

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

Kürbiskern-Hummus, Gepickeltes Gemüse, Salsiz, Randen-Labneh, Weisses Bohnen-Salat, Falafel, Spitzpaprikapüree & Fladenbrot

MEZZE JE 8.50

Kürbiskern-Hummus, Gepickeltes Gemüse, Randen-Labneh, Weisses Bohnen-Salat, Falafel & Spitzpaprikapüree

MAZZE 22

Muhammara mit weissem Bohnensalat, Gebratenen Auberginen, Granatapfel & Joghurt

SALAT NOMAD JE 9.50

ab 2 Portionen in grosser Schüssel mit Hausdressing

PULPO 14

Pulpo mit Radicchio, Blutorangen, Balsamico-Linsen & Knoblauch-Mayo

SOM TAM 9.50

Thailändischer Salat aus grünen Papaya, Karotten, Chilis & Limetten mit Poulet +8 / mit Shrimps +8

AUSTERN

JE 4

Klassisch: Mit Schalotten-Vinaigrette / Asia-Style mit Chili-Öl und geröstetem Sesam

SOUPS

SCHWARZWURZEL-CAPPUCCINO 13

Schwarzwurzelcremesuppe mit Trüffelbutter, Milchschaum und Kakaopulver

KRUSTENTIER-CRÈME-SUPPE 12

„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

CURRY WURST NOMAD-STYLE 24

SHABU-SHABU

AB 2 PERSONEN AB 18 UHR 36 P.P.

MAINS

AHI-POKE-BOWL 34

Roh marinierter Thunfisch auf Reis mit Karotten, Cherrytomaten, Ananas & Avocado

CREVETTES PIL PIL 30

Gebratene Crevetten mit Chili & Kräutern, Rundzelkartoffeln & Aioli

TERIYAKI-LACHS 28

Gebratener Lachs mit Teriyaki glasiert, Karottenpüree, Chinakohl & Wasabi-Mayo

INDISCHES HÜHNCHEN-KORMA 28

Indische Curryvariation mit Hühnchen, Gewürzreis & Mango-Chutney

MAROKKANISCHE LAMM-TAJINE 31

Marokkanisches Lammragout mit Datteln, Koriander und Mandeln mit Safran-Reis & Randen-Joghurt

FRIED RICE 19

Gebratener Reis mit Ei, Karotten, Mungbohnen-Sprossen, Erbsen & Lauchzwiebeln mit Poulet +8 / mit Shrimps +8

TANDOORI-LINSEN 24

Indischer Linsen-Eintopf mit Tandoori-Gewürzmischung & hausgemachtes Fladenbrot

FRIES

JE 5.50

FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES

SPECIAL DRINKS

ZWETSCHGEN-ESTRAGON

SPRITZ 13.50

GINGER-CUCUMBER-STERANIS

SPRITZ

mit Spumante 13

mit Tonic 9.50

EARL GREY GIN FIZZ 17

Gin, Zitrone, Grapefruit Saft, Earl Grey Sirup und -Powder

DESSERT

HOMEMADE SORBET & ICE CREAM

pro Kugel 4.50

mit Schlagrahm +1.50

ESPRESSO NOMAD 8.50

GLÜHWEIN-CHEESECAKE 9

mit Schokoladen-Sorbet

MINI DESSERT JE 7.50

Birnen-Sorbet mit Rosmarin und Mandel-Cantucci / Lækkerli - Parfait / Schokomousse

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!

NOMAD EATERY & BAR
BRUNNGÄSSLEIN 8, CH-4052 BASEL
+41 61 690 91 60, INFO@NOMAD.CH
WWW.NOMAD.CH/EATERY

DIE KÜCHE HAT DURCHGEHEND BIS 23 UHR GEÖFFNET.
EATERY@NOMAD.CH / 061 690 91 60

ALLE PREISE IN CHF INKL. MWST

WIFI #NOMADBASEL
SHARE YOUR SPIRIT #NOMADBASEL



Deklaration & Allergien

Für Deklaration und Allergien, komm bitte auf uns zu.
Wir erzählen dir gerne alles was du wissen möchtest.