



### BAKERY

#### PASTRY BASKET 4.2

CROISSANT, PAIN AU CHOCOLAT, CANELE, PAIN AU RAISINS, MUFFIN

#### BLUEBERRY MUFFIN 1.5

#### CHOCOLATE CHIP MUFFIN 1.5

#### KASHKAVAL ZAATAR FLAT BREAD 2.8

### CROISSANTS

#### CROISSANT, COMPOTE & BUTTER 1.7

#### ALMOND CROISSANT 2.2

#### CHOCOLATE CROISSANT 2.2

#### TRUFFLE & SCRAMBLED EGGS 3.6

### SPECIALITIES

#### TURKISH EGGS 4.5

Tzatziki, romesco sauce, chili oil

#### NOMAD OMELETTE 3.9

Served with sliced tomato, fresh basil, chilli

ADD MOZZARELLA 0.6 / KASHKAVAL 0.8

#### FALAFEL AVOCADO BRIOCHE 4.5

Sriracha and tahini yogurt sauce

#### SHAKSHOUKA 7.5

Egg, red pepper sofrito, muhamara, smoked labneh, flat bread

### EGGS

#### FULL NOMAD BREAKFAST 6.0

Scrambled eggs, sausages, asparagus, portobello mushroom, avocado, semi dried tomato & flat bread

#### TRUFFLE EGGS, ASPARAGUS & BACON BUNDLE ON TOASTED SOURDOUGH 6.5

#### WHIPPED EGGS, FLAT BREAD 3.1

ADD BEEF SAUSAGE 1.2 / BEEF BACON 2.2

#### NOMAD BENEDICT 6.4

Smoked beef brisket, poached eggs, mustard hollandaise on toasted English muffins

