

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

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 inspiracje od ludzi, którzy dbają o jakość swoich produktów. Zapraszamy, również Was, na wędrowkę razem 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.

Poczęstunek

Craft production

SERY ŚLUBOWSKIE

PLASTER MIODU
CHEESE FROM ŚLUBÓW
HONEYCOMB / NUTS
5, 7, 8, 11

46 PLN

SELEKCJA WYPIEKÓW NOMADY

MASŁO ŚLUBOWSKIE
NOMADA BREAD
BUTTER FROM ŚLUBÓW
1, 7

24 PLN

CHIPSY ZIEMNIACZNE

MIGDAŁOWE AIOLI
CHIPS
ALMOND AIOLI
10

18 PLN

Na początek

Starters

BOCZNIAK SZARPANY

MARYNOWANA MAKRELA / MAJONEZ TRUFLOWY
OYSTER MUSHROOM
MARINATED MACKEREL / TRUFFLE MAYONNAISE
1, 3, 4, 15

22 PLN

CAPRESE Z SEZONOWYCH POMIDORÓW

BURRATA
CAPRESE SALAD
BURRATA
1, 5, 7, 8

38 PLN

TATAKI WOŁOWE

PONZU Z ZIELONEJ CEBULKI/ CHIPSY Z CZARNEGO CZOSNKU
BEEF TATAKI
GREEN ONION PONZU/ BLAC GARLIC CRISPS
1, 4, 10

42 PLN

CONSOME Z MELONA

MELON KOMPRESOWANY Z ROZMARYNEM / OLIWA CHILI
MELON CONSOMME
COMPRESSED MELON WITH ROSEMARY/ CHILI OIL
1

28 PLN

DASHI

JAJKO 56C / MASŁO MISO / KATSUOBUSHI
DASHI
EGG 56C/ MISSO BUTTER/ KATSUOBUSHI
1, 3, 4, 6, 8, 11, 15

34 PLN

DODATEK SEZONOWY / SEASONAL ADDITION

TRUFLA LETNIA / SUMMER TRUFFLE
FRYTKI / FRENCH FRIES
FRYTKI Z BATATA / SWEET POTATO FRIES
SEITAN / SEITAN

36 PLN

12 PLN

21 PLN

16 PLN

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

Mięsa i Ryby

Meat & Fish

PASTRAMI WOŁOWE

CHLEB MOMADA / OGÓREK KISZONY NA OSTRO
BEEF PASTRAMI
NOMADA BREAD / SPICY PICKLED CUCUMBER
1, 6, 8, 10

48 PLN

PĄCZEK Z KACZKĄ

PODWĘDZANY BESZAMEL / SAŁATKA ZIEMNIACZANA
DONUT WITH DUCK
SMOKED BECHAMEL / POTATO SALAD
1, 2, 7

36 PLN

GALANTYNA Z KURCZAKA

SOS VELUTE / CHAŁKA
CHIKEN GALANTINE
VELOUTE SAUCE / CHALLAH
1, 2, 7

38 PLN

MAKRELA MARYNOWANA

PANIERKA CHLEBOWA / TERIYAKI WIŚNIOWY / RUKIEW WODNA /
SOS Z BIAŁEJ CZEKOLADY I WODY Z KISZONYCH OGÓRKÓW
MARINATED MACKEREL
BREADCRUMB COATING / CHERRY TERIYAKI / WATERCRESS/
WHITE CHOCOLATE AND PICKLE WATER SAUCE
1, 2, 7

62 PLN

Dodatki i Vege

Additions to the dish & Vegetarian

HUMMUS MIĘTOWY

BOCZNIKI PODWĘDZANE W TERIYAKI Z PUDREM GRZYBOWYM / GRANAT
MINT HUMMUS
SMOKED OYSTER MUSHROOMS IN TERIYAKI WITH MUSHROOM POWDER /
POMEGRANETE
1, 2, 7

26 PLN

STEK Z ARBUZA W MARYNACIE Z SOSU SOJOWEGO

CHIMICHURI
GRILLED WATERMELON STEAK IN SOY SAUCE MARINADE
CHIMICHURRI
1, 2, 7

25 PLN

MINI WARZYWA KLAROWANE

SOS HOLANDERSKI / CHIPSY FORMAGGIO
LIGHTED MINI VEGETABLES
HOLLANDAISE SAUCE / FORMAGGIO CRISPS
1, 2, 7

32 PLN

SAŁATKA Z LETNICH WARZYW

WINEGRET WIŚNIOWY
SUMMER VEGETABLE SALAD
CHERRY VINAIGRETTE
1, 2, 7

19 PLN

Desery

Desserts

SERNIK PROSECCO

SOS ZE ŚWIEŻYCH TRUSKAWEK
PROSECCO CHEESECAKE
FRESH STRAWBERRY SAUCE
1, 3, 7

26 PLN

LODY GRYZANE

ROŻEK Z CIASTA GRYZANEGO / POPCORN Z KASZY GRYZCZNEJ
BUCKWHEAT ICE CREAM
BUCKWHEAT CAKE CORN / BUCKWHEAT POPCORN
7

22 PLN

AFFOGATO AL CAFFE

7

24 PLN

MENU RESTAURACYJNE

Restaurant menu

Napoje zimne

Cold 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

| | |
|-----------------------------|---------------|
| LEMONIADA / LEMONADE | 12 PLN |
| ARCHE ICE TEA | 17 PLN |
| FRAPPE | 16 PLN |
| ICE COFFEE | 20 PLN |
| ESPRESSO TONIC | 16 PLN |
| PIWO SHANDY | 15 PLN |

