

# NOMAD'S FOOD MENU

Eatery & Bar

Das Rauschen des Meeres, die aufgehende Sonne über Berggipfeln oder Begegnungen mit fremden Kulturen. Darum geht es bei uns in der Nomad Eatery. Um Reiseerinnerungen unserer Mitarbeiter und unserer Gäste, welche untrennbar mit Gerüchen, Geschmäckern und kulinarischen Erlebnissen verwoben sind. Diese Reiseerinnerungen werden von Lukas und unserem Küchenteam mit regionalen, frischen Produkten für euch gekocht. Und dies alle 2 Monate komplett neu ausgedacht und entwickelt. Und wenn ihr euch nicht entscheiden könnt: Nehmt einzelne Gerichte, stellt sie in die Mitte der Tische und teilt. Denn Erlebnisse und Erinnerungen geteilt sind doppelt schön. Und in diesem Sinne wünschen wir euch eine wunderbare Reise bei uns in der Eatery.

## STARTERS

### NOMAD PLATTE 44

Ab 18 Uhr

Pistazien-Feta-Dip, Pickles, Taktuka (Salat aus gerösteter Paprika und Tomaten), marinierte Oliven, Orangen-Hummus, Randenpüree mit Joghurt, Sumach & Zimt-Fladenbrot

### MAZZE 22

Randen-Joghurt-Creme mit geröstetem Trevisano, frischen Feigen & Geisskäse

### SALAT NOMAD JE 9.50

ab 2 Portionen in grosser Schüssel mit Hausdressing

### THIT KO TAU „NOMAD STYLE“ 16

Vietnamesischer Schweinebauch mit marinierten Wachteleiern, Peperoni-Chili-Püree & Koriander-Vinaigrette

### PAPAS A LA HUANCAINA 14

Peruanischer Karoffelsalat mit Huancaina-Schaum, Lattich & getrockneten schwarzen Oliven

## SOUPS

### MARRONISUPPE 12

mit Haselnuss-Tuille

„It's no big thing, but you make big things out of little things sometimes.“

Robert Duvall

„A HOUSE IS NOT A HOME UNLESS IT CONTAINS FOOD AND FIRE FOR THE MIND AS WELL AS THE BODY.“

Benjamin Franklin

## BURGER & CO.

### THE BIG NOMAD 26

Angus Beef, Brioche Bun, Speck-Mayonnaise, Eisbergsalat, BBQ Sauce mit Honig & Whiskey, karamalisierte Zwiebeln, gepickelte Gurke & French Fries mit Cheddar Käse +3 / mit Coleslaw +3

### CHICKEN-SHAWARMA 25

mit Gurken-Tabouleh & Aubergine

„One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.“

Virginia Woolf

## MAINS

### SSAM NOMAD 32

Koreanische Ente mit Salatblättern, Ssamjang-Sauce, Rettich, Karotten & Rundkornreis

### KEEMA KOFTA MASALA 28

Pakistanisches Meatball Curry

### HIRAMASA 34

In Dashi pochirtes Filet vom Hiramasa mit Soba, marinierten Shitake-Pilzen & Rettich

### HOEDEOPBAP BOWL 26

Koreanische Reis Bowl mit lauwarmem Rundkornreis mit Randen, Kürbis, Stangensellerie & Kräuterseitlingen mit Hiramasa Sashimi +10

### MALFATTI DI ZUCCA 26

Kürbisnocken mit Baumnußpesto, essigsaurem Kürbis & Scamorza

## FRIES

JE 5.50

FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES

## SPECIAL DRINKS

### LILLET VIVE 12.50

spritzig – frisch

Lillet Vive Rosé, Tonic Water, Basil, Cucumber

### TASMANISCHER TEUFEL 16

würzig – belebend

Bickens London Dry Gin, St. Germain, Lime juice, tasmanian Pepper, Rosemary, Tonic water

### CAVA BRUT GRAN RESERVA

JUVÉ Y CAMPS

0.1 / 0.75 11.80/71

## DESSERT

### HOMEMADE SORBETS & ICE CREAMS

pro Kugel 4.50

mit Rahm +1.50

### MEDUOLIS IR GILIY KAVA 12

Litauisches Dessert mit Mokka-Pannacotta, Birnen,

Honigkuchen & braune Buttercreme

### ESPRESSO NOMAD 8.50

### MINI DESSERT ASTARPUNGAR 7.50

Isländische Donuts mit gesüsstem Hüttenkäse & schwarzen Johannisbeeren

(Kompott)

### KÄSEPLATTE MIT KÄSE VON SERDAR

AUS DER NEUEN ALTEN

MARKTHALLE BASEL

Feigensenf & Nomad Früchtebrot

Klein (3 St) 10.50

Gross (5 St) 16

## SUNDAY BRUNCH

JEDEN SONNTAG  
VON 11-14.30 UHR

Bubble it up!