

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
Galia Melone, Cherry-Tomaten-
salat, Zitronen Humus & Focaccia
mit Rohschinken +8

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

ROAST BEEF
klein / gross **24/38**
mit Wurzelgemüse-Vinaigrette,
Meerrettich & gebratenen
Frühlingskartoffeln

Frag nach unseren Mezze!

LUNCH SPECIALS

**SALAT ODER SUPPE
INKLUSIVE**

**FLEISCH
KHORESH GHEYMEH 26**
Iranischer Rindfleischeintopf
mit Gelberbsen, Auberginen,
Limetten & Granatapfelkernen,
dazu Kaffir-Reis

**FISCH
TOM YAM PLA 24**
Scharfe Thailändische Fischsuppe
mit Reismudeln, Lattich
& Mungosprossen

**VEGI
ZIMT-COUSCOUS 19**
mit roh marinierten Randen
& Kirschenchutney

**PASTA
ORECCHIETTE 22**
mit Hackfleischsauce, Apfelmus
& gerösteten Zwiebeln

NOMAD SPECIAL

**SCHWEINSFILET
IM SPECKMANTEL 39**
mit Wacholderjus, Ofengemüse
& Williams-Kartoffeln

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!

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: Wir beziehen alles aus der Schweiz, bei Details kannst du gerne unseren Service fragen.

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

PROSECCO BIO STEFANY / 0.1/0.75 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

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

Ernest Hemingway

WHITE WINES

0.1/0.75

ESPORAO RESERVA / ESPORAO 2016 POR 7.40/51

frisch, schöne Säure, unkompliziert

RIESLING / SCHMIDTGES 2016 GER 8.20/55

feinfruchtig, elegante Säure, mineralisch

TERRA D'UVA /

BENITO FERRARA 2016 ITA 8.90/57

mittelkräftig, frisch, mineralisch

PINOT NOIR / SIEBEDUPF 2016 SUI 9.60/62

fruchtig, körperreich, langanhaltend

ROSÉ WINES

0.1/0.75

VENUS PINCHINAT FRA 7.10/53

RED WINES

0.1/0.75

CHATEAU MUSAR JEUNE / 7.60/53

CHATEAU MUSAR 2013 LIB

pikant, beerig, aromatisch

IL SANGIOVESE / 8.30/55

TENUTA PANDOLFI 2016 ITA

leicht, floral, unkompliziert

CRASTO SUPERIOR / 9.10/57

QUINTA DO CRASTO 2015 POR

fruchtig, abgerundet, ausgewogen

COCODRILO / VINA COBOS 2015 ARG 12.50/86

intensiv, kräftig, ausgeprägte Tannine

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

OPALINE APRIKOSE 5.20

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“ 4.50/10.50

PORTION/KANNE

Darjeeling/Earl Grey/Assam

Pai Mu Tan/Jasmin/Maté

Verveine/Minze/Kamille

Roiboos Vanille/Roiboos Lemon Ginger

Sunset Früchte/Chai/Nomad