

NOMAD'S LUNCH MENU

Eatery & Bar

Neu haben wir für euch immer mehr als nur ein Menu zur Auswahl zum Lunch – wir haben euch eine ganze Lunch Karte zusammengestellt, die wöchentlich wechselt. Ob Lieblingsessen 5 mal in der Woche oder täglich etwas anderes – die Wahl liegt bei dir!

„LIKE ALL GREAT TRAVELLERS I HAVE SEEN MORE THAN I REMEMBER AND REMEMBER MORE THAN I HAVE SEEN.“

Benjamin Disraeli

NOMAD CLASSICS

GRÜNER SALAT
„NOMAD“ JE 9.50

ab 2 Portionen in grosser Schüssel
mit Hausdressing

POKÉ BOWL VEGAN 18
mit Bio Black Tiger Prawns +8
mit Poulet oder
mariniertem Feta +6

MAZZE 22
Rote Bete Hummus, marinierte
Feigen mit Ziegenkäse &
Pinienkernen, Honig & Linsensalat
mit Sardinen oder Salsiz +8

NOMAD BURGER 26
Angus Burger, Burger Bun,
Café de Paris, mit Spiegelei,
Coleslaw, Barbecue Sauce
& French Fries

IM GANZEN GEKOCHTE
ARTISCHOCKE 18.50
mit Schalottenvinaigrette,
Chilimayonaise & Baguette

Frag nach unseren Mezze!

LUNCH SPECIALS

SALAT ODER SUPPE
INKLUSIVE

FLEISCH
GEFÜLLTE
POULET-KEULE 26
mit Pilzen & Djuvec-Reis

FISCH
LAUWARMER SALAT
VOM OKTOPUS 24
getrockneten Tomaten, Oliven,
Kichererbsen & Kartoffeln

VEGI
NASI GORENG 22
mit eingelegten Shiitake Pilzen

PASTA
RICOTTA-SPINAT
RAVIOLI 20
mit Tomatensugo & Rucola

NOMAD SPECIAL

KALBSLEBER "BERLINER
ART" 32
mit karamellisiertem Apfel
& geschmorten Zwiebeln

DESSERT

ETON MESS 9.50
Saisonales Fruchtkompott

ESPRESSO NOMAD 8.50

POWER LUNCH 75

Du genießt ein Mittagsmenü in unserer Eatery, danach hast du ein Hotelzimmer für dich alleine und genießt deinen wohlverdienten Mittagsschlaf.

EAT, SLEEP, WORK,
REPEAT

Frag unser Team!

BEER

OFFEN

Aus der hauseigenen Brauerei Volta Bräu

LAGER 0.3/0.5 BASEL 5.20/8.20

Unser Spritziges helles, Untergärig, 4.8%

RED ALE 0.3/0.5 BASEL 5.50/8.50

Unser malzige Red Ale, Obergärig 5.5%

SAISONBIER 0.3/0.5 BASEL 5.80/8.80

Frag unser Team nach der Sorte!

FLASCHE

AYINGER BRÄUWEISSE 0.5 DE 8.50

Weizenbier mit unverwechselbarem

Bananenaroma

KEHRWIEDER PROTOTYP 0.33 DE 7.20

Fruchtiges Pale Ale

BRAUREBEL 0.33 BASEL 7.20

Fein, frisches Pale Ale

HARVIESTOUN OLD ENGINE OIL 0.33 SCO 7.20

Süss bitteres Black Ale

WESTMALLE TRIPEL 0.33 BEL 7.20

Fruchtiges, kräftiges Trappistenbier

LEERMOND ALKOHOLFREI 0.33 SUI 5

Dunkelblondes, leichtes Bier

LOLA BIER 0.33 SUI 6.50

Alkoholfreies IPA

BUBBLY

0.1/0.75

PROSECCO BIO STEFANY / 10.50/63

CANTINA PIZZOLATO ITA

CAVA BRUT GRAN RESERVA / 11.80/71

JUVÉ Y CAMPS ESP

APERITIFS

FEDERICA CON CAVA 12.50

FEINHERB - FRUCHTIG

Federica, Granatapfelkerne, Cava JYC, Soda

LILLET VIVE 12.50

SPRITZIG - FRISCH

Lillet weiss, Basilikum, Gurke, 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