#### EGGS ROYALE 5.5

Cold smoked salmon, watercress, mustard hollandaise on toasted English muffins

#### AVOCADO & POACHED EGGS ON TOASTED SOURDOUGH 5.3



D

D

D

D

D

D

N D

D

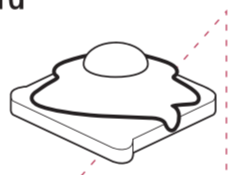


N D

D

D

N D



D

D

D

D

D

D

### BAGELS

HAND ROLLED, ALL NATURAL, FLOWN TO US FROM NYC

#### NEW YORKER 4.7

Scrambled egg, bacon & cheddar cheese

#### CALIFORNIAN 5.2

Smoked turkey breast, avocado, bacon, lettuce, tomato, mustard mayonnaise

#### CHICKEN MELT 5.2

Pulled BBQ chicken, cheddar, chipotle mayo

#### LOX 5.6

Smoked salmon, roe, cream cheese

#### CLASSIC 2.8

Served with cream cheese

### BAOS

#### TRUFFLE BAO 4.2

2 steamed bao buns filled with scrambled egg, mushroom & truffle paste

#### SMOKED BEEF BRISKET BAO 4.2

BBQ sauce & red chili

#### KOREAN CHICKEN BAO 3.3

Slaw & Korean sauce

### SWEETS

#### CLASSIC BUTTERMILK PANCAKE 4.7

Served with maple syrup

#### BANOFFEE BUTTERMILK PANCAKE 5.5

Buttermilk pancakes topped with toffee sauce, bruleed banana & biscuit crumb

#### NUTELLA FRENCH TOAST 5.5

Berries, whipped cream & maple syrup

### ACAI BOWLS

Available GF 0.6

#### ALMOND BUTTER ACAI BOWL 5.4

Mixed berries, banana, granola & coconut flakes

#### PEANUT BUTTER ACAI BOWL 5.4

Strawberries, banana, granola & cacao nibs

#### CASHEW BUTTER ACAI BOWL 5.4

Dates, banana, pistachio & cacao nibs

#### CHIA PUDDING 3.3

Mix berries  
Mango & passion fruit

ADD YOGURT 0.6

ADD GRANOLA GF 0.4

YOGURT, CHIA SEEDS & ROASTED SEASONAL FRUITS 3.1 D GF



D

D

D

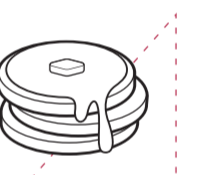
D

D

D

D

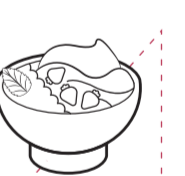
D



D

D

N D



V N

V N

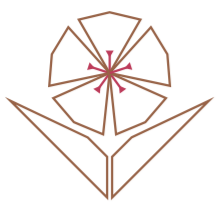
V N

V

GF GLUTEN FREE V VEGAN D DAIRY N NUTS

Follow @NOMADURBANCAFE to find out more

\*ALL PRICES ARE INCLUSIVE TO 10% V.A.T.



## STARTERS

### AVOCADO HUMMUS 2.8

Sesame, pistachio, flat bread

### SMOKED SALT EDAMAME 2.8

### STUFFED VINE LEAVES 2.0

### HOUSE BREAD & BUTTER 1.7

rye sourdough, focaccia

### SEED CRACKERS, SMOKED LABNEH 2.8

### NOMAD NACHOS 6.1

Smoked brisket, guacamole, tomato salsa, sour cream & cheddar cheese

### BURRATA ON TOAST 9

Pistachio pesto, cherry tomatoes, pickled onions, raspberries, sourdough

### SHARING PLATTER 8.8

Beetroot hummus, bresaola, stuffed vine leaves, burrata, rocket, pita, smoked labneh

## SALADS

### QUINOA FALAFEL SALAD 5.0

Beetroot hummus, baby spinach & chickpeas

### BRESAOLA ROCKET PARMESAN SALAD 6.6

### STRAWBERRIES DATE FETA SALAD 6.1

Kale, baby spinach, pomegranate seeds, rocket leaves & balsamic dressing

### SMOKED CHICKEN CAESAR SALAD 6.1

Lettuce, semi dried tomatoes, parmesan shavings, caesar dressing

## SIDES

### FRIES 1.7

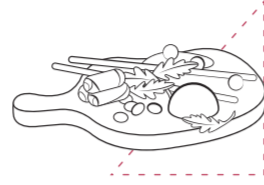
ADD TRUFFLE 1.2

### ROCKET PARMESAN SALAD 2.2

### CREAMY MASHED POTATO 1.7

Crispy bacon

### CRISPY BACON 2.2



(N) (D)

(V) (GF)

(V) (GF)

(D)

(D) (GF)

(D) (GF)

(N) (D)

(D)

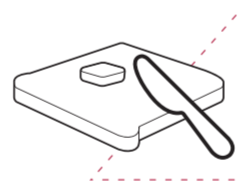


(D)

(D) (GF)

(D) (GF)

(D)



(V) (GF)

(D) (GF)

(D) (GF)

## MAINS

### CHICKEN & MUSHROOM RISOTTO 9.9

Wild mushrooms, roasted chicken medallions, parmesan  
ADD TRUFFLE 2.0

### MANCHURIAN CHICKEN 7.2

Steamed rice

### CHICKEN PARMIGIANA 8.8

Pan-fried chicken breast, tomato sauce, mozzarella & parmesan cheese

### STEAK FRITES 13.2

Sirloin [USA Angus 250g]

### MISO GLAZED SALMON 11.0

Cardamom yoghurt, sesame

(D) (GF)

(D)

(D) (GF)

(D) (GF)

## PASTA

### TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI 10.0

### PRAWN & PINK SAUCE PENNE 8.8

### NOMAD RIGATONI 8.8

Parma rosa sauce, burrata

### MAC & CHEESE 4.5

ADD TRUFFLE 1.5



(D)

(D)

(D)

(D)

## BURGERS

### NOMAD CLUB SANDWICH 5.5

Turkey breast, avocado, egg mayo, tomato, lettuce, cheddar cheese

### KOREAN CHICKEN BURGER 4.8

Asian slaw, cheddar cheese, kimchi mayo

### SMOKED NOMAD BEEF BURGER 7.6

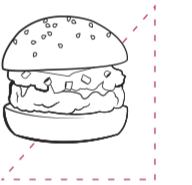
Lettuce, tomato, caramelised onion, cheddar cheese

