



MENU

W Restauracji Nomada dbamy o to, aby nasze posiłki były nie tylko smaczne, ale również zdrowe i wartościowe. Dlatego też korzystamy z lokalnych produktów, które są świeże, i mają krótki łańcuch dostaw. Współpracujemy z lokalnymi gospodarstwami rolnymi, młynami i dostawcami. Dzięki temu mamy pewność, że nasze produkty są najwyższej jakości i pochodzą z odpowiedzialnych źródeł. Oprócz korzystania z lokalnych produktów wyrabiamy własny chleb i makaron. Dzięki temu mamy pełną kontrolę nad jakością tych produktów. Chcemy, aby nasi klienci mogli cieszyć się smaczными i zdrowymi posiłkami, które są wytwarzane z najwyższej jakości składników.

At the Nomada Restaurant, we make sure that our meals are not only tasty, but also healthy and valuable. That's why we use local products that are fresh and have a short supply chain. We work with local farms, mills and suppliers. Thanks to this, we can be sure that our products are of the highest quality and come from responsible sources. In addition to using local products, we make our own bread and pasta. Thanks to this, we have full control over the quality of these products. We want our customers to enjoy tasty and healthy meals made from the highest quality ingredients.

Przystawki

Appetizers

SELEKCJA SERÓW ŚLUBOWSKICH 49 PLN

PLASTER MIODU / ORZECHY

CHEESE SELECTION FROM ŚLUBÓW

HONEYCOMB / NUTS

5, 7, 8, 11

SELEKCJA WYPIEKÓW NOMADY 25 PLN

MASŁO ŚLUBOWSKIE

NOMADA BREAD SELECTION

BUTTER FROM ŚLUBÓW

1, 3, 7, 13

SELEKCJA MIĘS REGIONALNYCH I NOMADY 46 PLN

ORZECHY / KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI

SELECTION OF REGIONAL AND NOMADA MEATS

NUTS / BLACKCURRANT JAM

5, 8, 10, 11

TATAR WOŁOWY 55 PLN

SZPIK WOŁOWY / KAPARY / MUSZTARDA / PIETRUSZKA

BEEF TARTARE

BEEF BONE MARROW / CAPERS / MUSTARD / PARSLEY

1, 7, 10, 13, 15

Zupy

Soups

FLAKI Z BOCZNIKÓW 36 PLN

PUREE ZIEMNIACZANE

OYSTER MUSHROOMS SOUP

POTATO PUREE

9, 10, 15

KREM Z WARZYW OKOPOWYCH 38 PLN

OLIWA ZIOŁOWA / CRUMBLE Z BOCZKU / GRISSINI WŁASNEGO WYROBU

VEGETABLES CREAM SOUP

HERBAL OLIVE OIL / BACON CRUMBLE / HOME-MADE GRISSINI

1, 7, 9

DODATEK SEZONOWY / SEASONAL ADDITION

TRUFLA LETNIA / **SUMMER TRUFFLE**

36 PLN

SEITAN (VEGAŃSKI ZAMIENNIK MIĘSA) / **SEITAN (VEGAN MEAT)**

16 PLN

DESER DNIA

ZAPYTAJ KELNERA, CO DZIŚ DLA CIEBIE PRZYGOTOWALIŚMY

DESSERT OF THE DAY

ASK THE WAITER WHAT WE HAVE PREPARED FOR YOU TODAY

NASI LOKALNI DOSTAWCY – OUR LOCAL SUPPLIERS



Fier



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

PASTA TAGLIATELLE 56 PLN

DOMOWE TAGLIATELLE / PECORINO ROMANO / MIĘSO GUANCIALE / CZARNY PIEPRZ

TAGLIATELLE PASTA

HOME-MADE TAGLIATELLE / PECORINO ROMANO / GUANCIALE MEAT / BLACK PEPPER

1, 3, 7

PĄCZEK Z SZARPANĄ KACZKĄ 46 PLN

PODWĘDZANY SOS VELOUTE / OGÓRKI Z KOPREM

DONUT WITH PULLED DUCK

SMOKED VELOUTE SAUCE / CUCUMBERS WITH DILL

1, 6, 7, 10, 13

SCHAB Z KOŚCIĄ 89 PLN

PUREE ZIEMNIACZANE / GRUSZKA / SOS MAŚLANO-ESTRAGONOWY /

KLASYCZNY DEMI-GLACE

PORK LOIN WITH BONE

POTATO PUREE / PEAR / BUTTER-TARRAGON SAUCE / CLASSIC DEMI-GLACE

7, 9, 10

FISH & CHIPS 56 PLN

RYBA W CIEŚCIE PIWNO-ZIOŁOWYM / SOS TATARSKI Z ZIOŁAMI /

CHIPSY ZIEMNIACZANE

FISH & CHIPS

FISH IN BEER AND HERB DOUGH / TARTAR SAUCE WITH HERBS / POTATO CHIPS

3, 6, 9, 10, 13

SMASH BURGER Z POLSKIEJ WOŁOWINY 58 PLN

SOS CHILLI / OGÓREK NOMADY / SER MIMOLETTE / KONFITURA Z CZARNEJ PORZECZKI

POLISH BEEF SMASH BURGER

CHILLI SAUCE / NOMADA CUCUMBER / MIMOLETTE CHEESE / BLACKCURRANT JAM

1, 3, 7, 9, 10

Dodatki i Vege

