

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

NOMADA RESTAURACJA

NOMADA – koczownik, wędrowiec przemierzający się w poszukiwaniu żywności. Właśnie takie jest tłumaczenie nazwy naszej restauracji. Jesteśmy poszukiwaczami nowych smaków, stylów i produktów wysokiej jakości. Podając tylko świeże produkty, okazujemy szacunek naszym gościom. Wszystkie produkty pochodzą z lokalnych upraw. Nasz SzeF Kuchni osobiście odwiedza masarnie, serownie oraz uprawy, sprawdzając jakość składników naszych potraw. Czerpie inspirację od ludzi, którzy dbają o jakość swoich produktów. Zapraszamy, również Was, na wędrowną podróż z nami i zdobycie nowych doświadczeń. NOMADA – name comes from NOMAD, wanderer who regularly moves to search food. This is how we translate our name of restaurant. We are the seekers of new taste, style and quality products. Using fresh products we show respect to all our guests. All our ingredients are fresh and delivered directly from local farmers. Our Chef visits butcheries, cheesemaking chalets and farms to selected quality products, and feels inspired by people who delivered them. We would like to invite you to this journey to collect amazing experience.

Kraftowe przekąski

Starters

SERY ŚLUBOWSKIE 28 PLN

plaster miodu / bakalie
CHEESE FROM ŚLUBÓW / HONEYCOMB / NUTS
5, 7, 8, 11

CHLEBY NOMADA 16 PLN

masło Ślubowskie / sól Maldon
NOMADA BREAD / BUTTER FROM ŚLUBÓW / MALDON SALT
1, 7

ORZECHY SMAŻONE Z SOLĄ 20 PLN

papryka chilli w marynacie miodowej
FRIED NUTS WITH SALT / CHILLI PEPPER IN HONEY MARINADE
8, 10, 12

IKRA Z PSTRĄGĄ 35 PLN

chleb Nomada / masło Ślubowskie
TROUT ROE / NOMADA BREAD / BUTTER FROM ŚLUBÓW
1, 4, 7

Przystawki

Starters

TATAR WOŁOWY Z POŁĘDWICĄ 38 PLN

grzyby leśne marynowane / musztarda dijon / estragon / redukcja z buraka / szczawik
zajęczy / puder grzybowy
BEEF TENDERLOIN TARTARE / MARINATED FOREST MUSHROOMS / DIJON MUSTARD /
TARRAGON / BEETROOT REDUCTION / WOOD SORREL / MUSHROOM POWDER
1, 10, 15

PÓŁGĘSEK PODWĘDZANY 28 PLN

grzyby shimeji / konfitura z czerwonej cebuli i miso / piklowana musztarda / nasturcja /
chałka
SMOKED GOOSE BREAST / SHIMEJI MUSHROOMS / RED ONION AND MISO JAM /
PICKLED MUSTARD / NASTURTIUM / CHALLAH
1, 10, 15

PASTA Z KASZTANÓW I ROZMARYNU 22 PLN

oliwa z oliwek / Chleb Nomada
CHESTNUTS AND ROSEMARY PASTE / OLIVE OIL / NOMADA BREAD
1, 7

COMBER Z JELENIA 29 PLN

chleb razowy/sos truflowy/sos grzybowy/galaretka z dziczyzny/trufla świeża/grzyby
suszone
COMBER WITH DEER / RYE BREAD / TRUFFLE SAUCE/MUSHROOM SAUCE/VENISION
JELLY/FRESH TRUFFLE/DRIED MUSHROOMS

Zupy

Soups

CONSOMME NA KURCZAKU Z GOSPODARSTWA W MIĘKINI 32 PLN

pierozki smażone i gotowane z wołowiną
CHICKEN CONSOMME FROM THE MIĘKINIA FARM / FRIED AND BOILED DUMPLINGS
WITH BEEF
1, 9, 15

ZUPA OSTRYGOWA 34 PLN

oliwa szczypiorkowa / chips z kapusty kiszzonej
OYSTER SOUP / CHIVES OIL / SAUERKRAUT CHIPS
1, 4, 7, 9, 14

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 / mollusc, 15 grzyby / mushrooms

GODZINY OTWARCIA

OPENING HOURS

Codziennie / Everyday

15:00-22:00



room service.