### SMOKED BEEF BRISKET BURGER 7.7

Pickles, caramelised onions, cheddar cheese

### VEGAN BURGER 7.6

Tomato, lettuce, caramelised onion, vegan cheese



(D)

(D)

(D)

(D)

(V)

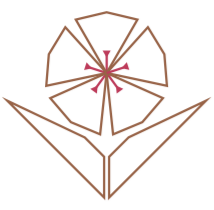
## WANDERLUST / noun

a strong longing for or impulse toward wandering or traveling to new places

(GF) GLUTEN FREE (V) VEGAN (D) DAIRY (N) NUTS

Follow @NOMADURBANCAFE to find out more

\*ALL PRICES ARE INCLUSIVE TO 10% V.A.T.



### ESPRESSO BASED DRINKS



Dairy Free available upon request (Almond/Hazelnut/  
Tigernut/Coconut) 0.5 / Extra Shot 0.7

- ESPRESSO 1.6
- DOPPIO 2.0
- LONG BLACK 2.0
- AMERICANO 1.6
- MACCHIATO 1.7
- CORTADO 2.0
- CAPPUCCINO 2.5
- LATTE 2.8
- MOCHA 2.8
- FLAT WHITE 2.7

### SPECIALTIES

- COFFEE TONIC 2.8
- FREDDO CAPPUCCINO 2.8
- COLD BREW 2.8
- MATCHA LATTE 3.2
- BELGIAN CHOCOLATE 2.8  
Hot or Cold
- SPANISH LATTE 2.8  
Hot or Cold
- VEGAN DALGONA 2.8  
Oat milk
- TURKISH COFFEE 2.5

### INFUSIONS & TEAS 2.5

Please ask for our tea selection

- ENGLISH BREAKFAST
- NOMAD BLEND
- EARL GREY
- CHAMOMILE
- JASMINE
- GREEN
- DAILY TEA SELECTION

### FRESH JUICES



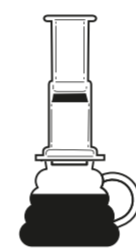
- ORANGE 2.2
- ALL GREEN 2.6  
Green apple, kale, cucumber, celery
- ALL RED 2.6  
Red apple, beetroot, carrot

### DRIP COFFEE

Coffee Brewing Methods 2.8



SYPHON



AEROPRESS



CHEMEX



V60

### MOCKTAILS



**PINK LADY 2.8**  
Lemon, roses, elderflower, lychee, ginger,  
sparkling water

**TOKYO RITUAL 2.8**  
Melon, lychee, green tea

**PASSION FRUIT MOJITO 2.8**  
Orange, mint, passion fruit

**MOROCCAN MINT 2.4**  
Homemade Moroccan ice tea lemonade

**STRAWBERRY & BASIL SPRITZER 2.5**  
Lemon, fresh strawberries and sparkling water

**YUZU TONIC 2.8**  
Cucumber, lime, lemon, tonic water

### MASTIQUA 2.0

ORIGINAL

LEMONADE

SOUR CHERRY

### KOMBUCHA MOCKTAILS 3.2

MIX BERRIES

POMEGRANATE

GRAPEFRUIT

### SOFT DRINKS 1.5

COKE

COKE LIGHT

FANTA

SPRITE

SPRITE LIGHT

GINGER ALE

### WATER

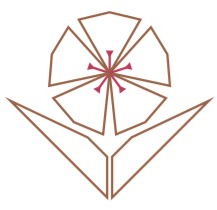
**DOLOMIA WATER**  
330ml - 1.65 750ml - 2.75

**DOLOMIA SPARKLING WATER**  
330ml - 1.65 750ml - 2.75

**GF** GLUTEN FREE   **V** VEGAN   **D** DAIRY   **N** NUTS

Follow **NOMADURBANCAFE** to find out more

\*ALL PRICES ARE INCLUSIVE TO 10% V.A.T.



