

Bakery

NOMAD PASTRY BASKET [Ⓢ]

Canelé, pain au raisins, croissant, chocolate chip muffin, pain au chocolate & mix berries compote

CORNBREAD & MARMITE BUTTER [Ⓢ]

MUFFINS [Ⓢ]

Blueberry or chocolate chip

CROISSANT, COMPOTE & BUTTER [Ⓢ]

CHOCOLATE CROISSANT [Ⓢ]

ALMOND CROISSANT [Ⓢ] [Ⓝ]

SEED CRACKER, SMOKED LABNEH [Ⓢ] [Ⓝ]

ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH [Ⓢ]

Available [Ⓝ] 0.6

ZA'ATAR MANA'EESH

Available [Ⓝ] 0.6

Specialities

BAKED HALLOUMI FLATBREAD [Ⓢ]

Add hot honey 0.5

Add za'atar 0.5

NOMAD FLATBREAD [Ⓢ]

Scrambled eggs, mehyawa, za'atar

BURRATA ON TOAST [Ⓢ] [Ⓝ]

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

BREAKFAST SLIDERS [Ⓢ]

Scrambled eggs, caramelized onion, cheddar cheese, sriracha mayo

WOOD FIRE BAKED FETA POT [Ⓢ]

Cherry tomatoes, eggs, parmigiana sauce, basil

NOMAD KHACHAPURI [Ⓢ]

Egg, mozzarella, cheddar, sesame

Add crispy bacon 1.2

Add truffle & mushrooms 1.8

SHAKSHOUKA [Ⓢ] [Ⓝ]

Eggs, red pepper sofrito, muhammara, smoked labneh, sourdough

Available [Ⓝ] 0.6 / [Ⓝ] 1.8

CROISSANT SCRAMBLED EGGS [Ⓢ]

Turkey bacon

CORNBREAD FRENCH TOAST [Ⓢ]

Bacon and maple syrup

CROQUE MADAME [Ⓢ]

Toasted beef ham & gruyère brioche sandwich, topped with cheese sauce & sunny side up eggs

BREAKFAST MUFFIN [Ⓢ]

English muffin, sunny side egg, beef ham, cheddar

Available [Ⓝ] 1.8

ARNOLD EGGS [Ⓢ]

Beef wagyu stew, bechamel, butter masala

Eggs

4.4 TURKISH EGGS [Ⓢ] [Ⓝ]

Tzatziki, romesco, za'atar, chilli oil

FULL NOMAD BREAKFAST [Ⓢ]

Scrambled eggs, sausage, asparagus, portobello mushroom, avocado, oven dried tomatoes & rye sourdough

1.6 Add crispy bacon 2.2

1.9 WHIPPED EGGS [Ⓢ]

Toasted rye sourdough

2.4 Add crispy bacon 2.2

2.4 Add beef sausage 1.4

2.8 Available [Ⓝ] 0.6 / [Ⓝ] 1.8

3.8 TRUFFLE SCRAMBLED EGGS [Ⓢ]

Asparagus & bacon, rye sourdough

3.3 Available [Ⓝ] 1.8

NOMAD OMELETTE [Ⓢ]

Served with sliced tomato, fresh basil, chili

Add mozzarella 0.6

Add kashkaval 0.8

HOUSE SMOKED SALMON

3.8 BUDHA BOWL [Ⓢ]

Hot smoked salmon, scrambled eggs, avocado, baby spinach & cherry tomatoes on savory porridge oats with sesame dressing

3.5 Available [Ⓝ] 1.8

NOMAD BENEDICT [Ⓢ]

Smoked short rib beef, poached eggs, mustard hollandaise on toasted English muffins

9.9 Available [Ⓝ] 1.8

5.2 EGGS ROYALE [Ⓢ]

Cold smoked salmon, spinach, poached eggs, mustard hollandaise sauce on toasted English muffins

6.0 Available [Ⓝ] 1.8

5.5 AVOCADO & POACHED EGGS ON

TOASTED SOURDOUGH [Ⓢ]

Rocket salad

7.8 Available [Ⓝ] 1.8

Sides

4.0 CRISPY BACON

4.8 BEEF SAUSAGE

6.2 AVOCADO

RYE SOURDOUGH BREAD [Ⓢ]

3.2 KETO BREAD [Ⓝ]

6.5

Bagels & Baos

4.5 Hand rolled, all natural

NOMAD BAGEL [Ⓢ]

6.8 Grilled halloumi, sriracha, bacon, eggs, avocado

PURPLE LOX [Ⓢ]

Beetroot-cured salmon, roe, cream cheese

CLASSIC [Ⓢ]

3.5 Cream cheese

TRUFFLE BAO [Ⓢ]

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

6.8 SAUSAGE BAO [Ⓢ]

2 steamed bao buns with scrambled eggs, grilled sausage, cheddar cheese & BBQ sauce

4.4

#WakeUpWithNomad

Healthy bowls

6.8 ALMOND BUTTER ACAI BOWL [Ⓢ] [Ⓝ]

Mixed berries, banana, granola, coconut flakes
Available [Ⓝ] 0.6

5.5 CASHEW BUTTER ACAI BOWL [Ⓢ] [Ⓝ]

Dates, banana, pistachio & granola
Available [Ⓝ] 0.6

PEANUT BUTTER ACAI BOWL [Ⓢ] [Ⓝ]

Strawberries, banana, granola & cacao nibs
Available [Ⓝ] 0.6

5.8 YOGURT & ROASTED SEASONAL FRUITS [Ⓢ]

Chia seeds

CHIA PUDDING [Ⓢ]

