

# 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 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.

### Kraftowe przekąski

Starters

<b>SELEKCJA SERÓW</b> plaster miodu / orzechy <b>SELECTION OF CHEESE / HONEYCOMB / NUTS</b> 7, 8, 13	<b>26 PLN</b>
<b>CHLEBY DOMOWE</b> masło Ślubowskie / sól Maldon <b>HOMEMADE BREAD / ŚLUBOWSKIE BUTTER / MALDON SALT</b> 1, 5, 7	<b>16 PLN</b>
<b>SUM SUSZONY</b> sos szafranowy / chipsy ziemniaczane <b>DRIED CATFISCH / SAFFRON SAUCE / POTATO CHIPS</b> 1, 2, 3	<b>28 PLN</b>

### Przystawki

Starters

<b>MIX KOMPRESOWANYCH KORZENI</b> brukselka marynowana na ostro / sos pistacjowy <b>MIX OF COMPRESSED ROOTS / SPICY PICKLED BRUSSEL / PISTACHIO SAUCE</b> 5, 8, 10, 12	<b>24 PLN</b>
<b>BOTWINKA SOUS VIDE</b> orzechy / chipsy z siemienia lnianego / pasta z suszonych pomidorów <b>BETROOT SOUS VIDE / NUTS / FLAXSEED CHIPS / DRIED TOMATO PASTE</b> 5, 8, 10	<b>22 PLN</b>
<b>PASZTET Z CIECIORKI</b> vege demiglace / chleb domowy <b>CHICPEA PATE / VEGE DEMIGLACE / HOMEMADE BREAD</b> 1, 9, 10	<b>25 PLN</b>

### Zupy

Soups

<b>CHŁODNIK Z KISZONYCH POMIDORÓW</b> płatki pomidorowe / grzanka z oliwą i solą Maldon <b>PICKLED TOMATOES COLD SOUP / TOMATO FLAKES / TOAST WITH OLIVE OIL AND MALDON SALT</b> 1, 7, 12	<b>22 PLN</b>
<b>RAMEN</b> makaron domowej roboty / marchew / tofu marynowane / jajko w sosie sojowym / kietki / kiszona cytryna / szczypior / algi z morza bałtyckiego / boczek <b>RAMEN / HOMEMADE PASTA / CARROT / TOFU / EGG IN SOY SAUCE / PICKLED LEMON / CHIVES / ALGAE FROM THE BALTIC / BECON</b> 3, 5, 6, 8, 9, 11, 12	<b>34 PLN</b>

### Sałatki

Salads

<b>SALAATA CEZAR</b> anchois / sos cezar / sałata rzymska / chicken / grzanki z domowego chleba <b>CHICKEN SALAT / ANCHOIS / CAESAR SAUCE / KURCZAK / ROMAN SALAD / HOMEMADE BREAD TOAST</b> 1, 3, 4, 10	<b>32 PLN</b>
<b>MARYNOWANE TOFU</b> jarmuż podsmażony / gruszka / sok z pomarańczy / orzechy <b>MARINATED TOFU / FRIED KALE / PEAR / ORANGE JUICE / NUTS</b> 5, 6, 8	<b>28 PLN</b>

### Dania Główne

Main courses

<b>PASTA TAGLIATELLE</b> cacio e pepe / vege parmezan <b>TAGLIATELLE PASTA / CIACIO A PEPE / VEGE PARMESAN</b> 1, 3, 7	<b>32 PLN</b>
<b>RISOTTO BIANCO</b> esencja z truflowa <b>RISOTTO / BLACK TRUFFLE / TRUFFLE ESSENCE</b> 7, 12	<b>29 PLN</b>
<b>TRIO KORZENI SOUS VIDE</b> puree brokułowe / olej z pokrzywy / vege demi glace <b>A TRIO OF SOUS VIDE ROOTS / BROCCOLI PUREE / NETTLE OIL / VEGE DEMI GLACE</b> 9, 10, 12	<b>28 PLN</b>
<b>SUM</b> orzechy / kalafior marynowany / żel z rokitnika <b>CATFISCH / NUTS / MARINATED CAULIFLOWER / SEA BUCKTHORN GEL</b> 4, 5, 8, 12	<b>37 PLN</b>
<b>BAKŁAŻAN PIECZONY</b> bocznik królewski / chipsy <b>BAKED EGGPLANT / OYSTER MUSHROOM / CHIPS</b> 7, 12	<b>32 PLN</b>
<b>BURGER Z POLSKIEJ WOŁOWINY</b> ser wędzony / ogórek marynowany / majonez truflowy <b>POLISH BEEF BURGER / SMOKED CHEESE / PICKLED CUCUMBER / TRUFFLE MAYONNAISE</b> 1, 10, 12	<b>37 PLN</b>

### Desery

Desserts

<b>CZEKOLADOWE TRIO</b> <b>CHOCOLATE TRIO</b> 1, 7	<b>26 PLN</b>
<b>SELEKCJA PĄCZKÓW</b> selekcja kremów <b>SELECTION OF DONUTS / SELECTION OF CREAMS</b> 1, 7	<b>17 PLN</b>