## DESSERTS

### TIRAMISU 4.4

Lady fingers, coffee, mascarpone

### CANELE 1.2

Caramel, vanilla

### CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN 3.3

Vanilla homemade gelato & strawberries

### OLD FASHION CHOCOLATE CAKE 3.9

### FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE 3.3

### BROOKLYN BLACKOUT 3.9

Black cocoa

### HOMEMADE GELATO

ask your server for daily flavours

**V** and **GF** options are available

1 SCOOP 1.5

2 SCOOPS 2.5

### ACAI BOWLS

Available **GF** 0.6

### ALMOND BUTTER 5.4

Mixed berries, banana, granola & coconut flakes

### PEANUT BUTTER 5.4

Strawberries, banana, granola & cacao nibs

**N** **D**

### RED VELVET, BLUEBERRY AND PEANUT BUTTER CAKE 4.5

**N** **D**

**D**

### BIRTHDAY CAKE 15.0

Rainbow crumble, vanilla  
Serving for 2-4

**D**

**D**

### RUSSIAN HONEY CAKE 3.9

**D**

**N** **D**

### SAN SEBASTIAN CAKE 3.9

Served with chocolate sauce (optional)

**GF** **D**

**D**

### BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE 5.8

**N** **D**

**D**

### DATE & PISTACHIO MERINGUE ROULADE 3.9

**N** **D** **GF**

### PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE 3.9

**N** **D**

### UM ALI CAKE 3.9

**N** **D**

### AFFOGATO 3.8

VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM,  
COOKIE & ESPRESSO

**D**



**V** **N**

### CASHEW BUTTER ACAI BOWL 5.4

Dates, banana, pistachio & cacao nibs

**V** **N**

**V** **N**

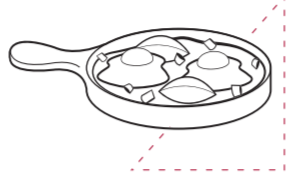
**GF** GLUTEN FREE **V** VEGAN **D** DAIRY **N** NUTS

Follow **NOMADURBANCAFE** to find out more

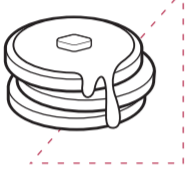
\*ALL PRICES ARE INCLUSIVE TO 10% V.A.T.



### فطائر الباو

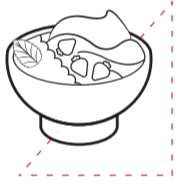


- ⓓ باو الكمأة 4.2  
TRUFFLE BAO  
قطعتي فطائر باو على البخار،  
محدشوة بالبيض المخفوق والفطر  
ومعجون الكمأة
- ⓓ باو لحم الصدر المدخن 4.2  
SMOKED BEEF BRISKET BAO  
صلصة الباربيكيو، فلفل أحمر حار
- ⓓ باو الدجاج الكوري 3.3  
KOREAN CHICKEN BAO  
سلو، صلصة كورية



### حلويات

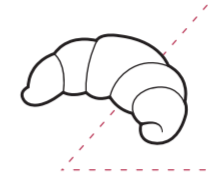
- ⓓ بان كيك الكالسيكية باللبن 4.7  
CLASSIC BUTTERMILK PANCAKE  
تقدم مع شراب القيقب المركز
- ⓓ بانوفني بان-كيك 5.5  
BANOFFEE PANCAKE  
فطائر بان-كيك باللبن، مغطاة  
بصلصة التوفى والموز المحمص  
وفتات البسكويت
- ⓓ الخبز الفرنسي بالنوتيل 5.5  
NUTELLA FRENCH TOAST  
مع التوت والكريمة المخفوقة  
وشراب القيقب المركز



