

SNACKS

NOMAD NACHOS 16

Nachos mit Cheddarkäse überbacken,
dazu Guacamole und Tomatensalsa

NOMAD PLATTE AB 18 UHR 44

Zum teilen! Zu zweit oder mehr...

„YOU'RE DRIVING ME NUTS!“ 4.50

Nussmix mit Petersilie, Chili und Limetten

ANTIPASTO MISTO 22

Brett mit Rohschinken, Parmesan, getrockneten
Tomaten & Oliven

CHIPS, JOHN & JOHN 7

Salt & Vinegar/Sea Salt

GIN

BREIL PUR 19

MIT GENTS TONIC & ORANGENZESTE

Destilliert mit Alpenrose, Wacholder &
Schokoladenminze

WINT AND LILA 19

MIT MEDITERRANEAN TONIC & ROSMARINZWEIG,
ORANGENZESTE

Destilliert mit Pfefferminze & Orangenblüzen

BROCKMANS 20

MIT FEVER TREE TONIC & BEEREN

Destilliert mit Blaubeeren & Brombeeren

FERDINANDS 23

MIT FEVER TREE TONIC & INGWER, LIMETTEN

Destilliert mit Schlehe, Weinrose & Mandelschale

MONKEY 47 23

MIT FEVER TREE TONIC & LIMETTE

Destilliert mit 47 verschiedenen Zutaten aus dem
Schwarzwald & exotischen Gewürzen aus Indien

BOTANIST 19

MIT FEVER TREE TONIC & ORANGE

Destilliert mit 31 verschiedenen Blüten,
Kräutern & Früchten

NOMAD

„FIRST YOU TAKE
A DRINK, THEN THE
DRINK TAKES
A DRINK, THEN THE
DRINK TAKES YOU.“

F. Scott Fitzgerald

Falls nichts für dich dabei ist,
sag uns ein Stichwort und wir mixen
dir einen passenden Drink.

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

WIFI #NOMADBASEL
SHARE YOUR SPIRIT #NOMADBASEL



APERITIFS

BELLINI 13

PRICKELND – ERFRISCHEND
saisonales Früchtepüree, Bio-Prosecco

FEDERICA CON CAVA 12.50

FEINHERB – FRUCHTIG
Federica, Granatapfelkerne, Cava JYC, Soda

LILLET VIVE 12.50

SPRITZIG – FRISCH
Lillet rot, Birne, Minze, Tonic Water

NOMAD SPRITZ 10.50

SÄUERLICH – PRICKELND
Weisswein, St. Germain, Apfel, Minze, Soda

INGE 13.50

ERFRISCHEND – AROMATISCH
Nomad's Ingwersirup, Limetten, Gurke, Orange, Bio-Prosecco, Soda

TASMANISCHER TEUFEL 16

WÜRZIG – BELEBEND
Banks London Dry Gin, St. Germain, Limettensaft, Tasmanischer Pfeffer, Rosmarin, Tonicwater

DAILY SPECIAL DRINK

Ask for our daily changing special drink,
price upon request

NOMADS FAVORITES

FIG GIN FIZZ 16

KÖSTLICH – ERFRISCHEND
Nomads Feigen-Gin, Eiweiss, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda

APPLE PIE BRAMBLE 16

SÜSS – FRUCHTIG
Banks London Dry Gin, Brombeerlikör, Vanillesirup, Limettensaft, Süssmost, Zimt

BLOODORANGE-MINT CAIPI 16

FRUCHTIG – FRISCH
Nomads Blutorangen-Cacacha, Pfefferminze, Limettensaft, Zuckersirup

MACHO MARGARITA 17

FEURIG – SCHARF
Tequila, Rum infused Guindilla Paprikas, Triple Sec, Limettensaft

BASIL SMASH 16

FRISCH – AROMATISCH
Banks London Dry Gin, Basilikum, Zuckersirup, Zitronensaft, Eiweiss

QUITTEN DATTEL PUNCH 16

KRÄFTIG – SÄUERLICH
Bourbon, Quitten, Dattelsirup, Mandellikör, Süssmost, Limettensaft

NOMAD CUP 16

FRUCHTIG – WINTERLICH
Nomads Ginlikör, frische Früchte, Ginger Ale

BLUEBERRY COOKIE SOUR 16

BEERIG – SÜSS
Nomads Blaubeerrum, Zitronensaft, Zuckersirup, Blaubeer-Vanille Schaum

BASEL MULE 16

FRISCH – PIKANT
Belarus Partisan Vodka, Limette, Süssmost, Ginger Beer

PEAR NOT PAIR 16

HERBSTLICH – ERFRISCHEND
Banks London Dry Gin, Birnensaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Rotwein

PEATY MANHATTAN 17

RAUCHIG – INTENSIV
Rye Whiskey, Antica Formula, Grand Marnier, Lagavulin Spray

ZWETSCHGEN DAIQUIRI 16

BELEBEND – WINTERLICH
Dark Rum infused Prunes, Limettensaft, Zuckersirup, Schokoladenbitter

FEIGEN EISTEE 16

FRISCH – BELEBEND
Feigen Vodka, Earl Grey Tee, Zitronensaft, Zuckersirup

COCKTAILS

NOMADS ALKOHOLFREI

FIZZ LIKE A GLOVE 14

SAUER – FRUCHTIG
Passionsfruchtsaft, Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup, Soda

CHERRY NOJITO 14

SÄUERLICH – ERFRISCHEND
Sauerkirschpüree, Minze, Süssmost, Limettensaft, Zuckersirup

CASSIS SPRITZ 12

SPRITZIG – SÜSS
Cassissirup, Süssmost, Minze, Birne, Soda