Mixed berries, coconut cream or passion fruit, mango

Add yogurt 0.6

Add granola [Ⓝ] 0.4

Sweet

LABNEH HONEY TOAST [Ⓢ]

Butterscotch vanilla sauce

6.0 PANCAKE ROYALE [Ⓢ] [Ⓝ]

Hazelnut sauce, corn flakes ice cream

5.8 ETON MESS PANCAKE [Ⓢ] [Ⓝ]

Pancakes topped with whipped vanilla cream, berries & toasted meringue

3.3 Available [Ⓝ] 0.6

4.2 BANOFFEE PANCAKE [Ⓢ]

Pancakes topped with toffee sauce, brûléed banana & biscuit crumb

Available [Ⓝ] 0.6

3.9 CLASSIC PANCAKE [Ⓢ]

Chantilly vanilla cream, mixed berry compote & maple syrup

Add crispy bacon 2.2

Available [Ⓝ] 0.6

WOOD FIRE CHURRO TOAST [Ⓢ]

Vanilla ice cream, chocolate dipping sauce

NUTELLA FRENCH TOAST [Ⓢ] [Ⓝ]

Berries, whipped cream & maple syrup

CATALAN FRENCH TOAST [Ⓢ]

Burnt caramel, maple syrup and ice cream

Timings

**Breakfast on weekdays is served
8:00 am - 12:00 pm**

**Breakfast on weekends is served
8:00 am - 13:00 pm**

أطباق صحية

5.9	أساي بزبدة اللوز V N ALMOND BUTTER ACAI BOWL توت مشكل، موز، جرانولا، رقائق جوز الهند متوفر خيار GF 0.6
5.9	أساي بزبدة الكاجو V N CASHEW BUTTER ACAI BOWL تمر، موز، فستق، جرانولا متوفر خيار GF 0.6
5.9	أساي بزبدة الفول السوداني V N PEANUT BUTTER ACAI BOWL فراولة، موز، جرانولا، حبيبات الكاكو متوفر خيار GF 0.6
3.1	زيادي الفواكه الموسمية المشوية V YOGURT & ROASTED SEASONAL FRUITS بذور الشيا
4.0	بودينغ الشيا V CHIA PUDDING التوت المختلط، كريمة جوز الهند أو باشن فروت، المانجو إضافة الزبادي 0.6 إضافة الجرانولا 0.4

الحلويات

6.0	توست لبنة بالعسل V LABNEH HONEY TOAST صلصة الفانيليا بالزبدة
6.0	بان كيك رويال V N PANCAKE ROYALE صلصة البندق، إسكريم السيريال
6.1	بان كيك إيتون ميس V N ETON MESS PANCAKE فطائر مغطاة بكريمة الفانيليا المخفوقة والتوت والمربي المحمص متوفر خيار GF 0.6
5.5	بان كيك بانوفى V BANOFFEE PANCAKE فطائر مغطاة بصلصة التوفي والموز وفتات البسكويت متوفر خيار GF 0.6
5.0	بان كيك كلاسيكي V CLASSIC PANCAKES كريمة الفانيليا شانتيلي، التوت المشكل و شراب القيقب المركز أضف اللحم المقدد المقرمش 2.2 متوفر خيار GF 0.6
5.5	توست تشوروز مخبوز على الخشب V WOOD FIRE CHURROS TOAST آيس كريم فانيليا، صلصة غمس شوكلاتة
5.6	الخبز الفرنسي بالنوتيللا V N NUTELLA FRENCH TOAST مع التوت، والكريمة المخفوقة، وشراب القيقب المركز
7.2	الخبز المحمص الفرنسي الكاتالوني V CATALAN FRENCH TOAST كراميل محروق، شراب القيقب المركز وآيس كريم

الأطباق الجانبية

4.8	بيكون مقرمش CRISPY BACON
6.2	نفاقق BEEF SAUSAGE
3.2	أفوكادو AVOCADO
1.4	خبز ساوردو V RYE SOURDOUGH BREAD
2.2	خبز كيتو V KETO BREAD

#WakeUpWithNomad

البيغل و فطائر الباو

	ملفوفة يدويًا، طبيعية بالكامل
6.0	نوماد بيغل V NOMAD BAGEL حلوم مشوي، مايونيز سريراتشا، لحم مقعد، بيض، أفوكادو
5.8	بيربل لوكس V PURPLE LOX جذور الشمندر، سلمون مقعد، بيض السمك، جينة كريمة
3.3	كلاسيك V CLASSIC يُقدم مع جينة كريمة
4.2	ترافل باو V TRUFFLE BAO قطعتان من فطائر باو مطهوه على البخار محشوة بالبيض المخفوق، والفطر ومعجون الكماة
3.9	باو السجق V SAUSAGE BAO قطعتان من فطائر باو مطهوه على البخار مع البيض المخفوق، والسجق المشوي، وجينة شيدر، وصلصة الباركيو

التوقيت

يُقدّم الإفطار في أيام الأسبوع
من الساعة ٨:٠٠ صباحًا حتى ١٢:٠٠ ظهرًا

ويُقدّم الإفطار في عطلة نهاية الأسبوع
من الساعة ٨:٠٠ صباحًا حتى ١:٠٠ ظهرًا

4.4	التوست الفرنسي بخبز الذرة CORNBREAD FRENCH TOAST يُقدّم مع البيكون المقرمش وشراب القيقب
2.4	كروك مادام CROQUE MADAME لحم البقر المحمص مع جينة غرويير، شطيرة بريوش مغطاة بصلصة الجبنة والبيض المقلي
1.6	مافن الفطور BREAKFAST MUFFIN مافن إنجليزي، بيضة مقليه، لحم بقر مدخن، شيدر متوفر خيار K 1.8
1.9	بيض أرنولد ARNOLD EGGS لحم وافيغو، بشاميل، زبدة ماسالا