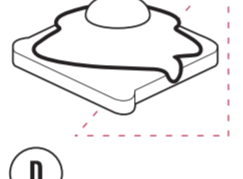
### الأساي

- ⓓ يتوفر الخالي من الغلوتين GF
- ⓓ زبدة اللوز 5.4  
ALMOND BUTTER ACAI BOWL  
توت مشكل، موز، جرانولا، حليب اللوز،  
رقائق جوز الهند
- ⓓ زبدة الفول السوداني 5.4  
PEANUT BUTTER ACAI BOWL  
فراولة، موز، جرانولا، حليب اللوز،  
حبيبات الكاكو
- ⓓ زبدة الكاجو 5.4  
CASHEW BUTTER ACAI BOWL  
تمر، موز، فستق وحبيبات الكاكو
- ⓓ بودينغ الشيا 3.8  
CHIA PUDDING  
توت مشكل  
مانجو وفاكهة العاطفة  
أضف الزبادي 0.6  
أضف الجرانولا 4.0 GF
- ⓓ زبادي، بذور الشيا والفواكه  
الموسمية المشوية 3.1  
YOGURT, CHIA SEEDS & ROASTED  
SEASONAL FRUITS

### التخصصات



- ⓓ بيض تركي 4.5  
TURKISH EGGS  
صلصة تزايزكي، صلصة  
الروميسكو، زيت الفلفل الحار
- ⓓ عجة نوماد 3.9  
NOMAD OMELETTE  
يقدم مع شرائح الطماطم، الريحان  
إلغازج، الفلفل الحار  
أضف جبنة الموتزاريلا 0.6  
أضف جبنة القشقوان 0.8
- ⓓ بريوش فلافل أفوكادو 4.5  
FALAFEL AVOCADO BRIOCHE  
صلصة سريراتشا والطحينة بالزبادي
- ⓓ شكشوكة 7.5  
SHAKSHOUKA  
بيض، فلفل أحمر سوفريتو،  
محمرة لبنة مدخنة، خبز مسطح



### أطباق البيض

- ⓓ فطور نوماد الكامل 6.0  
FULL NOMAD BREAKFAST  
بيض مخفوق، سجق، هليون، فطر  
البورتوبيلو، أفوكادو، طماطم مجففة  
في الفرن وخبز فلات
- ⓓ بيض مخفوق بالكمأة، هليون،  
لحم مقعد على خبز ساوردو 6.5  
TRUFFLE EGGS, ASPARAGUS & BACON  
BUNDLE ON TOASTED SOURDOUGH
- ⓓ بيض مخفوق على خبز فلات 3.1  
WHIPPED EGGS, FLAT BREAD  
أضف سجق لحم 1.2  
أضف لحم المقعد 2.2
- ⓓ بنديكت نوماد 6.4  
NOMAD BENEDICT  
لحم بقرى مسح، بيض مسلوق  
وصلصة الهولنديز بالخردل على  
فطيرة مافن محمصة
- ⓓ بيض رويال 5.5  
EGGS ROYALE  
طبق السلمون المدخن، الجرجير،  
بيض مسلوق وصلصة الهولنديز  
بالخردل على فطيرة مافن محمصة
- ⓓ أفوكادو مع البيض المسلوق  
على خبز ساوردو 5.3  
AVOCADO & POACHED EGGS ON  
TOASTED SOURDOUGH

### المخبوزات

- ⓓ سلة فطائر 4.2  
PASTRY BASKET  
كرواسون، خبز بالشوكولاتة، فطائر  
الكانيل، خبز بالزبيب، مافن
- ⓓ مافن التوت الأزرق 1.5  
BLUEBERRY MUFFIN
- ⓓ مافن رقائق الشوكولاتة 1.5  
CHOCOLATE CHIP MUFFIN  
مناقيش الزعتر
- ⓓ وجبة القشقوان 2.8  
ZA'ATAR, KASHKAVAL FLATBREAD

### كرواسون

- ⓓ كرواسون، كومبوت مع الزبدة 1.7  
CROISSANT, COMPOTE & BUTTER
- ⓓ كرواسون بزبدة اللوز 2.2  
ALMOND CROISSANT
- ⓓ كرواسون الشوكولاتة 2.2  
CHOCOLATE CROISSANT
- ⓓ بيض مخفوق بالكمأة 3.6  
TRUFFLE SCRAMBLED EGGS