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

Salatki

Salads

GRILLOWANA SAŁATA RZYMSKA Z CYKORIA 36 PLN

humus z kiszzonego buraka / orzechy / dressing miętowo – musztardowy na wiśniowej
konfiturze

GRILLED ROMAINE LETTUCE WITH RADICCHIO / PICKLED BEET HUMMUS / NUTS / MINT
AND MUSTARD DRESSING ON CHERRY JAM
8, 10

Dania Główne

Main courses

STEK WOŁOWY 135 PLN

puree ziemniaczane z chrzanem i musztardą francuską / pate z wątróbki gęziej / sos
bordelaise

BEEF STEAK / POTATO PUREE WITH HORSERADISH AND FRENCH MUSTARD / GOOSE LIVER
PATE / BORDELAISE SAUCE
7, 12

POLICZEK WIEPRZOWY Z KOŚCIĄ 42 PLN

komosa ryżowa / zupa pietruszkowa / demi glace / rzodkiew
PORK CHEEK WITH BONE / QUINOA / PARSLEY SOUP / DEMI-GLACE / RADISH
12

KURCZAK COQUELET 99 PLN

kasza gryczana z warzywami / sos pieczeniowy z koniakiem / cząber
CHICKEN / BUCKWHEAT GROATS WITH VEGETABLES / ROAST SAUCE WITH COGNAC /
SAVORY
7, 12

FILET Z PSTRĄGĄ KŁODZKIEGO W CIEŚCIE FRANCUSKIM 44 PLN

por / sos veloute / ikra z pstrągą
TROUT FILLET FROM KŁODZKO IN PUFF PASTRY / PORE / VELOUTE SAUCE / TROUT ROE
1, 4, 7, 10

PIEROGI Z KOMOSĄ I TAPIOKĄ 38 PLN

ser Ślubowski podpuszczkowy / czosnek niedźwiedzi / sos z grzybów leśnych / śmietana
Ślubowska
DUMPLINGS WITH QUINOA AND TAPIOCA / RENNED CHEESE FROM ŚLUBÓW / WILD
GARLIC / FOREST MUSHROOM SAUCE / CREAM FROM ŚLUBÓW
1, 7, 15

BURGER Z POLSKIEJ WOŁOWINY 38 PLN

ogórek kiszony na ostro / ser wędzony Ślubowski / sos truflowy
POLISH BEEF BURGER / SPICY PICKLED CUCUMBER / SMOKED CHEESE FROM ŚLUBÓW /
TRUFFLE SAUCE
1, 7, 12

DODATEK SEZONOWY / SEASONAL ADDISON

TRUFLA / TRUFFLE 40 PLN

FRYTKI / CHIPS 12 PLN

MIX SAŁAT/SALAD MIX 15 PLN

Desery

Desserts

WIŚNIOWA HISTORIA OD NASZEGO CUKIERNIKA 28 PLN

CHERRY STORY FROM OUR CONFECTIONER
1, 3, 8

GAŁKA LODÓW 9 PLN

ICE CREAM SCOOP
3, 7

REZERWACJA STOŁU

RESERVATION FOR TABLE

tel. + 71 306 75 07

restauracja@archehotelwroclaw.pl

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

NOMADA RESTAURACJA

Napoje zimne

Hot drinks

COCA-COLA COLA ZERO SPRITE KINLEY FANTA 0,33L	9 PLN
RED BULL	14 PLN
KROPLA BESKIDU 0,33L	8 PLN
gazowana / niegazowana	
KROPLA BESKIDU 0,75L	15 PLN
woda gazowana	
SPARKLING WATER	
KROPLA BESKIDU 0,75L	15 PLN
woda gazowana	
SPARKLING WATER	
SOK CAPPY 0,25L	9 PLN
pomarańcz / jabłko / grejpfrut / porzeczka / pomidor	
CAPPY JUICE / ORANGE / APPLE / GRAPEFRUIT / CURRANT / TOMATO	
SOKI LOKALNE 0,33L	12 PLN
LOCAL JUICES	
SOK ZE ŚWIEŻYCH CYTRUSÓW 0,3L	18 PLN
pomarańcz / grejpfrut	
FRESH JUICE ORANGE / ORANGE / GRAPEFRUIT	

