



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

SERY RZEMIEŚLNICZE Z WŁOCH I POLSKI

64 PLN

MIÓD NATURALNY

ARTISANAL CHEESES FROM ITALY AND POLAND

NATURAL HONEY

5, 7, 8, 11

SELEKCJA WYPIEKÓW NOMADY

25 PLN

MASŁO ŚLUBOWSKIE

NOMADA BREAD SELECTION

BUTTER FROM ŚLUBÓW

1, 7

SELEKCJA MIĘS REGIONALNYCH I NOMADY

PLN

ORZECHY

SELECTION OF REGIONAL AND NOMADA MEATS

NUTS

5, 8, 10, 11

Zupy

Soups

CHŁODNIK OGÓRKOWY Z KOPREM I RZODKIEWKĄ

38 PL

ŚWIEŻO PIECZONY BRIOCHE

COLD CUCUMBER SOUP WITH DILL AND RADISH

FRESHLY BAKED BRIOCHE

1, 3, 7, 10, 13

KREM POROWO - ZIEMNIACZANY

PLN

OLIWA ZIOŁOWA / CHIPS Z BOCZKU I MIODU

LEEK AND POTATO CREAM

HERBAL OLIVE OIL / BACON AND HONEY CHIPS

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 CARBONARA

56 PLN

DOMOWE SPAGHETTI

CARBONARA PASTA

HOME-MADE SPAGHETTI

1, 3, 7

SCHAB Z KOŚCIĄ

89 PLN

PUREE ZIEMNIACZANO – TRUFLOWE / JEŻYNY / SOS MAŚLANO - ESTRAGONOWY

PORK LOIN WITH BONE

POTATO AND TRUFFLES PUREE / BLACKBERRIES / BUTTER AND TARRAGON SAUCE

7, 9, 10

FISH & CHIPS

59 PLN

RYBA W CIEŚCIE PIWNO-ZIOŁOWYM / SOS TATARSKI

FISH & CHIPS

FISH IN BEER AND HERB DOUGH / TARTAR SAUCE

3, 6, 9, 10, 13

SMASH BURGER Z POLSKIEJ WOŁOWINY

58

PLN

SOS CHILLI / OGÓREK NOMADY / SER MIMOLETTE

POLISH BEEF SMASH BURGER

CHILLI SAUCE / NOMADA CUCUMBER / MIMOLETTE CHEESE

1, 3, 7, 9, 10

Dodatki i Vege

Additions to the dish & Vegetarian

SAŁATKA Z SEREM GORGONZOLA

45 PLN

LETNIA GRUSZKA / ŚWIEŻE OWOCE I WARZYWA / DRESING MIODOWO –

MUSZTARDOWY / GRISSINI

SALAD WITH GORGONZOLA CHEESE

SUMMER PEAR / FRESH FRUIT AND VEGETABLES / HONEY AND MUSTARD DRESSING

/ GRISSINI

1, 7, 8, 10, 12

FRYTKI ZIEMNIACZANE

16 PLN

POTATO FRIES

FRYTKI ZIEMNIACZANE SMAKOWE: ZIOŁOWE LUB TRUFLOWE

25

PLN

FLAVORED POTATO FRIES: HERBAL OR TRUFFLE

7, 15

Desery

Desserts

TIRAMISU

22 PLN

KREM PISTACJOWY I KAKAO

TIRAMISU

PISTACHIOI CREAM AND COCOA

3, 7, 8

SORBET CYTRYNOWY NOMADA

18 PLN

NOMADA LEMON SORBET

MENU

NOMADA

RESTAURACJA



Napoje zimne

Cold drinks

COCA-COLA COLA ZERO SPRITE KINLEY FANTA 0,33L	11 PLN	
RED BULL	14 PLN	8
KROPLA BESKIDU 0,33L		
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
GORĄCA CZEKOLADA	21 PLN
HOT CHOCOLATE	
ESPRESSO TONIC	18 PLN

Likier | 40 ml

Liqueur

BAILEYS	20
PLN	
COINTREAU	26
PLN	
GODZINY OTWARCIA	24
PLN	
OPENING HOURS	
JAGERMEISTER	
Całeniedzie / Everyday 17:00-22:00	
PLN	

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

Alcohol free 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
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	

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	
ŻOŁĄDKOWA 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	

MOJITO	35
PLN	

Rum / limonka / mięta / brązowy cukier / woda gazowana
RUM / LIME / SUGAR / MINT / SPARKLING WATER

COSMOPOLITAN	37 PLN
Wódka cytrynowa / cointreau / sok z żurawiny / limonka	
LEMON VODKA / COINTREAU / CRANBERRY JUICE / LIME	

MARGARITA	39 PLN	STRAWBERRY
------------------	---------------	-------------------

Tequila gold / cointreau / soki / likier truskawkowy
TEQUILA GOLD / COINTREAU / LIME / STRAWBERRY LIQUEUR

CUBA LIBRE	34
PLN	

room service.

Do usługi room-service doliczamy 20% wartości zamówienia.
We add 20% of the order value to room service.Uprzejmie informujemy, że do każdego rachunku przy stolikach powyżej 10 osób doliczamy serwis kelnerski w wysokości 10% wartości rachunku.
We kindly inform you that we add 10% waiter service to each bill for tables of more than 10 people