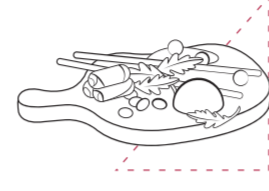


### خبز البيغل

- ⓓ معدّ يدويًا، طبيعي،  
مستورد من نيويورك
- ⓓ نيويورك 4.7  
NEW YORKER  
بيض مخفوق، لحم مقعد، جبنة شيدر
- ⓓ كالفورنيان 5.2  
CALIFORNIAN  
صدر تركي مدخن، أفوكادو، لحم  
مقعد، خس، طماطم، مايونيز بالخردل
- ⓓ ميلت الدجاج 5.2  
CHICKEN MELT  
دجاج مشوي مسح، جبنة شيدر،  
مايونيز شيبوتلي
- ⓓ لوكس 5.6  
LOX  
سلمون مدخن، بيض السمك،  
جبنة كريمية
- ⓓ كالسيك 2.8  
CLASSIC  
يقدم مع جبنة كريمية



### الأطباق الرئيسية



D GF

ريزوتو الدجاج والفطر 9.9  
CHICKEN & MUSHROOM RISOTTO

فطر بري، ميدليون الدجاج المشوي، جبنة بارميزان

دجاج منشوريان 7.2  
MANCHURIAN CHICKEN

مع أرز على البخار

D

دجاج البارميزان 8.8  
CHICKEN PARMIGIANA

صدر دجاج مقلي، صلصة الطماطم، جبنة الموتزاريلا والبارميزان

D GF

فريتس شريحة لحم 13.2  
STEAK FRITES

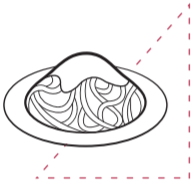
سيرلوين لحم [أنغوس الأمريكي 250 جم]

D GF

سلمون بالميسو 11.0  
MISO GLAZED SALMON

زيادي بالهيل، سمسم

### باستا



D

كابيليني الكمأة والفطر 10.0  
TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI

