

ستيك

الأطباق الرئيسية

باستا

قائمة وجبات العشاء
DINNER



DELIVERY AND TAKEAWAY: 12PM - 2AM

استلام الوجبات، التوصيل: 12 م - 2 ص

DINE IN: IFTAR - 2AM

تناول الوجبات داخل المطعم: الإفطار حتى 2 صباحًا

للطاولة

خبز الذرة وزبدة المارميت 2.0
CORNBREAD & MARMITE BUTTER

طبق الخبز والزبدة الخاص 1.5
HOUSE BREAD & BUTTER

زيتون مع جبنة الفيتا المدخنة 2.0
OLIVES & SMOKED FETA

ادامامي مع مايونيز بالليمون والفلفل الحار 2.5
EDAMAME, CHILLI & LIME MAYO

ادامامي مدخن يملح البحر 2.5
SMOKED SEA SALT EDAMAME

مناقيش الزعتر وجبنة القشقوان 3.5
ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH

مناقيش الزعتر 2.8
ZA'ATAR MANA'EESH

خبز الزعتر واللبننة 2.5
ZA'ATAR, LABNEH FLAT BREAD

خبز الزعتر 2.0
ZA'ATAR FLATBREAD

المقبلات

كبة الأفوكادو 5.0
AVOCADO KIBBEH

كروكيت محشوة بلحم الصدر البقري مع اللبننة 4.2
BRISKET CROQUETTES LABANIEH

فطائر إمبانادا محشوة بالزعتر وجبنة القشقوان 4.5
ZA'ATAR, KASHKAVAL EMPANADAS

فطائر إمباناداس محشوة بلحم الصدر المدخن 6.0
SMOKED BRISKET EMPANADAS

لفائف الجبن بصلصة الفلفل الحلو 2.5
CHEESE ROLLS, SWEET CHILI SAUCE

حمص الأفوكادو 2.5
AVOCADO HUMMUS

سمسم، فستق، مع خبز خالٍ من الغلوتين

طبق للمشاركة 8.0
SHARING PLATTER

جبنة البوراتا، صلصة البيستو، لبننة مدخنة، فلفل، حمص بالشمندر الأحمر، محشي ورق العنب وأصابع الخبز

شرائح الدجاج المدخن 2.9
SMOKED CHICKEN STRIPS

تتبيلة العسل والسمسم

شورية المينسترونى بقطع الخضروات 2.5
CHUNKY MINESTRONE SOUP

جبنة البارميزان

باستا نوماد بيني 7.0
NOMAD PENNE

فيتوشيني لحم العجل بصلصة الراغو 8.0
VEAL RAGU FETTUCCINE

كابيليني الفطر والكماة 9.0
TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI

السلطات

سلطة كاليفورنيا بوك 7.0
CALIFORNIA POKE SALAD

ستكي رايس 7.0 / كينوا 7.6

سلطة الفلافل بالكينوا 4.5
QUINOA FALAFEL SALAD

حمص الشمندر الأحمر، السبانخ الصغيرة، وحبوب الحمص

سلطة سوهر فود المشوية 5.0
BURNT SUPERFOOD SALAD

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

سلطة الدجاج المدخن 5.5
SMOKED CHICKEN SALAD

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

سلطة الفراولة والتمر مع جبنة الفيتا 5.5
STRAWBERRY DATES FETA SALAD

كيل، أوراق السبانخ الصغيرة، بذور الرمان وتتبيلة البلسمك

البرجر

سلايدرز فلافل الكينوا 5.5
QUINOA FALAFEL SLIDERS

رقائق الكيل وصلصة حارة

برجر لحم نوماد المدخن 6.9
SMOKED NOMAD BEEF BURGER

خس، طماطم، بصل مشوي وجبنة التشيدر

برجر صدر اللحم البقري المدخن 7.0
SMOKED BEEF BRISKET BURGER

مخلل، بصل مشوي وجبنة التشيدر

برغر بيوند - لحم 6.8
BEYOND MEAT BURGER

برجر لحم واغيو 9.5
BLACK WAGYU BEEF SLIDERS

لحم بقر بلاك واغيو، لحم مقعد وصلصة مايونيز الشيبوتليه

بيتزا

المارجريتا 4.5
MARGHERITA

طماطم، ربحان وجبنة الموزاريلا

متوفر 1.0
متوفر 0.5

ديفولا 5.0
DIAVOLA

متوفر 1.0
متوفر 0.5

بيروني 5.5
PEPPERONI

الترفل 6.8
TRUFFLE

جبنة الموزاريلا، بطاطس ومعجون الكماة وفطر بري

متوفر 1.0
متوفر 0.5

بيتزا كابريكسيوسا 6.0
CAPRICCIOSA

ستيك واغيو خالي من العظم
لحم أستراالي 200 جرام (18.0)
WAGYU RIBEYE

GF

فيليه مينيون (لحم أنغوس الأمريكي 200 جرام) 15.0
FILLET MIGNON

GF

ستيك ديان 12.0
STEAK DIANE

D GF

الأطباق الجانبية

بطاطس مقلية 1.5
FRIES

GF

بطاطس ملفوفة مقلية 2.0
CURLY FRIES

D GF

سبانخ بالكريمة 1.5
CREAMY SPINACH

D GF

بطاطس صغيرة مشوية بإكليل الجبل 2.0
ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES

D GF

أرز الياسمين 2.0
JASMINE RICE

D GF

الباو

صدر الدجاج المتبل المشوي 7.0
GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST BEETROOT RISOTTO

رول الدجاج بصلصة الليمون 6.0
HERB LEMON CHICKEN ROULADE

دجاج بالبرتقال على الطريقة الآسيوية 5.5
ASIAN ORANGE CHICKEN

نودلز كمتشي 6.8
KIMCHI NOODLES

لحم المعازر المطهو على نار هادئة
أرز وصلصة تشيميتشوري 8.0
SLOW COOKED GOAT, RICE CHIMICHURRI

GF

سلمون بالميزو 10.0
MISO GLAZED SALMON

D

الباو

ضلع لحم بقر صغير مدخن 3.8
SMOKED BEEF SHORT

D

صدر دجاج باللبن 3.0
BUTTERMILK CHICKEN BREAST, SLAW KOREAN SAUCE

طبق (صغير)
(لحم، دجاج، مشكل)
PLATTER (MINI) 12
(BEEF, CHICKEN)

D GF

للمشاركة



لحم العجل الميلاني 27.0
VEAL MILANESE

مع سلطة الجرجير والطماطم

ضلع بقر مدهونة بالصلصة الآسيوية 3 أضلاع 14.0 - 4 أضلاع 18.5
ASIAN GLAZED BEEF BACK RIBS

بالكاجو المحمص مع الليمون الحامض

طبق المشويات 25.0
BBQ PLATTER

لحم البقر المقطع، أضلاع صغيرة مطهية على نار هادئة،
أجنحة الدجاج باللبن، مخلل نوماد وفطائر الباو

DINNER



DELIVERY AND TAKEAWAY: 12PM - 2AM
DINE IN: IFTAR - 2AM

FOR THE TABLE

- CORNBREAD & MARMITE BUTTER 2.0 D
- HOUSE BREAD & BUTTER 1.5 D
- OLIVES & SMOKED FETA 2.0 D GF
- EDAMAME, CHILLI & LIME MAYO 2.5 D GF
- SMOKED SEA SALT EDAMAME 2.5 V GF
- ZA'ATAR , KASHKAVAL MANA'EESH 3.5 GF
- ZA'ATAR MANA'EESH 2.8 GF
- ZA'ATAR , LABNEH FLAT BREAD 2.5 D
- ZA'ATAR FLATBREAD 2.0 D