أطباق البيض

4.5	بيض تركي V N TURKISH EGGS ترانزيكي، روميسكو، زعتر، زيت شطّة
6.8	فطور نوماد V FULL NOMAD BREAKFAST بيض مخفوق، سبانخ، هليون، فطر البورتوبيلو، أفوكادو طماطم مجففة في الفرن وخبز ساوردو أضف اللحم المقدد المقرمش 2.2 سجق نباتي 1.7
3.5	بيض مخفوق V WHIPPED EGGS خبز العجين المخمر المحمص أضف اللحم المقدد المقرمش 2.2 متوفر خيار GF 0.6 K 1.8
6.8	بيض مخفوق بالكماة V TRUFFLE SCRAMBLED EGGS شرائح الهليون ولحم البقر، العجين المخمر متوفر خيار K 1.8
4.4	عجة نوماد V NOMAD OMELETTE تقدّم مع شرائح الطماطم، والريحان الطازج، والفلفل الحار أضف جبن موتزاريللا 0.6 أضف جينة الفيتا 0.8
6.4	طبق سمك السلمون المدخن V HOUSE SMOKED SALMON BUDHA BOWL سلمون مدخن، بيض مخفوق، أفوكادو، سبانخ صغيرة و طماطم كرزية على عصيدة الشوفان الشهية مع تتبيلة السمسم متوفر خيار K 1.8
6.8	بينديكت نوماد V NOMAD BENEDICT ضلع صغير من لحم البقر المدخن، بيض مسلوق، صلصة الهولنديز بالخردل على فطيرة مافن محمصة متوفر خيار K 1.8
5.5	بيض رويال V N EGGS ROYALE سمك السلمون المدخن البارد، السبانخ، البيض المسلوق، صلصة الخردل الهولندية على الكعك الإنجليزي المحمص متوفر خيار K 1.8
5.8	أفوكادو مع البيض المسلوق على خبز ساوردو V AVOCADO & POACHED EGGS ON TOASTED SOURDOUGH سلطة الروكييت متوفر خيار K 1.8

المخبوزات

4.4	سلة مخبوزات نوماد V NOMAD PASTRY BASKET كانيلي، بان أو رايزن، كرواسون، مافن رقائق الشوكولاتة، بان أو شوكلاتة مع كومبوت التوت
2.4	خبز الذرة مع زبدة مارمايت V CORNBREAD & MARMITE BUTTER
1.6	مافن V MUFFINS توت أزرق أو رقائق الشوكولاتة
1.9	كرواسون مع كومبوت وزبدة V CROISSANT, COMPOTE & BUTTER
2.4	كرواسون بالشوكولاتة V CHOCOLATE CROISSANT
2.4	كرواسون باللوز V N ALMOND CROISSANT
2.8	مقرمشات البذور مع لبنة مدخنة V GF SEED CRACKER, SMOKED LABNEH
3.8	مناقيش الزعتر و كشكافال V ZA'ATAR, KASHKAVAL MANA'EESH متوفر خيار GF 0.6
3.3	مناقيش الزعتر ZA'ATAR MANA'EESH متوفر خيار GF 0.6

الأطباق المميزة

3.8	خبز حلومي مخبوز V BAKED HALLOUMI FLATBREAD أضف عسل حار 0.5 أضف زعتر 0.5
3.5	خبز نوماد V NOMAD FLATBREAD بيض مخفوق، مهياوة، زعتر
9.9	بوراتا على خبز محمص V N BURRATA ON TOAST بيستو فستق، طماطم كرزية، بصل مخلل، توت
5.2	سلايدر الفطور V BREAKFAST SLIDERS بيض مخفوق، بصل مكرومل، جينة شيدر، مايونيز سريراتشا
6.0	جينة الفيتا المخبوزة على نار الخشب V WOOD FIRE BAKED FETA POT طماطم كرزية، بيض، صلصة بارميزان، ريحان
5.5	خانتشابوري نوماد V NOMAD KHACHAPURI بيض، جينة موزاريللا، جينة شيدر، سمسم أضف فطر ب 1.2 أضف بيكون مقرمش 1.2
7.8	شكشوكة V N SHAKSHOUKA بيض، صلصة السوفريتو بالفلفل الاحمر، محمرة، لبنة مدخنة، خبز ساوردو متوفر خيار GF 0.6 / K 1.8
4.0	كرواسون بيض مخفوق V CROISSANT SCRAMBLED EGGS بيكون تركي

For the table

- CORNBREAD & MARMITE BUTTER [Ⓢ]
- HOUSE BREAD & BUTTER [Ⓢ]
Rye sourdough, focaccia
- KETOGENIC BREAD ^{GF} ^N ^K
- GARLIC HERB BUTTER BRIOCHE [Ⓢ]
- SMOKED SEA SALT EDAMAME ^{GF} ^V
- CHARRED SPICY EDAMAME ^{GF} ^V
- SEED CRACKER, SMOKED LABNEH ^{GF} ^D
- STUFFED VINE LEAVES ^{GF} ^V

