

NOMAD'S MENÜVORSCHLÄGE

2022

Festideen gibt's genug, Gründe dafür auch. Aber es gibt nur einen Ort, wo beides Hand in Hand geht.

*Ab 13 Personen benötigen wir die Menü Auswahl im Voraus.
Bitte wähle ein einheitliches Menü für die ganze Gruppe.*

TRAVELLERS MENÜ 78 TO SHARE

*Alle Gerichte werden im "Tavolata Stil" in die Mitte des Tisches gestellt zum Teilen.
Stell dir pro Gang je 3 Gerichte zusammen.*

STARTERS

*Koreanisches Tatar mit Soyasauce,
Honig, Ingwer, Nashi & Pinienkernen*

*Lammköfte mit Salzzitronen-Labneh
& Minze*

*Mit Balsamico glasierter Pulpo,
Gelberbesenpüree & karamellisierter
Fenchel*

*Ceviche vom Wolfsbarsch mit Aji
Amarillo, Tomate, Gurke &
Koriander*

*Zweifarbige Randen mit Ricotta,
Basilikum & Balsamico-Perlen*

MAINS

*Kurkuma Chicken mit Gurken-
Couscous & gerösteter Aubergine*

*Southern Style Spare Ribs mit Maple-
BBQ & Tater Tots*

*Gebratener Lachs mit Teriyaki-Sauce,
Sesam-Pack-Choi & Reis*

*Gedämpfte Dorade «cantonese style»
mit Chili, Ingwer, Frühlingzwiebeln &
Reis*

*Veganes Massaman-Curry mit
geräuchtem Tofu, Kartoffeln,
Erdnüssen & Reis*

SWEETS

*Cheese Cake im Weckglas mit Beeren
Kompott*

*Pochierte Rhabarber mit Sauerrahm
& Meringue*

Brownie mit Porter vom Volta Bräu

*Natilla de cafe – Südamerikanisches
Kaffee Flan mit Zimt*

Limetten Parfait

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS

&

FRENCH FRIES

+20 PRO PERSON

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

LUST AUF DIESEN KLASSIKER? GÖNN DIR
DAS ENTRECÔTE & ZWEI DER OBEN
AUFGELISTETEN AUSWAHLGERICHTE.