STARTERS

- AVOCADO KIBBEH 5.0 D GF
- BRISKET CROQUETTES LABANIEH 4.2 D
- ZA'ATAR, KASHKAVAL EMPANADAS 4.5 D
- SMOKED BRISKET EMPANADAS 6.0 D
- CHEESE ROLLS, SWEET CHILI SAUCE 2.5 D
- AVOCADO HUMMUS 2.5 N V
SESAME, PISTACHIO
AVAILABLE GF BREAD 0.5
- SHARING PLATTER 8.0 D
BURRATA, PESTO, SMOKED LABNEH, FALAFEL,
BEETROOT HUMMUS, STUFFED VINE LEAVES,
BREAD STICKS
- SMOKED CHICKEN STRIPS 2.9 D
HONEY AND SESAME DRESSING
- CHUNKY MINESTRONE SOUP 2.5 D
PARMESAN CHEESE

PASTA

- NOMAD PENNE 7.0 D
MIX SAUCE, SUNDRIED TOMATO,
MUSHROOM, CHICKEN
AVAILABLE GF 0.5
- VEAL RAGÙ FETTUCCINE 8.0 D
ADD TRUFFLE 0.8
- TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI 9.0 D

SALAD

- CALIFORNIA POKE SALAD 7.0 GF
SALMON, MANGO, AVOCADO, KIMCHI, PAPAYA
STICKY RICE 7.0 / QUINOA 7.5
- QUINOA FALAFEL SALAD 4.5 D
BEETROOT HUMMUS, BABY SPINACH & CHICKPEAS
- BURNT SUPERFOOD SALAD 5.0 N D GF
GRILLED LETTUCE, QUINOA, POMEGRANATE,
SOYBEANS, WALNUTS, DRIED CRANBERRIES
& ORANGE DRESSING
- SMOKED CHICKEN SALAD 5.5 D
LETTUCE, SEMI DRIED TOMATOES, PARMESAN
SHAVINGS, CAESAR DRESSING
- STRAWBERRY DATES FETA SALAD 5.5 D GF
KALE, BABY SPINACH, POMEGRANATE SEEDS &
BALSAMIC DRESSING

BURGERS

- QUINOA FALAFEL SLIDERS 5.5 D
KALE CHIPS & HOT SAUCE
- SMOKED NOMAD BEEF BURGER 6.9 D
LETTUCE, TOMATO, CARAMELIZED ONIONS,
CHEDDAR CHEESE
- SMOKED BEEF BRISKET BURGER 7.0 D
PICKLES, CARAMELIZED ONIONS,
CHEDDAR CHEESE
- BEYOND MEAT BURGER 6.8 D
LETTUCE, TOMATO, CARAMELIZED ONION
& VEGAN CHEESE
- BLACK WAGYU BEEF SLIDERS 9.5 D
WAGYU BEEF PATTY, BACON &
CHIPOTLE MAYO

PIZZA

- MARGHERITA 4.5 D
TOMATO, BASIL, MOZZARELLA
AVAILABLE GF 0.5 / V 1.0
- DIAVOLA 5.0 D
SPICY SAUSAGE, MOZZARELLA
AVAILABLE GF 0.5 / V 1.2
- PEPPERONI 5.5 D
MOZZARELLA, TOMATO SAUCE
- TRUFFLE 6.8 D
MOZZARELLA CHEESE, POTATOES,
TRUFFLE PASTE & MUSHROOMS
AVAILABLE GF 0.5 / V 1.0
- CAPRICCIOSA 6.0 D
BEEF HAM, OLIVES, MOZZARELLA CHEESE

MAINS

- GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST 7.0 D GF
BEETROOT RISOTTO & BRAISED SPINACH
- HERB LEMON CHICKEN ROULADE 6.0 D
ORZO
- ASIAN ORANGE CHICKEN 5.5 GF
STEAMED RICE, SESAME, CHILLI,
ORANGE PICKLES
- KIMCHI NOODLES 6.8 D
UDON NOODLES, CHICKEN, PRAWNS, KIMCHI &
CREAMY TOMATO SAUCE
- SLOW COOKED GOAT, RICE CHIMICHURRI 8.0 D GF
RICE & CHIMICHURRI
- MISO GLAZED SALMON 10.0 D GF
CARDAMOM YOGHURT, SESAME