Starters

- FRENCH ONION SOUP [Ⓢ]
Sourdough, gruyere and parmesan cheese
- KIMCHI AND TOMATO SOUP [Ⓢ]
Sourdough cheese toast
- YEMENI HUMMUS ^V
Spicy red chimichurri, capers, coriander
Available ^{GF} 0.6
- AVOCADO HUMMUS ^V ^N
Sesame, pistachio
Available ^{GF} 0.6
- EGGPLANT MISO MILANESE [Ⓢ]
Labneh, sweet and sour sauce, spring onions, sesame
- BURRATA ON TOAST [Ⓢ] ^N
Pistachio pesto, cherry tomatoes, pickled onions, raspberries, sourdough
- SHARING BOARD [Ⓢ]
Burrata, pesto, smoked labneh, falafel, beetroot hummus, stuffed vine leaves, bread sticks
Add rye sourdough 1.4
- SMOKED CHICKEN STRIPS
Honey & sesame dressing
- MUSAKHAN [Ⓢ]
Chicken, pine nuts, red onion, sumac
- BUTTERMILK CHICKEN BREAST BAO [Ⓢ]
Slaw & Korean sauce
- SMOKED BEEF SHORT RIB BAO ^V
BBQ sauce & chilli
- CRISPY WONTON [Ⓢ]
Smoked beef brisket, smoked labneh, hoisin sauce
- SMOKED BRISKET CROQUETTES [Ⓢ]
Kimchi mayo
- NOMAD NACHOS ^{GF} ^D
Smoked brisket, guacamole, tomato salsa, sour cream & cheddar
- GAMBAS AL AJILLO
Garlic prawns, chilli, baguette

Salads

- STRAWBERRY DATE FETA SALAD ^{GF} ^D
Kale, baby spinach, rocket, pomegranate seeds & balsamic reduction
- BURNT SUPERFOOD SALAD ^{GF} ^D ^N
Grilled lettuce, quinoa, pomegranate, soy beans, walnuts, dried cranberries & orange tahina dressing
- CRISPY CHICKEN SALAD ^N
Cucumber, peanut, sesame dressing, spring onions, mint leaves
- SMOKED CHICKEN SALAD [Ⓢ]
Lettuce, semi dried tomatoes, parmesan shavings, caesar dressing
- AVOCADO SALAD ^{GF} ^D
Smoked chicken, bacon, kashkaval cheese, honey sesame dressing
- CALIFORNIAN POKE ^{GF}
Salmon, mango, avocado, kimchi, papaya
Sticky rice 8.0 / Quinoa 8.6

Mains

- 2.4 HOT STONE RICE
Rice, kimchi, sautéed wild mushrooms, fried egg & sesame
Add chicken 1.7
Add beef 5.5
- 1.7 Add chicken 1.7
- 2.2 Add beef 5.5
- 1.7 CHICKEN PARMIGIANA [Ⓢ]
Pan fried chicken breast, tomato sauce, mozzarella, parmesan cheese
- 2.8 Add truffle & burrata 5.0
- 2.8 MUSHROOM AND CHICKEN RISOTTO ^{GF} ^D
Wild mushrooms, chicken medallions, parmesan
Add truffle 2.0
- 2.0 ASIAN ORANGE CHICKEN ^{GF}
Steamed rice, sesame, chilli, orange pickles
- KIMCHI NOODLES [Ⓢ]
Udon noodles, chicken, prawns, kimchi & creamy tomato sauce
- 3.2 CHICKEN CORDON BLEU [Ⓢ]
Turkey ham, cheddar cheese, rocket salad, fries
- 4.0 FRENCH DIP STEAK SANDWICH [Ⓢ]
Wagyu, Swiss cheese, horseradish, gravy
- 4.0 STROGANOFF VOL AU VENT [Ⓢ]
Beef tenderloin, mushroom, mashed potato
- 3.0 SMOKED BEEF SHORT RIB [Ⓢ]
Hot steam baos
- 4.4 ROASTED SEA BASS ^{GF} ^D
Crushed baby potatoes, warm tartar sauce
- 9.9 MISO GLAZED SALMON ^{GF} ^D
Cardamom yoghurt, harissa sauce, sesame

Steak

- 8.8 STEAK AND FRIES [Ⓢ]
Served in a herbed butter sauce
- 3.6 STEAK DIANE ^{GF} ^D
Beef tenderloin in a classic Diane sauce & shoestring fries
- 6.6 FILET MIGNON (US ANGUS 200 GM) ^{GF}
- 3.5 NEW YORK STRIPLOIN (USA ANGUS 250 GM) ^{GF}
- SIDE OPTIONS SAUCE OPTIONS
- 4.8 Roasted rosemary baby potatoes Peppercorn sauce
- Curly fries Diane sauce
- 6.8 Spinach Chimichurri sauce
- Rocket salad
- 3.3 Add truffle 2.0

Sides

- 8.5 FRIES ^{GF} 1.7
- CURLY FRIES ^{GF} ^D 2.2
- TRUFFLE FRIES ^{GF} 2.5
- CREAMY MASHED POTATO ^{GF} ^D 1.7
Beef bacon
- 6.7 ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES ^{GF} ^D 2.2
- OVEN ROASTED BROCCOLI ^N 3.3
- 6.2 CREAMED SPINACH ^{GF} ^D 1.9
- ROCKET & PARMESAN SALAD ^{GF} ^D 2.2
- GRILLED CORN [Ⓢ] 2.2

Burgers

- 7.7 QUINOA FALAFEL BURGER [Ⓢ] 5.5
Kale, chimichurri, semi-dried tomatoes
- AU JUS BURGER [Ⓢ] 8.0
Cheddar cheese, thousand island, bordelaise sauce
- 8.8 SMOKED NOMAD BEEF BURGER [Ⓢ] 7.9
Lettuce, tomato, caramelized onions, cheddar cheese
- BLACK WAGYU BEEF BURGER [Ⓢ] 11.8
200g Wagyu beef patty, bacon & chipotle mayo
- 9.9 SMOKED BEEF BRISKET BURGER [Ⓢ] 7.7
Pickles, caramelized onions, cheddar cheese