باستا بيني بالروبيان والصلصة الوردية 8.8  
PRAWN & PINK SAUCE PENNE

D

نوماد ريجاتوني 8.8  
NOMAD RIGATONI

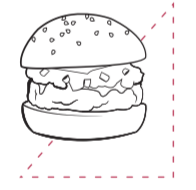
صلصة بارما روزا، جبنة البوراتا

D

ماك وچيز 4.5  
MAC & CHEESE

ضف الكمأة 1.2

### البرجر



D

ساندويتشات نوماد كلوب 5.5  
NOMAD CLUB SANDWICH

صدر ديك رومي، أفوكادو، مايونيز بالبيض، طماطم، خس، جبنة شيدر

D

برجر الدجاج الكوري 4.8  
KOREAN CHICKEN BURGER

صلصة الملفوف الآسيوية، جبنة الشيدر، مايونيز الكيمتشي

D

برجر لحم مدخن 7.6  
SMOKED NOMAD BEEF BURGER

خس، طماطم، بصل مكروم، جبنة شيدر

V

برجر قيغان 7.6  
VEGAN BURGER

طماطم، خس، بصل مكروم، جبن قيغان

D

برجر لحم الصدر المدخن 7.7  
SMOKED BEEF BRISKET BURGER

مخلل، بصل مكروم، جبنة شيدر

### المقبلات

حمص الأفوكادو 2.8  
AVOCADO HUMMUS

سمسم، فستق، خبز مفرد

ادامامي مدخن بالملح 2.8  
SMOKED SALT EDAMAME

ورق العنب 2.0  
STUFFED VINE LEAVES

طبق الخبز والزبدة الخاص 1.7  
HOUSE BREAD & BUTTER

الجاودار العجين المخمر، الفوكاشيا

مقرمشات البذور واللبن المدخنة 2.8  
SEED CRACKERS, SMOKED LABNEH

ناتشوز نوماد 6.1  
NOMAD NACHOS

لحم الصدر المدخن، جواكامولي، صلصة الطماطم، كريمة حامضة، جبنة شيدر

خبز محمص مع جبن بوراتا 9  
BURRATA ON TOAST

بيستو بالفستق، طماطم كرزية، بصل مخلل، توت، عجين مخمر

طبق المشاركة 8.8  
SHARING PLATTER

حمص الشمندر، البريزاولا، ورق عنب، جبن بوراتا، جرجير، لبن مدخنة

### السلطات

سلطة الفلافل والكينوا 5.0  
QUINOA FALAFEL SALAD

حمص الشمندر، سبانخ صغيرة، حمص

سلطة الجرجير والبارميزان والبريزاولا 6.6  
BRESAOLA ROCKET PARMESAN SALAD

سلطة الفتة بالتمر والفراولة 6.1  
STRAWBERRIES DATE FETA SALAD

كيل، سبانخ صغيرة، بذور الرمان، أوراق الجرجير تتبيلة البلسميك

سلطة سيزر بالدجاج المدخن 6.1  
SMOKED CHICKEN CAESAR SALAD

خس، طماطم شبه مجففة، جبن بارميزان مقطع، تتبيلة السيزر

### الأطباق الجانبية

بطاطس مقلية 1.7  
FRIES

أضف الكمأة 1.2

سلطة الجرجير والبيرميزان 2.2  
ROCKET PARMESAN SALAD

بطاطس مهروسة كريمية 1.7  
CREAMY MASHED POTATO

لحم بقري مقعد مقرمش 2.2  
CRISPY BACON

GF GLUTEN FREE V VEGAN D DAIRY N NUTS

Follow @NOMADURBANCAFE to find out more

\*ALL PRICES ARE INCLUSIVE TO 10% V.A.T.



# NOMAD

## Urban cafe



### الموكتيل

2.8  
بنك ليدي  
PINK LADY

ليمون، شراب الورد، شراب المسك  
ليتشي، زنجبيل، ماء فوار

2.8  
طوكيو ريتشول  
TOKYO RITUA

بطيخ، ليتشي، شاي أخضر

2.8  
موهيتو فاكهة العاطفة  
PASSION FRUIT MOJITO

برتقال، نعناع، فاكهة العاطفة

2.4  
النعناع المغربي  
MOROCCAN MINT

ليموناضة الشاي المغربي المثلج والمحصّر  
في مطبخنا

2.5  
سبريتزر الفراولة والريحان  
STRAWBERRY & BASIL SPRITZER

ليمون، فراولة طازجة، ماء فوار

2.8  
يوزو تونيك  
YUZU TONIC

خيار، ليمون أخضر حامض، ليمون، ماء التونيك

### شراب ماستيكا 2.0

النكهة الأصلية  
ORIGINAL

نكهة الليمون  
LEMONADE

نكهة الكرز الحامض  
SOUR CHERRY

### المشروبات الغازية 1.5

كولا  
COKE

كولا لايت  
COKE LIGHT

سبرايت  
SPRITE

سبرايت لايت  
SPRITE LIGHT

فانتا  
FANTA

جينجر آيل  
GINGER ALE

### ماء

ماء دولوميا

DOLOMIA WATER

1.65 - 330 مل 2.75 - 750 مل

ماء دولوميا الفوار

DOLOMIA SPARKLING WATER

1.65 - 330 مل 2.75 - 750 مل

### القهوة المقطرة

طرق تحضير القهوة 2.8



سايفون



ايروبريس



كيمكس



شي 1.0

### الانفوشن والشاي 2.5

اسأل عن مجموعتنا المختارة من أنواع

الشاي شاي الفطور الإنجليزي  
ENGLISH BREAKFAST

JASMINE

شاي الأخضر  
GREEN

مختارات الشاي

اليومية

DAILY TEA SELECTION

شاي الياسمين

### موكتيل كوهبوتشا 3.2

مزيج التوت  
MIX BERRIES

رمان  
POMEGRANATE

جريب فروت  
GRAPEFRUIT



### المشروبات المكونة من الإسبريسو

تتوفر المشروبات الخالية من مشتقات  
الحليب بناءً على الطلب (اللوز/البندق/ثمرة  
تايجر نوت/جوز الهند) 0.5 / جرعة إضافية 0.7