BAOS

- SMOKED BEEF SHORT 3.8 D GF
BBQ SAUCE & RED CHILLI
- BUTTERMILK CHICKEN BREAST, SLAW KOREAN SAUCE 3.0 D
SLAW AND KOREAN SAUCE
- PLATTER (MINI) 12 D
(BEEF, CHICKEN)

STEAKS

- WAGYU RIBEYE 18.0 GF
ADD TRUFFLE 1.8
SIDE OPTIONS:
ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES
CURLY FRIES, SPINACH, ROCKET SALAD
PEPPERCORN SAUCE, DIANE SAUCE
CHIMICHURRI SAUCE
- FILLET MIGNON 15.0 GF
US ANGUS 200GM
SIDE OPTIONS:
ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES
CURLY FRIES, SPINACH, ROCKET SALAD
PEPPERCORN SAUCE, DIANE SAUCE
CHIMICHURRI SAUCE
- STEAK DIANE 12.0 D GF
US ANGUS TENDERLOIN IN CLASSIC
DIANE SAUCE & SHOESTRING FRIES

SIDES

- FRIES 1.5 GF
- CURLY FRIES 2.0 D GF
- CREAMY SPINACH 1.5 D GF
- ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES 2.0 D GF
- JASMINE RICE 2.0 D GF

TO SHARE



VEAL MILANESE 27.0 D
ROCKET & TOMATO SALAD

ASIAN GLAZED BEEF BACK RIBS 18.5 N D
3 RIB RACK 14.0 / 4 RIB RACK 18.5
TOASTED CASHEWS & LIME

BBQ PLATTER 25.0 D
PULLED BEEF BRISKET, BRAISED SHORT RIBS, BUTTERMILK
CHICKEN, HOUSE PICKLES & BAO BUNS

BRUNCH

Weekdays 10am-5pm
Weekends 4pm -6pm

AVOCADO & POACHED EGGS ON TOASTED SOURDOUGH 65 SAR

NOMAD KHACHAPURI 61 SAR
Egg, mozzarella, cheddar and sesame

TRUFFLE KHACHAPURI 78 SAR
Wild mushroom, mozzarella, cheddar, eggs, and sesame

PULLED CHIPOTLE CHICKEN BUNS 570 kcal 45 SAR

TOMATO, MOZZARELLA AND BASIL PESTO BUNS 670 kcal 45 SAR



(D)

(D)

(D)

(D)

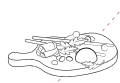
(D)

NIBBLES

SEA SALT EDAMAME 244 kcal 32 SAR

SMOKED BRISKET CROQUETTES KIMCHI MAYO 631 kcal 41 SAR

SHARING BOARD 1818 kcal 106 SAR
Burrata, pesto, smoked labneh, falafel, avocado hummus, stuffed vine leaves, bread sticks



(V) (GF)

(D)

(D)

SALADS

CALIFORNIA POKE SALAD 560 kcal 95 SAR
Salmon, mango, avocado, kimchi, papaya, sticky rice

QUINOA FELAFEL SALAD 723 kcal 60 SAR
Avocado hummus, baby spinach & chickpeas

STRAWBERRY DATE FETA SALAD 643 kcal 65 SAR
Kale, baby spinach, pomegranate seeds & balsamic dressing



(GF)

(D)

(D) (GF)

PASTA

TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI 310 kcal 120 SAR
ADD CHICKEN 20

CANNELLONI BOLOGNESE 421 kcal 120 SAR



(D)

(D)

BAOS

SHORT RIBS BAO 310 kcal 51 SAR
Smoked beef short rib, bbq sauce, red chilli

KOREAN CHICKEN BAO 202 kcal 41 SAR
Slaw, Korean sauce

VEGAN BRISKET BAO 273 kcal 41 SAR
Beyond meat, bbq sauce, chilli



(D)

(D)

(V)

PIZZA

TRUFFLE 1003 kcal 91 SAR
Mozzarella cheese, potato, truffle paste, mushroom

MARGHERITA 937 kcal 61 SAR
Mozzarella cheese, tomato, basil

PEPPERONI 1109 kcal 74 SAR
Mozzarella cheese, tomato, beef pepperoni



(D)