Pasta

- 6.1 TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI [Ⓢ] 10.0
- 7.5 NOMAD RIGATONI [Ⓢ] 8.8
Parma rosa sauce, burrata
Available ^{GF} 0.6
- 8.8 NOMAD PENNE [Ⓢ] 7.0
Mix sauce, sundried tomato, mushroom
Add chicken 1.7
Add prawns 2.5
Available ^{GF} 0.6
- 16.6 WAGYU LASAGNA [Ⓢ] 7.5
8.5 Wagyu beef ragu, parmesan
- SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE [Ⓢ] 11.0
11.0 Prawns, sea bream, mussels, clams
Available ^{GF} 0.6

From the oven

- 13.5 MARGHERITA PIZZA [Ⓢ] 5.9
Tomato, basil, mozzarella
- 15.0 Available ^{GF} 0.6 / ^V 1.5
- STRACCIATELLA PIZZA [Ⓢ] 7.0
18.8 Pistachio, hot honey
- 16.0 Available ^{GF} 0.6
- TRUFFLE PIZZA [Ⓢ] 7.8
Mozzarella cheese, potato, truffle paste & mushroom
Available ^{GF} 0.6 / ^V 1.5
- SMOKED CHICKEN PIZZA [Ⓢ] 5.9
Capsicum, kashkaval & za'atar
Available ^{GF} 0.6 / ^V 1.5
- PEPPERONI PIZZA [Ⓢ] 6.5
Mozzarella, tomato sauce

**Bold, urban
& curious**

To share

- VEAL MILANESE [Ⓢ] 32.0
Rocket & tomato salad
- BBQ PLATTER [Ⓢ] 27.5
Pulled beef brisket, braised short rib, buttermilk chicken, house pickles & bao buns, grilled corn
- SEAFOOD PAELLA ^{GF} 24.0
Saffron bomba rice, mussels, prawns, clams
- WAGYU LASAGNA [Ⓢ] 12
Wagyu beef ragu, parmesan cheese

البرجر	7.7
برجر فلافل الكينوا 🌱 QUINOA FALAFEL BURGER	5.5
الكرنب، صلصة تشيميشوري، الطماطم المجففة	
أو جوس برجر 🌱 AU JUS BURGER	8.0
جينة شيدر، تاوزند آيلند، بوردلايز ديمي جلايز	
برجر لحم نوماد المدخن 🌱 SMOKED NOMAD BEEF BURGER	7.9
خس، طماطم، بصل مكرمل، جينة شيدر	
برجر لحم واغيو 🌱 BLACK WAGYU BEEF BURGER	11.8
جرام من لحم بقر واغيو، لحم مقعد، مايونيز شبيوتلي 200	
برجر صدر اللحم البقري المدخن 🌱 SMOKED BEEF BRISKET BURGER	7.7
مخلل، بصل مكرمل، جينة شيدر	

باستا

كابيليني الفطر و ترافل 🌱 TRUFFLE & MUSHROOM CAPELLINI	10.0
نوماد ريجاتوني 🌱 NOMAD RIGATONI	8.8
صلصة بارما روزا، بوراتا متوفر خيار 🌱 0.6	
بيني نوماد 🌱 NOMAD PENNE	7.0
صلصة وردية، طماطم مجففة، فطر أضف الدجاج 1.7 أضف الروبيان 2.5 متوفر خيار 🌱 0.6	
واجيو لازانيا 🌱 WAGYU LASAGNA	7.5
لحم واغيو راجو، جينة بارميزان	
سباغيتي بالمأكولات البحرية 🌱 SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	11.0
روبيان، سمك، بلح البحر، محار متوفر خيار 🌱 0.6	

بيتزا

مارغريتا 🌱 MARGHERITA PIZZA	5.9
طماطم، ريحان، جينة موتزاريللا متوفر خيار 🌱 0.6	
متوفر خيار 🌱 1.5	
ستراتشاتيلا 🌱 STRACCIATELLA PIZZA	7.0
الفسنق، عسل حار متوفر خيار 🌱 0.6	
الترفل 🌱 TRUFFLE PIZZA	7.8
جينة موتزاريللا، بطاطس، صلصة الترافل، مشروم متوفر خيار 🌱 0.6	
متوفر خيار 🌱 1.5	
الدجاج المدخن 🌱 SMOKED CHICKEN PIZZA	5.9
فليفلة، جينة الفشقوان، زعتر متوفر خيار 🌱 0.6	
متوفر خيار 🌱 1.5	
بيباروني 🌱 PEPPERONI PIZZA	6.5
جينة موتزاريللا، صلصة طماطم	

للمشاركة

لحم العجل الميلانيزي 🌱 VEAL MILANESE	32.0
مع سلطة الجرجير والطماطم	
طبق المشاوي 🌱 BBQ PLATTER	27.5
لحم البريسكيت المطهو ببطء، ضلوع قصيرة مطهية، دجاج مقلي باللين، مخللات منزلية، خبز باو، ذرة مشوية	
بابيا المأكولات البحرية 🌱 SEAFOOD PAELLA	24.0
أرز بومبا بالزعفران، بلح البحر، روبيان، محار	
لازانيا الواغيو 🌱 WAGYU LASAGNA	12
لحم واغيو راجو، جينة بارميزان	

