

BAKERY

- NOMAD PASTRY BASKET 3.7**
Canelé, brioche, croissant, sourdough, bran muffin & fruit compote
- CORNBREAD & MARMITE BUTTER 2**
- MUFFINS - BLUEBERRY OR BRAN 1.3**
- CROISSANT, COMPOTE & BUTTER 1.5**
- SEED CRACKER, SMOKED LABNEH 2.5**
- ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH 3.5**
- ZA'ATAR MANA'EESH 2.8**

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
- CHARRED AVOCADO 4.8**
English muffin, kimchi, hot sauce
Available **V** **GF** 5.5 **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
- HUEVOS RANCHEROS 3.4**
English muffin, refried beans, sunny side eggs, crushed avocado, fresh tomato salsa
- 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**
- AVOCADO 1**
- SOURDOUGH BREAD 0.6**
- KETOGENIC BREAD 1.8** **K**

BAGELS

Hand rolled, all natural and flown straight from NYC

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



HEALTHY BOWLS

- ALMOND BUTTER ACAI BOWL 4.8** **D**
Mixed berries, banana, granola, almond milk, & coconut flakes
Available **GF** 0.5
- CASHEW BUTTER ACAI BOWL 4.8** **D**
Dates, banana, granola, cashew milk, pistachios & cacao nibs
Available **GF** 0.5
- PEANUT BUTTER ACAI BOWL 4.8** **D** **GF**
Strawberries, banana, granola, almond milk, & cacao nibs
Available **GF** 0.5
- YOGURT, CHIA SEEDS & ROASTED SEASONAL FRUITS 2.8** **D**
- CHIA PUDDING 3.0** **D**
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** **D**
2 steamed bao buns filled with scrambled egg, mushroom & truffle paste
- SAUSAGE BAO 3.5** **D**
2 steamed bao buns with scrambled egg, grilled sausage, cheddar cheese & BBQ sauce
SUBSTITUTE BEYOND MEAT SAUSAGE **V** 1.0



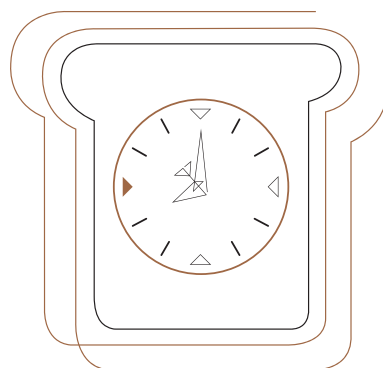
EGGS

- FULL NOMAD BREAKFAST 5.5** **V** **N** **D**
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 SOURDOUGH 2.8** **V** **N** **D**
ADD CRISPY BACON 1.5 / BEEF SAUSAGE 1.0
Available **GF** 0.5 **K** 1.6
- TRUFFLE SCRAMBLED EGGS, ASPARAGUS & BACON BUNDLE ON TOASTED SOURDOUGH 5.9** **V** **N** **D**
Available **K** 1.6
- NOMAD OMELETTE 3.5** **D** **GF**
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** **V** **D**
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** **D**
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** **D**
Hot smoked salmon, spinach, poached eggs, mustard hollandaise on toasted English muffins
Available **K** 1.6
- AVOCADO & POACHED EGGS ON TOASTED SOURDOUGH 4.8** **D**
Available **K** 1.6
- QUINOA FALAFEL SCOTCH EGG, AVOCADO, TAHINI & HOT SAUCE 4.8** **D**
Hard boiled egg, wrapped in falafel & breadcrumbs, deep fried until golden



SWEET

- ETON MESS BUTTERMILK PANCAKE 5.5** **D**
Buttermilk pancakes topped with whipped vanilla cream, berries & toasted meringue
Available **GF** 0.5
- BANOFFEE BUTTERMILK PANCAKE 5.0** **D**
Buttermilk pancakes topped with toffee sauce, bruleed banana & biscuit crumb
Available **GF** 0.5
- CLASSIC BUTTERMILK PANCAKE 4.2** **D**
Served with maple syrup, berry syrup or honey
ADD CRISPY BACON 1.5
Available **GF** 0.5
- BISCOFF PANCAKE 4.0** **D**
Buttermilk pancakes, biscoff cream, lotus biscuit
- WHITE CHOCOLATE & MATCHA FRENCH TOAST 4.5** **N** **D**
- NUTELLA FRENCH TOAST 4.5** **N** **D**
- CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN 2.0** **D**
Vanilla soft serve ice cream & strawberries