Napoje ciepłe

Hot drinks

ESPRESSO	10 PLN
ESPRESSO DOPPIO	16 PLN
AMERICANO	10 PLN
CAPPUCCINO	12 PLN
FLAT WHITE	12 PLN
LATTE MACCHIATO	14 PLN
IRISH COFFEE	22 PLN
HERBATA ALTHAUS	15 PLN

różne rodzaje

Napoje sezonowe

Seasonal drinks

HERBATA Z MALINAMI I ROZMARYNEM	20 PLN
TEA WITH RASPBERRY AND ROSEMARY	
HERBATA ZIELONA Z CYNAMONEM	20 PLN
GREEN TEA WITH CINNAMON	
GORAĆCZEKOLADA Z PIANKAMI	17 PLN
HOT CHOCOLATE WITH MARSHMALLOWS	
GRZANE WINO ARCHE	21 PLN
MULLED WINE BY ARCHE	

Piwo beczkowe

Draft beer

TYSKIE 0,3L 0,5L	10 PLN 15 PLN
-----------------------------	------------------------

Piwo butelkowe

Bottled beer

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0,5L	15 PLN
KSIĄŻĘCE PORTER 0,5L	15 PLN
PILSNER URQUEL 0,5L	17 PLN

Piwo bezalkoholowe

Draft beer

LECH FREE LIMONKA 0,5L	15 PLN
TYSKIE FREE 0,5L	15 PLN
KSIĄŻĘCE PSZENICZNE 0,5L	15 PLN

Piwo kraftowe

Craft beer

ZAPYTAJ OBSŁUGĘ MAMY ICH WIELE ASK THE SERVICE WE HAVE MANY OF THEM	17 PLN
--	---------------

Aperitif

Aperitif

APEROL 40ml	16 PLN
MARTINI EKSTRA DRY 100ml	16 PLN
MARTINI BIANCO 100ml	16 PLN
MARTINI ROSSO 100ml	16 PLN

Whisky | 40 ml

Whisky

JAMESON	22 PLN
BALANTINESS	20 PLN
JACK DANIELS	22 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	32 PLN
NOMADA OUTLAND 8 YO	30 PLN

Tequila | 40 ml

Tequila

OLMECA SILVER	14 PLN
OLMECA GOLD	16 PLN

Rum | 40 ml

Rum

BACARDI SUPERIOR	22 PLN
MALIBU	20 PLN

Likier | 40 ml

Liqueur

BAILEYS	16 PLN
COINTREAU	16 PLN
JAGERMEISTER	16 PLN

Brandy | 40 ml

Brandy

METAXA 5*	14 PLN
STOCK 84 VSOP	14 PLN

Wódka | 40 ml

Vodka

WYBOROWA	12 PLN
BELVEDERE	16 PLN
SOPLICA	12 PLN
wiśnia / pigwa / orzech laskowy	
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	12 PLN
ŻOŁĄDKOWA GORZKA	12 PLN

Koniak | 40 ml

Cognac

HENNESSY FINE DE COGNAC	30 PLN
--------------------------------	---------------

Koktajle alkoholowe

Drinks

MOHITO	27 PLN
rum bacardi / świeża mięta / cukier / woda gazowana / limonka	
RUM BACARDI / FRESH MINT / SUGAR / SPARKLING WATER / LIME	
MARGARITA	26 PLN
tequila olmeca silver / triple sec / cointreau / sok z cytryny	
TEQUILA OLMECA SILVER / TRIPLE SEC / COINTREAU / LEMON JUICE	
CUBA LIBRE	22 PLN
rum bacardi / limonka / coca-cola	
RUM BACARDI / LIME / COLA	
APEROL SPRITZ	28 PLN
aperol / prosecco / pomarańcz / woda gazowana	
APEROL / PROSECCO / ORANGE / SPARKLING WATER	
LONG ISLAND ICE TEA	30 PLN
wódka wyborowa / tequila olmeca silver / gin lubuski / rum bacardi / triple sec / sok z cytryny / cola	
VODKA WYBOROWA / TEQUILA OLMECA SILVER / GIN LUBUSKI / RUM BACARDI / TRIPLE SEC / LEMON JUICE / COLA	
WHISKY SOUR	25 PLN
whisky jameson / sok z cytryny / syrop cukrowy / angustura	
WHISKEY JAMESON / LEMON JUICE / SUGAR SYRUP / ANGUSTURA	