(D)

(D)

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE

(GF) GLUTEN FREE

(V) VEGAN

(D) DAIRY

(N) NUTS

Follow @NOMADEATERY.SA
Email RIYADH@NOMADEATERY.COM

MAINS



- HERB LEMON CHICKEN ROULADE, ORZO 486 kcal **94 SAR** (D)
- STEAK FRITES (SIRLOIN\ WAGYU)200GR 513 kcal **240 SAR** (D)
- MISO GLAZED SALMON 291 kcal **133 SAR** (D) (GF)
Cardamom yogurt, sesame
- SHORT RIBS PLATTER 663 kcal **160 SAR** (D)
Smoked short rib, hot steam baos
- SMOKED NOMAD BEEF BURGER 1022 kcal **92 SAR** (D)
Lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar cheese
- SMOKED BRISKET BURGER 846 kcal **105 SAR** (D)
Pickles, caramelized onions, cheddar cheese
- GRILLED MARINATED CHICKEN BREAST
RISOTTO 920 kcal **120 SAR** (D) (GF)
Beetroot risotto and braised spinach

SIDES

- FRIES 382 kcal **21 SAR** (GF)
- ROASTED BABY POTATOES 158 kcal **27 SAR** (D) (GF)
- CREAMY SPINACH 171 kcal **21 SAR** (D) (GF)

DESSERT



- HONEY CAKE 323 kcal **41 SAR** (D)
- TIRAMISU 295 kcal **53 SAR** (D)
- DATE AND PISTACHO ROULADE 322 kcal **48 SAR** (D) (GF)
- SAN SEBASTIAN CHEESECAKE 301 kcal **41 SAR** (D)
- STRAWBERRY CHEESECAKE 365 kcal **53 SAR** (D)

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE

(GF) GLUTEN FREE **(V)** VEGAN **(D)** DAIRY **(N)** NUTS

Follow @NOMADEATERY.SA
Email RIYADH@NOMADEATERY.COM

DRINKS 34 SAR



STRAWBERRY AND BASIL SPRITZER 266kcal
Lemon, fresh strawberry and sparkling water

PASSION FRUIT MOJITO 270kcal
Orange, mint, passion fruit

MOROCCAN MINT 30kcal
Homemade moroccan iced tea lemonade

FRESH JUICES 27 SAR



ORANGE JUICE 110kcal

ALL GREEN 125kcal
Green apple, kale, cucumber, celery

ALL RED 171kcal
Red apple, beetroot, carrot

COFFEE 29 SAR



DRIP COFFEE

COLD BREW 5kcal

SYPHON 1.5kcal

AERO PRESS 1.5kcal

CHEMEX 1.5kcal

V60 1.5kcal

SPECIALTIES

BELGIAN HOT CHOCOLATE 300kcal

VEGAN DALGONA 100kcal

SPANISH LATTE 206kcal

ESPRESSO BASED DRINKS

ESPRESSO 1.7kcal 16 SAR

DOPPIO 5kcal 21 SAR

LONG BLACK 3kcal 21 SAR

AMERICANO 15kcal 16 SAR

MACCHIATO 6.5kcal 18 SAR

CORTADO 15kcal 21 SAR

CAPPUCCINO 40kcal 25 SAR

LATTE 168kcal 29 SAR

MOCHA 250kcal 29 SAR

FLAT WHITE 120kcal 28 SAR

INFUSION AND TEAS 26 SAR

PLEASE ASK FOR OUR TEA SELECTION

SOFT DRINKS 14 SAR

COCA COLA 140kcal

COCA COLA LIGHT 0kcal

COCA COLA ZERO 0kcal

FANTA 160kcal

SPRITE 140kcal

DOLOMIA WATER

DOLOMIA WATER 330ML 17 SAR

DOLOMIA WATER 750ML 29 SAR

ALL PRICES ARE VAT INCLUSIVE

GF GLUTEN FREE

V VEGAN

D DAIRY

N NUTS

Follow @NOMADEATERY.SA
Email RIYADH@NOMADEATERY.COM