Additions to the dish & Vegetarian

HUMMUS MIĘTOWY 28 PLN

BOCZNIKI KRÓLEWSKIE W TERIYAKI Z PUDREM GRZYBOWYM / GRANAT

MINT HUMMUS

KING OYSTER MUSHROOMS IN TERIYAKI WITH MUSHROOM POWDER / POMEGRANATE

6, 8, 10, 11, 15

PIKLOWANE WARZYWA NOMADY 24 PLN

NOMADA PICKLED VEGETABLES

12, 13

FRYTKI ZIEMNIACZANE 16 PLN

POTATO FRIES

FRYTKI ZIEMNIACZANE SMAKOWE : ZIOŁOWE LUB TRUFLÓWE 25 PLN

FLAVORED POTATO FRIES : HERBAL OR TRUFFLE

7, 15

Desery

Desserts

ROLADA MAKOWA 22 PLN

KONFITURA Z POMARAŃCZY / MARCEPAN

POPPY ROLL

ORANGE JAM / MARZIPAN

1, 3, 7

MENU

NOMADA

RESTAURACJA



Napoje zimne

Cold drinks

COCA-COLA COLA ZERO SPRITE 	
KINLEY FANTA 0,33L	11 PLN
RED BULL	14 PLN
KROPLA BESKIDU 0,33L	8 PLN
gazowana / niegazowana	
KROPLA BESKIDU 0,75L	17 PLN
gazowana / niegazowana	
SPARKLING / STILL WATER	
SOK CAPPY 0,25L	11 PLN
pomarańcz / jabłko / grejpfrut / multiwitamina / pomidor	
CAPPY JUICE ORANGE / APPLE / GRAPEFRUIT /	
MULTIVITAMIN / 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	12 PLN
ESPRESSO DOPPIO	16 PLN
AMERICANO	12 PLN
CAPPUCCINO	18 PLN
FLAT WHITE	16 PLN
LATTE MACCHIATO	14 PLN
IRISH COFFEE	28 PLN
HERBATA ALTHAUS	16 PLN
różne rodzaje	

Napoje sezonowe

Seasonal drinks

LEMONIADA	16 PLN
LEMONADE	
ARCHE ICE TEA	17 PLN
ICE COFFEE	20 PLN
ZIMOWA HERBATA CYTRUSOWA	20 PLN
WINTER CITRUS TEA	
ZIMOWA HERBATA ARCHE	25 PLN
ARCHE WINTER TEA	
GORĄCA CZEKOLADA	21 PLN
HOT CHOCOLATE	

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	18 PLN 22 PLN
-----------------------------	------------------------

Piwo butelkowe

Bottled beer

KSIĄŻĘCE PSZENICZNE / CIEMNE 0,5L	25 PLN
KSIĄŻĘCE PORTER 0,5L	25 PLN
PILSNER URQUEL 0,5L	25 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	27 PLN
ASK THE SERVICE WE HAVE MANY OF THEM	

Aperitif

Aperitif

APEROL 40ml	24 PLN
MARTINI EKSTRA DRY 100ml	20 PLN
MARTINI BIANCO 100ml	20 PLN
MARTINI ROSSO 100ml	20 PLN

Whisky | 40 ml

Whisky

JAMESON	32 PLN
BALANTINESS	27 PLN
JACK DANIELS	31 PLN
GLENFIDDICH 12 YO	47 PLN
NOMADA OUTLAND 8 YO	36 PLN
JIM BEAM	29 PLN

Tequila | 40 ml

Tequila

TEQUILA SIERRA SILVER	32 PLN
TEQUILA SIERRA REPOSADO	26 PLN

Rum | 40 ml

Rum

BACARDI SUPERIOR	29 PLN
BACARDI SPICED	29 PLN
BACARDI OCHO 8	44 PLN
MALIBU	24 PLN
KRAKEN	36 PLN
SAILOR JERRY	32 PLN

Likier | 40 ml

Liqueur

BAILEYS	20 PLN
COINTREAU	26 PLN
JAGERMEISTER	24 PLN

Brandy | 40 ml

Brandy

METAXA 5*	22 PLN
STOCK 84 VSOP	22 PLN

Wódka | 40 ml

Vodka

WYBOROWA	18 PLN
BELVEDERE	44 PLN
SOPLICA	16 PLN
wiśnia / pigwa / orzech laskowy / czarna porzeczka	
ŻUBRÓWKA BISON GRASS	16 PLN
ŻÓŁDKOWA GORZKA	16 PLN
OSTOYA	20 PLN

Koniak | 40 ml

Cognac

HENNESSY FINE DE COGNAC	52 PLN
--------------------------------	---------------

Gin | 40 ml

Gin

TANGUERAY	33 PLN
LUBUSKI	20 PLN
GORDON'S PINK	24 PLN

Koktajle alkoholowe

Drinks

STRAWBERRY MARGARITA	39 PLN
tequila silver / syrop truskawkowy / truskawka / cointreau / sok z cytryny	
TEQUILA SILVER / TRIPLE SEC / STRAWBERRY / COINTREAU / LEMON JUICE	

APEROL SPRITZ	39 PLN
aperol / prosecco / pomarańcz / woda gazowana	
APEROL / PROSECCO / ORANGE / SPARKLING WATER	

LONG ISLAND ICE TEA	45 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	39 PLN
Whisky Jameson / sok z cytryny / Angustura / biało jajka	
WHISKEY JAMESON / LEMON JUICE / ANGUSTURA / EGG WHITE	

CUBA LIBRE	34 PLN
Bacardi Carta di Oro / coca-cola / sok z limonki	
BACARDI CARTA DI ORO / COLA / LIME JUICE	



room service.

Do usługi room-service doliczamy 20% wartości zamówienia.

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