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 **GF** 0.5
- VEAL RAGU' FETTUCCINE 8.0**
ADD TRUFFLE 0.8
- SPAGHETTI CARBONARA 6.0**
Bacon, parmesan
ADD TRUFFLE 0.8
Available **GF** 0.5
- TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI 9.0**
- RIGATONI 8.0**
Prawns, marinara sauce
Available **GF** 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 **GF** 0.5 / **V** 1.0
- DIAVOLA 5.0**
Spicy sausage, mozzarella
Available **GF** 0.5 / **V** 1.2
- PEPPERONI 5.5**
Mozzarella, tomato sauce
- TRUFFLE 6.8**
Mozzarella cheese, potato, truffle paste & mushroom
Available **GF** 0.5 / **V** 1.0
- SMOKED CHICKEN 5.0**
Capsicum, kashkaval & za'atar
Available **GF** 0.5 / **V** 1.0
- CHARRED AVOCADO 5.5**
Kimchi, pomegranate, hot sauce
ADD VEGAN CHEESE 1.0



STARTERS

- AVOCADO HUMMUS 2.5**
Sesame, pistachio
Available **GF** 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 MINISTRONE 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
- HERB LEMON CHICKEN ROULADE 6.0**
Orzo
- ASIAN ORANGE CHICKEN 5.5**
Steamed rice, sesame, chilli, orange pickles
- 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
- VEAL SCALOPINI 15.0**
Creamy mashed potato, Lemon caper butter
- ROASTED SEA BASS 7.0**
Crushed baby potatoes, warm tartar sauce
- MISO GLAZED SALMON 10.0**
Cardamom yoghurt, sesame



SALADS

- 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 PEPPERCORN SAUCE
CURLY FRIES DIANE SAUCE
SPINACH CHIMICHURRI SAUCE
ROCKET SALAD
- 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**

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

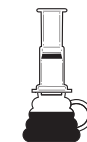
COFFEE TONIC	BELGIAN CHOCOLATE Hot or cold
FREDDO CAPPUCCINO	SPANISH LATTE Hot or cold
GOLD BREW	VEGAN DALGONA Oat milk
MATCHA LATTE	

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	(D) (N)
TRES LECHES (MILK CAKE) 4.0 Saffron milk, pistachio ice cream & crushed pistachios	(D) (N)
BLACK VELVET LAVA CAKE 3.5 Vanilla ice cream Please allow 20 minutes for preparation	(D) (N)
SAN SEBASTIAN CAKE 3.5	(D)
FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE 3.0	(D) (GF)
OLD FASHION CHOCOLATE CAKE 3.5	(D) (N)
POLENTA & ORANGE FLOURLESS CAKE 3.0	(GF)
TORTA DI CAPRI FLOURLESS CAKE 3.0 Almond, chocolate, orange zest	(D) (N) (GF)
RUSSIAN HONEY CAKE 3.0 Available (GF) 0.5	(D)
BROOKLYN BLACKOUT 3.5 Dark cacao	(D)
DATE & PISTACHIO MERINGUE ROULADE 3.5	(D) (N) (GF)
VEGAN CHEESECAKE 4.0 Lime & stem ginger sauce	(V) (N) (GF)
VEGAN CHOCOLATE MOUSSE 3.3	(V) (GF)
CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN 2.0 vanilla ice cream, strawberries	(D)
CANELE 0.5 Caramel, vanilla	(D)
ACAI BOWLS Available (GF) 0.5	
ALMOND BUTTER 4.8 Mixed berries, banana, granola, almond milk & coconut flakes	(V) (N)
PEANUT BUTTER 4.8 Strawberries, banana, granola, almond milk & coconut nibs	(V) (N)
CASHEW BUTTER 4.8 Dates, banana, almond milk, cacao nibs, pistachio	(V) (N)

- BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE 5.0**
- BOTTOMLESS ALMOND PIE 5.0**
Maple cream

TO SHARE

ICE CREAM



CUP OR CONE (0.2)

- 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



أطباق البيض



٥.5 فطور نوماد الكامل
FULL NOMAD BREAKFAST
بيض مخفوق، سحج، هليون، فطر البورتوبيلو، أفوكادو، طماطم
محففة في الفرن وخبز ساوردو
أضف اللحم المقدم المقرمش 1.5
سحج بيوند - لحم 1.5

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

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

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

٥.5 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 السمسم
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

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

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

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

٤.8 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



الحلويات

٥.5 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

٥.0 بان كيك بانوففي باللبن 5.0
BANOFFEE BUTTERMILK PANCAKE
فطائر بان كيك باللبن مغطاة بصلصة التوفي،
والموز المشوي، وفتات البسكويت
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين 0.5

