

# 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, Bledar 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

Geräuchertes Baba Ganoush, Gurken-Minze-Raita, Hummus aus schwarzen Bohnen, halb getrocknete Peretti-Tomaten, Pastrami, Beluga-Linsen-Granatapfelsalat & Fladenbrot

### MAZZE 22

Samosas

Frittierte Teigtaschen gefüllt mit Käse, Sultaninen, Mayoran & gepickelten Johannisbeeren

### SALAT NOMAD JE 9.50

ab 2 Portionen in grosser Schüssel mit Hausdressing

### SASHIMI VOM KINGFISH 16

Kurz gebeizter Kingfish mit Salzzitronen, Kohlrabi, Schnittlauch & Hirse

### MOLE VERDE 14

mit gebratenen Zucchini & Portulak mit Riesencrevetten (3 Stk.) +9.50

## SOUPS

### GUACAMOLE-SUPPE 14

kalte Avocadosuppe mit Chiliöl mit Focaccia & confierten Tomaten

„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

### CHICKEN-SHAWARMA 25

mit Gurken-Tabouleh & Aubergine

„One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well.“

Virginia Woolf

## MAINS

### KÖFTE NOMAD 29

Rind- und Lamm-Hackbällchen mit Auberginenmus, Fenchel, Salzlimetten & Javaher Polo

### LUCIOPERCA VERACRUZ 32

Gebackener Zander mit Tomaten, Kartoffeln, Zwiebeln, Oliven, Kapern & Chilis

### MANGOLD-SARMA 26

mit Reis und Gemüse gefüllte Mangoldblätter mit Safran-Yoghurt

### ASIAN BOWL 26

mit spicy Rice, Pak-Choi, Okraschoten, Papaya, violette Karotten & Chilipaste mit Five-Spice-Chicken +10.50 mit Riesencrevetten (3 Stk.) +9.50

„It's no big thing, but you make big things out of little things sometimes.“

Robert Duvall

## FRIES

JE 5.50

FRENCH FRIES / SWEET POTATO FRIES

## SPECIAL DRINKS

### LILLET VIVE 12.50

spritzig – frisch

Lillet Vive Rosé, Tonic Water, Basil, Cucumber

### TASMANISCHER TEUFEL 16

würzig – belebend

Bickens London Dry Gin, St. Germain, Lime juice, tasmanian Pepper, Rosemary, Tonic water

### CAVA BRUT GRAN RESERVA

JUVÉ Y CAMPS

0.1 / 0.75 11.80/71

## DESSERT

### HOMEMADE SORBETS & ICE CREAMS

pro Kugel 4.50

mit Rahm +1.50

### SELLOU-KÄSEKUCHEN 14

mit Kirsche

### ESPRESSO NOMAD 8.50

### MINI DESSERT JE 7.50

Schokomouss / Yoghurt-Creme mit Rhabarberkompott

### 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

COMEBACK AB 20.09.  
VON 11-14.30 UHR

Bubble it up!