الأطباق الرئيسية

الأرز المطهو على الحجر الكوري HOT STONE RICE	2.4
أرز، كيمتشي، فطر بري سوتيه، بيضة مقليه، سمسم أضف الدجاج 1.7	1.7
أضف اللحم البقري 5.5	
بارميزان بالدجاج 🌱 CHICKEN PARMIGIANA	2.2
صدر دجاج مقلي، صلصة طماطم، موزاريللا، جينة بارميزان أضف ترافل وبوراتا 5.0	1.7
ريزوتو بالفطر والدجاج 🌱 🌱 MUSHROOM AND CHICKEN RISOTTO	2.8
فطر بري، ميداليات من الدجاج، جينة بارميزان أضف ترافل 2.0	2.8
دجاج بالبرتقال على الطريقة الآسيوية 🌱 ASIAN ORANGE CHICKEN	2.8
أرز مطهو على البخار، سمسم، فلفل، مخلل برتقال	2.0
نودلز بالكيمتشي 🌱 KIMCHI NOODLES	2.0
نودلز اودون، دجاج، جمبري، كيمتشي، صلصة طماطم كريمة	
دجاج كوردون بلو 🌱 CHICKEN CORDON BLEU	3.2
ديك رومي، جينة شيدر، سلطة جرجير، بطاطس مقليه	
ساندويتش ستيك الديب الفرنسي 🌱 FRENCH DIP STEAK SANDWICH	4.0
بري، جينة سويسرية، خردل حار، صلصة	
ستروجانوف فول أو فون 🌱 STROGANOFF VOL AU VENT	4.0
لحم تندرلوين، مشروم، بطاطا مهروسة	
ضلوع اللحم البقري المدخن 🌱 SMOKED BEEF SHORT RIB	3.0
خبز باو ساخن	
سي باس مشوي 🌱 🌱 ROASTED SEA BASS	8.5
بطاطس صغيرة مهروسة، صلصة تارتار دافئة	
سلمون بالميزو 🌱 🌱 MISO GLAZED SALMON	4.4
زبادي بالهيل، صلصة هرسة، سمسم	

الستيك

شريحة لحم وبطاطا مقليه 🌱 STEAK AND FRIES	8.8
يقدم في صلصة زبدة بالأعشاب	
ستيك ديان 🌱 🌱 STEAK DIANE	3.6
لحم بقر تندرلوين في صلصة ديان الكلاسيكية والبطاطا المقليه	
فيليه مينون (لحم أنغوس الأمريكي) 200 جرام 🌱 FILET MIGNON (US ANGUS 200 GM)	6.6
نيويورك ستربلوين (لحم أنغوس الأمريكي) 250 جرام 🌱 NEW YORK STRIPLOIN (US ANGUS 250 GM)	3.5
خيارات جانبية	
بطاطا مع إكليل الجبل المشوي	
بطاطا مقليه مجمعة	
سبانخ	
سلطة الجرجير	
أضف الكمأة 2.0 ADD TRUFFLE	4.8

الأطباق الجانبية

بطاطس مقليه 🌱 FRIES	3.3
بطاطس ملفوفة مقليه 🌱 🌱 CURLY FRIES	6.8
بطاطس مقليه مع الترفل 🌱 TRUFFLE FRIES	6.8
بطاطس مهروسة كريمة 🌱 🌱 CREAMY MASHED POTATO	3.3
مع اللحم المقعد المقرمش	
بطاطس صغيرة مشوية مع إكليل الجبل 🌱 🌱 ROASTED ROSEMARY BABY POTATOES	6.2
البروكلي المشوي في الفرن 🌱 OVEN ROASTED BROCCOLI	6.7
سبانخ بالكريمة 🌱 🌱 CREAMED SPINACH	5.5
سلطة الجرجير وجينة البارميزان 🌱 🌱 ROCKET & PARMESAN SALAD	6.7
ذرة مشوية 🌱 GRILLED CORN	5.1

للطاولة

خبز الذرة وزبدة المارمايت 🌱 CORNBREAD & MARMITE BUTTER	
طبق الخبز والزبدة الخاص 🌱 HOUSE BREAD & BUTTER	
الجاودار، فوكاتشيا	
خبز الكيتو 🌱 🌱 🌱 KETOGENIC BREAD	
بريوش بزبدة الثوم والأعشاب 🌱 GARLIC HERB BUTTER BRIOCHE	
إدامامي بملح البحر 🌱 🌱 SMOKED SEA SALT EDAMAME	
إدامامي مشوي بالفلفل الحار 🌱 🌱 CHARRED SPICY EDAMAME	
مقرمشات البذور واللينة المدخنة 🌱 🌱 SEED CRACKER, SMOKED LABNEH	
ورق عنب 🌱 🌱 STUFFED VINE LEAVES	