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



„MY ONLY REGRET IN LIFE IS THAT I DID NOT DRINK MORE WINE.“

Ernest Hemingway

WHITE WINES

0.1/0.75

NIVARIUS /

BODEGAS NIVARIUS 2016 ESP 7.40/51

frisch, intensiv, Aromen von weissen Blumen
und tropischen Früchten

WEISSBURGUNDER HOHES ECK /

JOHANNES ZILLINGER 2016 AUT 8.60/55

nussig, würzig, vielschichtig, mineralisch

CHABLIS 1ER CRU /

DOMAINE DE LA MOTTE 2015 FRA 9.80/68

mineralisch, Ananas Frucht, kräftig mit
viel Volumen

SAUVIGNON BLANC / IM LEE /

WEINGUT ZUM STERNEN 2017 SUI 10.50/71

rassige Säure, kompakt und kräftig, beerig mit
exotischen Akzenten

ROSÉ WINES

0.1/0.75

VENUS PINCHINAT FRA 7.10/53

RED WINES

0.1/0.75

SYRAH TERROIR /

DOMAINE LA GRANGE 2015 FRA 7.20/49

frischer eleganter Körper, Aromen von
reifen roten Beeren, Pfeffernuancen

24 MOZAS / BODEGA DIVINA

PROPORCION 2015 ESP 8.60/59

komplexes Bukett, rote Früchte und Lakritze,
weiche Tanninstruktur

GO MALBEC /

BODEGA VINORUM 2016 ARG 9.60/61

modern, fruchtbetont, wenig Barrique

DE TOREN Z /

STELLENBOSCH, 2013 SÜDAFRIKA 12.50/78

Aromen von Pflaumen und Blaubeeren,
erfrischende, harmonische Säure

SOFT DRINKS

LURISIA IL NOSTRO CHINOTTO 5.20

LURISIA LA NOSTRA ARANCIATA 5.20

ALMDUDLER 5.20

COCA COLA, ZERO 4.50

MICHEL ORANGE FAIR TRADE 0.2 4.90

MICHEL BODYGUARD, ANANAS, 4.90

PINK GRAPEFRUIT 0.2

MARACUJA NEKTAR 0.2 4.90

WOSTOCK TANNENWALD 5.20

CHARITEA „RED“ 5.20

SEEZÜNGLE TRÄUBLE 5.20

FEVER TREE GINGER ALE 5.20

FEVER TREE GINGER BEER 5.20

FEVER TREE BITTER LEMON 5.20

FEVER TREE TONIC WATER 5.20

GENTS SWISS ROOTS TONIC 5.20

SÜSSMOST VOM NUSSHOF 0.3 4.50

ELMER CITRO 0.3 4.50

SAN BITTER 5.20

GRANINI TOMATE 0.3 5.80

FRITZ MELONE 5.20

FRITZ RHABARBER 5.20

WATER

OFFEN 0.3/0.5/1L

BASLER WASSER 3.90/5.90/8.50

FLASCHE 0.5

GOBA APPENZELLER WASSER LAUT/STILL 7.20

HOT DRINKS

LATTE MACCHIATO 5.80

CAFÉ CRÈME 4.50

ESPRESSO 3.90

ESPRESSO DOPPIO 5.80

CAPPUCCINO 5.30

ICED AMERICANO 4.80

LATTE FREDDO 5.80

SCHOGGI, OVO 5.10

CHAI LATTE 5.80

TEE „TEEGARTEN MINIATURES“

PORTION/KANNE 4.50/10.50

Darjeeling/Earl Grey/Assam

Pai Mu Tan/Jasmin/Maté

Verveine/Minze/Kamille

Roiboos Vanille/Roiboos Lemon Ginger

Sunset Früchte/Chai/Nomad