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

٤.0 بان كيك بيسكوف 4.0
BISCOFF PANCAKE
فطائر بان كيك باللبن، وكريمة البسكوف،
وبسكويت اللوتس

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

٤.5 الخبز الفرنسي بالنوتيلا 4.5
NUTELLA FRENCH TOAST
التوت، والكريمة المخفوقة، وشراب القيقب

٢.0 طبق الكوكيز برفائق الشوكولاتة 2.0
CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN
يقدم مع آيس كريم بنكهة الفانيلا والفراولة

أطباق صحية

٤.8 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

٤.8 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

٤.8 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

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

٣.0 بودينغ الشيا 3.0
CHIA PUDDING

الشوكولاتة والفراولة
توت مشكل
مانجو وفاكهة العاطفة

أضف الزبادي 0.5
أضف الجرانولا 0.3

#WAKEUPWITHNOMAD



فطائر الباو

٣.8 ترافل باو 3.8
TRUFFLE BAO
قطعتي فطائر باو مطهوه على البخار محشوة بالبيض
المخفوق والفطر ومعجون الكماة

٣.5 باو السحج 3.5
SAUSAGE BAO
قطعتي فطائر باو مطهوه على البخار مع البيض
المخفوق، والسحج المشوي بجينة شيدر وصلصة باربيكو
يمكن استبداله بسحج بيوند المشوي 1.0

المخبوزات



٣.7 سللة فطائر نوماد 3.7
NOMAD PASTRY BASKET
كانيليه، خبز بريوش، كرواسون، خبز ساوردو، ماغن نخالة القمح
يقدم مع كومبوت الفواكه

٢.0 خبز الذرة مع زبدة المارميت 2.0
CORNBREAD & MARMITE BUTTER
ماغن - التوت الأزرق أو نخالة القمح 1.3
MUFFINS - BLUEBERRY OR BRAN

١.5 كرواسون، كومبوت مع الزبدة 1.5
CROISSANT, COMPOTE & BUTTER
مقرمشات البذور واللبن المدخنة 2.5
SEED CRACKER, SMOKED LABNEH

٣.5 مناقيش الزعتر وجبنة الفشقوان 3.5
ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH
مناقيش الزعتر 2.8
ZA'ATAR MANA'EESH

الأطباق الخاصة



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

٢.8 ماغن الفطور 2.8
BREAKFAST MUFFIN
العافن مع البيض المقلي، ولحم البقر وجبنة شيدر
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6

٤.8 أفوكادو مشوية 4.8
CHARRED AVOCADO
العافن مع كمتشي وصلصة حارة
متوفر خيار الفيقان 0.5 / خالٍ من الغلوتين 0.5

١.6 متوفر خيار خبز الكيتو 1.6
٥.5 شطيرة كروك مدام 5.5
CROQUE MADAME
لحم البقر المحمص مع جبنة غرويير، شطيرة بريوش
مغطاة بصلصة الجبنة والبيض المقلي

٦.5 الشكشوكة 6.5
SHAKSHOUKA
لبنة مدخنة مع خبز ساوردو المشوي
أضف سحج بيوند 1.3
متوفر خيار خبز الكيتو 1.6
متوفر خيار خالٍ من الغلوتين 0.5

٣.4 هوفوس رانتشيريوس 3.4
HUEVOS RANCHEROS
ماغن، فول مدمس، بيض مقلي، أفوكادو مهروسة مع صلصة
الطماطم الطازجة

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

٤.5 خاجبوري نوماد 4.5
NOMAD KHACHAPURI
بيض، جبن موتزاريللا، جبن شيدر، سمسم
أضف لحم مقدم مقرمش 1.0

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

الأطباق الجانبية

١.5 لحم مقدم مقرمش 1.5
CRISPY BACON

١ أفوكادو 1
AVOCADO

١.8 خبز الكيتو 1.8
KETOGENIC BREAD

٠.6 خبز ساوردو 0.6
SOURDOUGH BREAD

البيغل



٤.6 نوماد بيغل 4.6
NOMAD BAGEL
بذور الكينوا، حلوم مشوي،
مايونيز سريراتشا، لحم مقدم، بيض، أفوكادو

٥.0 بيريل لوكس 5.0
PURPLE LOX
بذور الخشخاش، جذور الشمندر،
سلمون مقدم، بيض السمك، جبنة كريمة

٢.5 قرفة وزيبب 2.5
CINNAMON & RAISINS
يقدم مع جبنة كريمة