1.6  
إسبريسو  
ESPRESSO

2.0  
دوبيو  
DOPPIO

2.0  
لونغ بلاك  
LONG BLACK

1.6  
أمريكانو  
AMERICANO

2.0  
كورتادو  
CORTADO

1.7  
مكياتو  
MACCHIATO

### القهوة المختصة

2.8  
كوفي تونك  
COFFEE TONIC

2.8  
فريبدو كابوتشينو  
FREDDO CAPPUCCINO

2.8  
كولد برو  
COLD BREW

2.8  
ماتشا لاتيه  
MATCHA LATTE

2.5  
قهوة تركية  
TURKISH COFFEE

2.8  
الشوكولاتة البلجيكية  
BELGIAN CHOCOLATE

ساخن أو بارد

2.8  
سباننش لاتيه  
SPANISH LATTE

ساخن أو بارد

2.8  
فيغان دالغونا  
VEGAN DALGONA

حليب الشوفان

### العصائر الطازجة

2.2  
برتقال  
ORANGE

2.6  
اول غرين  
ALL GREEN

تفاح أخضر، كيل، خيار، كرفس

2.6  
اول رد  
ALL RED

تفاح أحمر، شمندر، جزر





# NOMAD

Urban cafe

## الحلويات

(N) (D)	كيك العيد ميلاد 15.0 BIRTHDAY CAKE بطبقات ملونة بألوان قوس قزح، والفانيليا تكفي من شخصين حتى 4 أشخاص	(D) (N)	ريد فيلفيت، توت أزرق وزبدة الفول السوداني 4.5 RED VELVET, BLUEBERRY AND PEANUT BUTTER CAKE
(D)	كيكة العسل 3.9 RUSSIAN HONEY CAKE	(N) (D)	تيراميسو 4.4 TIRAMISU أصابع البسكويت الهشة، قهوة، جينة ماسكربون
(GF) (D)	كيك سان سباستيان 3.9 SAN SEBASTIAN CAKE تقدم مع الشوكولاتة الذائبة (اختياري)	(D)	فطائر الكانيل 1.2 CANELE كراميل وفانيليا
(N) (D)	تشيز كيك الفراولة المخبوزة 5.8 BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE	(D)	طبق الكوكيز بقطع الشوكولاتة 3.3 CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN جياتو الفانيليا والفراولة المحلي
(N) (D) (GF)	رول الفستق والتمر مع الميرانغ 3.9 DATE & PISTACHIO MERINGUE ROULADE	(N) (D)	كيكة الشوكولاتة التقليدية 3.9 OLD FASHION CHOCOLATE CAKE
(D) (N)	كيكة الفستق والتوت 3.9 PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE	(GF) (D)	كيكة الشوكولاتة الخالية من الطحين 3.3 FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE
(D) (N)	كيكة أم علي 3.9 UM ALI CAKE	(N) (D)	بروكلين بلاك أوت 3.9 BROOKLYN BLACKOUT بالشوكولاتة الداكنة

## جياتو - المصنع في مطبخنا

اسأل عن النكهات المتوفرة

يتوفر خيار القيقان (V) و الخالي من الغلوتين (GF)

ملعقة واحدة 1.4      ملعقتين 2.5

(D)	افوجاتو 3.8 AFFOGATO آيس كريم الفانيليا أو الشوكولاتة، كوكيز مع الإسبريسو
-----	--



(V) (N)	زبدة الكاجو 5.4 CASHEW BUTTER ACAI BOWL تمر، موز، فستق و حبيبات كاجو	(V) (N)	زبدة اللوز 5.4 ALMOND BUTTER ACAI BOWL توت مشكل، موز، جرانولا ورقائق جوز الهند
(V) (N)		(V) (N)	زبدة الفول السوداني 5.4 PEANUT BUTTER ACAI BOWL الفراولة والموز والجرانولا وحبيبات الكاجو

(GF) GLUTEN FREE   (V) VEGAN   (D) DAIRY   (N) NUTS

Follow @NOMADURBANCAFE to find out more

\*ALL PRICES ARE INCLUSIVE TO 10% V.A.T.