GODZINY OTWARCIA

OPENING HOURS

Codziennie / Everyday 17:00-22:00

REZERWACJA STOŁU

RESERVATION FOR TABLE

tel. + 71 306 75 07

restauracja@archehotelwroclaw.pl

Piwo beczkowe

Draft beer

| | |
|-----------------------------|------------------------|
| TYSKIE 0,3L 0,5L | 11 PLN 16 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 | 20 PLN |
| ASK THE SERVICE WE HAVE MANY OF THEM | |

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 | 23 PLN |
| BALANTINESS | 23 PLN |
| JACK DANIELS | 27 PLN |
| GLENFIDDICH 12 YO | 35 PLN |
| NOMADA OUTLAND 8 YO | 32 PLN |
| JIM BEAM | 25 PLN |

Tequila | 40 ml

| | |
|--------------------------------|---------------|
| TEQUILA SIERRA SILVER | 14 PLN |
| TEQUILA SIERRA REPOSADO | 16 PLN |

Rum | 40 ml

Rum

| | |
|-------------------------|---------------|
| BACARDI SUPERIOR | 25 PLN |
| BACARDI SPICED | 25 PLN |
| BACARDI OCHO 8 | 32 PLN |
| MALIBU | 20 PLN |

NOMADA

RESTAURACJA

Likier | 40 ml

Liqueur

| | |
|---------------------|---------------|
| BAILEYS | 16 PLN |
| COINTREAU | 16 PLN |
| JAGERMEISTER | 16 PLN |

Brandy | 40 ml

Brandy

| | |
|----------------------|---------------|
| METAXA 5* | 16 PLN |
| STOCK 84 VSOP | 16 PLN |

Wódka | 40 ml

Vodka

| | |
|--|---------------|
| WYBOROWA | 12 PLN |
| BELVEDERE | 18 PLN |
| SOPLICA | 12 PLN |
| wiśnia / pigwa / orzech laskowy / czarna porzeczka | |
| ŻUBRÓWKA BISON GRASS | 12 PLN |
| ŻOŁĄDKOWA GORZKA | 12 PLN |

Koniak | 40 ml

Cognac

| | |
|--------------------------------|---------------|
| HENNESSY FINE DE COGNAC | 39 PLN |
|--------------------------------|---------------|

Koktajle alkoholowe

Drinks

| | |
|---|---------------|
| MOHITO | 30 PLN |
| rum bacardi / świeża mięta / cukier / woda gazowana / limonka | |
| RUM BACARDI / FRESH MINT / SUGAR / SPARKLING WATER / LIME | |

| | |
|--|---------------|
| STRAWBERRY MARGARITA | 30 PLN |
| tequila silver / syrop truskawkowy / truskawka / cointreau / sok z cytryny | |
| TEQUILA SILVER / TRIPLE SEC / STRAWBERRY / COINTREAU / LEMON JUICE | |

| | |
|---|---------------|
| APEROL SPRITZ | 30 PLN |
| aperol / prosecco / pomarańcz / woda gazowana | |
| APEROL / PROSECCO / ORANGE / SPARKLING WATER | |

| | |
|---|---------------|
| LONG ISLAND ICE TEA | 39 PLN |
| wódka wyborowa / tequila silver / gin lubuski / rum bacardi / triple sec / sok z cytryny / cola | |
| VODKA WYBOROWA / TEQUILA SILVER / GIN LUBUSKI / RUM BACARDI / TRIPLE SEC / LEMON JUICE / COLA | |

| | |
|---|---------------|
| WHISKY SOUR | 29 PLN |
| whisky jameson / sok z cytryny / syrop cukrowy / angustura / białko jajka | |
| WHISKEY JAMESON / LEMON JUICE / SUGAR SYRUP / ANGUSTURA / EGG WHITE | |

| | |
|--|---------------|
| OLD CUBAN | 43 PLN |
| Rum bacardi reserva ocho / świeża mięta / syrop cukrowy / limonka / angustura / prosecco | |
| RUM BACARDI RESERVA OCHO / FRESH MINT / SUGAR SYRUP / LIME / ANGUSTURA / PROSECCO | |

| | |
|--|---------------|
| HUGO SPRITZ | 40 PLN |
| syrop z bzu / prosecco / świeża mięta / woda gazowana | |
| ELDERBERRY SYRUP / PROSECCO / FRESH MINT / SPARKLING WATER | |



room service.

Do usługi room-service doliczamy 20% wartości zamówienia.

We add 20% of the order value to room service.