المقبلات

شورية البصل الفرنسي 🌱 FRENCH ONION SOUP	
خبز ساوردو، جينة غروبير، جينة بارميزان	
شورية الكيمتشي والطماطم 🌱 KIMCHI AND TOMATO SOUP	
توست بالجينة المخمره	
حمص يمني 🌱 YEMENI HUMMUS	
تشيميشوري أحمر حار، كبر، كزبرة متوفر خيار 🌱 0.6	
حمص الأفوكادو 🌱 🌱 AVOCADO HUMMUS	
سمسم، فسنق متوفر خيار 🌱 0.6	
ميسو ميلانيز بالبادنجان 🌱 EGGPLANT MISO MILANESE	
لينة، صلصة طوة وحامضة، بصل أخضر، سمسم	
جينة بوراتا على خبز محمص 🌱 🌱 BURRATA ON TOAST	
بيستو الفسنق، طماطم كرزية، بصل مخلل، توت العليق، ساوردو	
صحن مشاركة 🌱 SHARING BOARD	
بوراتا، بيستو، لينة مدخنة، فلافل، حمص الشمندر، ورق عنب، أصابع الخبز	
شرائح الدجاج المدخن SMOKED CHICKEN STRIPS	
صلصة العسل والسمسم	
مسخن 🌱 MUSAKHAN	
دجاج، صنوبر، بصل أحمر، سماق	
باو صدر دجاج باللين 🌱 BUTTERMILK CHICKEN BREAST BAO	
مع سلطة الكرنب والصلصة الكورية	
باو صدر اللحم النباتي المدخن 🌱 SMOKED BEEF SHORT RIB BAO	
مع صلصة الباربيكيو والفلفل الحار	
ونتون مقرمش 🌱 CRISPY WONTON	
لحم البريسكيت المدخن و لينة مدخنة، صلصة هويسين	
كروكيت لحم البريسكيت المدخن 🌱 SMOKED BRISKET CROQUETTES	
مايونيز الكيمتشي	
ناتشوز نوماد 🌱 🌱 NOMAD NACHOS	
لحم بريسكيت مدخن، جواكامولي، صلصة الطماطم، فشة حامضة، جينة شيدر	
جامباس آل آجيلو GAMBAS AL AJILLO	
جمبري بالتوم، خبز باغيت	

السلطات

سلطة الفراولة و جينة الفيتا 🌱 🌱 STRAWBERRY, DATE & FETA SALAD	
كيل، أوراق السبانخ الصغيرة، بذور الرمان، تتبيلة البلسميك	
سلطة السوبر فود المحروقة 🌱 🌱 🌱 BURNT SUPERFOOD SALAD	
خس مشوي، كينوا، رمان، فول الصويا، جوز، توت بري مجفف، صلصة طحينية بالبرتقال	
سلطة الدجاج المقرمشة 🌱 CRISPY CHICKEN SALAD	
خبز، الفول السوداني، صلصة السمسم، بصل أخضر، أوراق التناع	
سيزر الدجاج المدخن 🌱 SMOKED CHICKEN SALAD	
تخس، طماطم مجففة، قطع من جينة البارميزان، تتبيلة السيزر	
سلطة الأفوكادو 🌱 🌱 AVOCADO SALAD	
دجاج مدخن، لحم مقعد، جينة كشكفال، تتبيلة العسل بالسمسم	
كاليفورنيا بوكي 🌱 CALIFORNIAN POKE	
سلمون، مانجو، أفوكادو، كيمتشي، بابايا أرز لرج 8.0 / كينوا 8.6 Sticky rice / Quinoa	

Espresso Based Drinks

Dairy free available upon request
(Almond/Hazelnut/Oat Milk/Coconut) 0.5 /
Extra Shot 0.7

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

Infusions and Teas

Please ask for our tea selection

ENGLISH BREAKFAST	2.5
NOMAD BLEND	2.5
EARL GREY	2.5
CHAMOMILE	2.5
JASMINE	2.5
GREEN	2.5
DAILY TEA SELECTION	2.5

Gahwa 5.8

Nomads Special Home-Blend Arabic coffee served in a dallah infused with notes of saffron & cardamom NOMAD BLEND

Served with 3 stuffed Medjool dates
(Pistachio, chocolate, hazelnut)

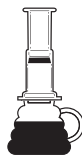
SET OF 3	2.4
SET OF 6	4.6

Drip Coffee

COFFEE BREWING METHODS 2.8



SYPHON



AEROPRESS



CHEMEX



V60

Matcha

- MATCHA LATTE
- COLD FOAM
- COCONUT CLOUD
- STRAWBERRY MATCHA
- BLUEBERRY MATCHA
- YUZU MATCHA LEMONADE

Specialties

- COFFEE CLOUD
- COFFEE TONIC
- FREDDO CAPPUCCINO
- COLD BREW
- TURKISH COFFEE
- BELGIAN CHOCOLATE
Hot or cold
- SPANISH LATTE
Hot or cold
- VEGAN DALGONA
Oat milk

Mocktails

- PINK LADY
Lemon, roses, elderflower, lychee, ginger, sparkling water
- TOKYO RITUAL
Melon, lychee, green tea
- PASSION FRUIT MOJITO
Orange, mint, passion fruit
- MOROCCAN MINT
Homemade Moroccan ice tea lemonade
- STRAWBERRY & BASIL SPRITZER
Lemon, fresh strawberries and sparkling water
- YUZU TONIC
Cucumber, lime, lemon, tonic water

Fresh Juices

- ORANGE JUICE
- ALL GREEN
Green apple, kale, cucumber, celery
- ALL RED
Red apple, beetroot, carrot
- CARROT & GINGER
Carrot, orange, ginger

Think press 2.8

- 3.2 Cold Press Juices
- 3.2 PUMP
Acai, beetroot, red apple, red chilli, blueberries, cucumber
- 3.2 KICK
Carrot, red apple, red pepper, turmeric root, ginger, lemon, smoked paprika
- 3.2 FUEL
Green apple, cucumber, celery, kale, spinach, lemon, ginger

Booster Shots

- 2.8 GREEN SHOT
Wheatgrass, coconut water, lime, matcha, ginger 1.4
- 2.8 POWER SHOT
Goji berry, dried cherry, pomegranate, acai puree, beetroot 1.2
- 2.8 DEFENDER SHOT
Ginger, turmeric, black pepper, lemon, apple cider vinegar, coconut water 1.2