### Menu mięsne do dań głównych

Meat menu with main courses

<b>ROLADKA Z POŁĘDWICZKI SOUS VIDE</b> orzechy / dżem morelowy (sugerujemy spróbować z risotto) <b>SOUS VIDE PORK TENDERLOIN ROULADE / NUTS / APRICOT JAM (WE SUGGEST YOU TRY IT WITH RISOTTO)</b> 5, 8, 12	<b>19 PLN</b>
<b>BOCZEK CONFIT</b> rozmaryn / czosnek (sugerujemy spróbować z mixem kompresowanych korzeni) <b>BACON CONFIT / ROSEMARY / GARLIC (WE SUGGEST TRYING WITH A MIX OF COMPRESSED ROOTS)</b> 7	<b>17 PLN</b>
<b>PIERŚ SUPREME Z KURCZAKA</b> masło / estragon (sugerujemy spróbować z gołąbkami) <b>CHICKEN BREAST SUPREME / BUTTER / TARRAGON (WE SUGGEST TRYING WITH A A TRIO)</b> 7	<b>19 PLN</b>
<b>SZYJKI RAKOWE</b> bisque (sugerowany do pasty pappardelle) <b>CRAYFISH NECKS / BISQUE (WE SUGGEST TRYING WITH PASTA PAPPARDELLE)</b> 9, 14	<b>14 PLN</b>

#### 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 RESTAURACJI

##### OPENING HOURS

Codziennie

15:00-22:00



room service. Do usługi room-service doliczamy 20% wartości zamówienia.

#### REZERWACJE

##### TABLE BOOKING

tel. + 71 306 75 07

restauracja@archehotelwroclaw.pl

# MENU RESTAURACYJNE

## Restaurant menu

## NOMADA RESTAURACJA

### Napoje zimne

Hot drinks

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

### Napoje ciepłe

Hot drinks

<b>ESPRESSO</b>	10 PLN
<b>ESPRESSO DOPPIO</b>	14 PLN
<b>AMERICANO</b>	10 PLN
<b>CAPPUCCINO</b>	12 PLN
<b>FLAT WHITE</b>	12 PLN
<b>LATTE MACCHIATO</b>	14 PLN
<b>GORĄCA CZEKOLADA</b>	15 PLN
<b>IRISH COFFEE</b>	22 PLN
<b>HERBATA ALTHAUS</b>	15 PLN
różne rodzaje	

### Napoje sezonowe

Seasonal drinks

<b>ARCHE ICE TEA</b>	16 PLN
<b>ICE TEA</b>	
<b>LEMONIADA</b>	10 PLN
<b>LEMONADE</b>	
<b>KAWA MROŻONA</b>	18 PLN
<b>ICE COFFE</b>	

### Piwo beczkowe

Draft beer

<b>TYSKIE</b>   0,3L   0,5L	9 PLN   13 PLN
-----------------------------	----------------

### Piwo butelkowe

Bottled beer

<b>KSIĄŻĘCE PSZENICZNE</b>   0,5L	15 PLN
<b>KSIĄŻĘCE PORTER</b>   0,5L	15 PLN
<b>PILSNER URQUEL</b>   0,5L	17 PLN
<b>TYSKIE FREE</b>   0,5L	10 PLN
<b>LECH FREE LIMONKA</b>   0,5L	10 PLN

### Piwo bezalkoholowe

Draft beer

<b>LECH FREE LIMONKA</b>   0,5L	15 PLN
<b>TYSKIE FREE</b>   0,5L	15 PLN
<b>KSIĄŻĘCE PSZENICZNE</b>   0,5L	17 PLN

### Piwo kraftowe

Craft beer

<b>ZAPYTAJ OBSŁUGĘ MAMY ICH WIELE</b>	17 PLN
<b>ASK THE SERVICE WE HAVE MANY OF THEM</b>	

### Aperitif

Aperitif

<b>APEROL</b>   40ml	16 PLN
<b>MARTINI EKSTRA DRY</b>   100ml	16 PLN
<b>MARTINI BIANCO</b>   100ml	16 PLN
<b>MARTINI ROSSO</b>   100ml	16 PLN

### Whisky | 40 ml

Whisky

<b>JAMESON</b>	22 PLN
<b>BALANTINESS</b>	20 PLN
<b>JACK DANIELS</b>	22 PLN
<b>GLENFIDDICH 12 YO</b>	32 PLN
<b>NOMADA OUTLAND 8 YO</b>	27 PLN

### Tequila | 40 ml

Tequila

<b>OLMECA SILVER</b>	14 PLN
<b>OLMECA GOLD</b>	16 PLN

### Rum | 40 ml

Rum

<b>BACARDI SUPERIOR</b>	22 PLN
<b>MALIBU</b>	20 PLN

### Likier | 40 ml

Liqueur

<b>BAILEYS</b>	16 PLN
<b>COINTREAU</b>	16 PLN
<b>JAGERMEISTER</b>	16 PLN

### Brandy | 40 ml

Brandy

<b>METAXA 5*</b>	14 PLN
<b>STOCK 84 VSOP</b>	14 PLN

### Wódka | 40 ml

Vodka

<b>WYBOROWA</b>	12 PLN
<b>BELVEDERE</b>	16 PLN
<b>HERBATA ALTHAUS</b>	12 PLN
wiśnia / pigwa / orzech laskowy	
<b>ŻUBRÓWKA BISON GRASS</b>	12 PLN
<b>ŻOŁĄDKOWA GORZKA</b>	12 PLN

### Koniak | 40 ml

Cognac

<b>HENNESSY FINE DE COGNAC</b>	30 PLN
--------------------------------	--------

### Koktajle alkoholowe

Drinks

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