو الشوكولاتة مع آيس كريم البندق، قهوة مطحونة وإسبريسو

افوجاتو 3.4

آيس كريم القانيل، كوكيز مع الإسبريسو أو الشوكولاتة مع آيس كريم البندق، قهوة مطحونة وإسبريسو

الإضافات 0.3

أوريو، فستق، بندق، قهوة مطحونة

صلصات 0.3

شوكولاتة، كراميل

الحلويات

فيغان تشيز كيك 4.0	تيراميسو 4.0
VEGAN CHEESECAKE	TIRAMISU
بالليمون الأخضر الحامض وصلصة الزنجبيل	قهوة مسكربون مع بودرة البندق
فيغان چوكلت موسي 3.3	تريس ليتشز (كيك الحليب) 4.0
VEGAN CHOCOLATE MOUSSE	TRES LECHES (MILK CAKE)
طبق الكوكيز بقطع الشوكولاتة 2.5	حليب بالزعفران، آيس كريم الفستق مع الفستق المفتت
CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN	كيك بلاك فيلث لافا 3.5
جيلاتو الفانيليا والفراولة المحلّي	BLACK VELVET LAVA CAKE
فطائر الكانيل 0.5	آيس كريم جوز الهند الأسود (يتوفر مع آيس كريم الفانيليا) يستغرق إعداد هذا الطبق 20 دقيقة
CANELE	كيك سان سيباستيان 3.5
كراميل وثانيل	SAN SEBASTIAN CAKE
أطباق الأساي	كيكة الشوكولاتة الخالية من الطحين 3.0
متوفر خيار خال من الغلوتين 0.5	FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE
زبدة اللوز 4.8	كيكة الشوكولاتة التقليدية 3.5
ALMOND BUTTER	OLD FASHION CHOCOLATE CAKE
توت مشكل، موز، جرانولا، حليب اللوز مع رقائق جوز الهند	كعكة الجراس هوبر بالشوكولاتة والنعناع 3.5
زبدة الفول السوداني 4.8	GRASSHOPPER MINT CHOCOLATE CAKE
PEANUT BUTTER	كعكة التوت والفستق 3.5
فراولة، موز، جرانولا، حليب اللوز وحبيبات الكاكو	PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE
زبدة الكاكو 4.8	كيكة العسل 3.5
CASHEW BUTTER	RUSSIAN HONEY CAKE
تمر، موز، حليب اللوز، حبيبات الكاكو وفستق	متوفر خيار خال من الغلوتين 0.5
	بروكلين بلاك أوت 3.5
	BROOKLYN BLACKOUT
	بالشوكولاتة الداكنة
	كيك مرزغ رولاد بالفستق والتمر 3.5
	DATE & PISTACHIO MERINGUE ROULADE