Mastiqua

- 2.8 ORIGINAL 2.0
- 2.8 LEMONADE 2.0
- 2.8 SOUR CHERRY 2.0

Soft Drinks

- 2.8 COKE 1.5
- 2.8 REGULAR, LIGHT, ZERO 1.5
- FANTA 1.5
- SPRITE 1.5
- SPRITE LIGHT 1.5
- GINGER ALE 1.5

Water

- 2.4 STILL WATER
- 2.6 330ml - 1.7 750ml - 2.8
- 2.6 SPARKLING WATER
- 2.6 330ml - 1.7 750ml - 2.8

Desserts

CHOCOLATE BROWNIE [Ⓛ] [Ⓝ]

Miso butterscotch sauce, salted pecans, vanilla ice cream

RED VELVET CAKE [Ⓛ]

CARROT CAKE [Ⓛ] [Ⓝ]
Ginger & carrot ice cream

TIRAMISU [Ⓛ]

Lady fingers, coffee, mascarpone

TRES LECHES (MILK CAKE) [Ⓛ] [Ⓝ]

Saffron milk, pistachio ice cream & crushed pistachios

SAN SEBASTIAN CAKE [Ⓛ] [Ⓝ]

Served with chocolate sauce (optional)

FLOURLESS CHOCOLATE

MOUSSE CAKE [Ⓛ] [Ⓝ]

OLD FASHION CHOCOLATE CAKE [Ⓛ] [Ⓝ]

PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE [Ⓛ] [Ⓝ]

RUSSIAN HONEY CAKE [Ⓛ]

Available [Ⓛ] 0.6

4.4 BROOKLYN BLACKOUT [Ⓛ] 3.9

Black cacao

3.9 DATE & PISTACHIO MERINGUE 3.9

ROULADE [Ⓛ] [Ⓝ] [Ⓝ]

4.0 UM ALI CAKE [Ⓛ] [Ⓝ] 3.9

4.4 CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN [Ⓛ] 3.3

Vanilla homemade gelato & strawberries

4.4 CANELÉ [Ⓛ] 1.2

Caramel, Vanilla

3.9 Acai bowls

3.3 ALMOND BUTTER ACAI BOWL [Ⓛ] [Ⓝ] 5.9

Mixed berries, banana, granola, coconut flakes

Available [Ⓛ] 0.6

3.9 PEANUT BUTTER ACAI BOWL [Ⓛ] [Ⓝ] 5.9

Strawberries, banana, granola & cacao nibs

3.9 Available [Ⓛ] 0.6

3.9 CASHEW BUTTER ACAI BOWL [Ⓛ] [Ⓝ] 5.9

Dates, banana, pistachio & granola

Available [Ⓛ] 0.6

To Share

CREME CARAMEL [Ⓛ] 5.0 BIRTHDAY CAKE [Ⓛ] 15.0

BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE [Ⓛ] [Ⓝ] 5.8 Rainbow crumble, vanilla

Serving for 2-4

Ice cream

AFFOGATO

Vanilla ice cream, cookie & espresso or Chocolate & hazelnut ice cream, coffee crumble & espresso

TOPPINGS

Oreo, pistachio, hazelnut, coffee crumble

SAUCES

Chocolate, caramel

3.8 HOMEMADE GELATO

Ask your server for our available flavours

[Ⓛ] and [Ⓛ] options are available

0.4 1 SCOOP 1.4

2 SCOOPS 2.5

0.4

nomad
URBAN EATERY

ثينك بريس 2.8

عصائر بريس الباردة

2.5	يامب PUMP
2.8	أساي، شمندر أحمر، تفاح أحمر، فلفل أحمر حار، توت بري، خيار
2.8	كيك KICK
2.8	جزر، تفاح أحمر، فلفل أحمر، جذور الكركم، زنجبيل، ليمون، فلفل أحمر مدخن
2.8	فيول FUEL
2.8	تفاح أخضر، خيار، كرفس، كبل، سبانخ، ليمون، زنجبيل

بووستر شوتس

1.4	غرين شوت GREEN SHOT
1.2	عشب القمح، ماء جوز الهند، ليمون أخضر حامض ماتشا، زنجبيل
1.2	باور شوت POWER SHOT
1.2	توت الكوجي، كرز مجفف، رمان، بوريه الأساي شمندر أحمر
1.2	ديفيندر شوت DEFENDER SHOT
1.2	زنجبيل، كركم، فلفل أسود، ليمون، خل التفاح، ماء جوز الهند

ماء المستكة اليوناني

2.0	النكهة الأصلية ORIGINAL
2.0	نكهة الليمون LEMONADE
2.0	نكهة الكرز الحامض SOUR CHERRY

المشروبات الغازية

1.5	سبراي لايت SPRITE LIGHT	1.5	كولا COKE
1.5	جينجر ايل GINGER ALE	1.5	كولا، كولا لايت، كولا زيرو
1.5	سبراي SPRITE	1.5	فانتا FANTA

ماء

2.6	اول رد ALL RED	2.6	ماء STILL WATER
2.6	تفاح أحمر، شمندر أحمر، جزر، الجزر والزنجبيل	2.6	ماء الفوار SPARKLING WATER
2.6	الجزر والبرتقال والزنجبيل	2.8	330 مل 1.7
2.6	330 مل 1.7	2.8	750 مل

قهوة مختصة

3.2	كوفي كلاود COFFEE CLOUD
2.8	كوفي تونك COFFEE TONIC
2.8	فريجو كابتشينو FREDDO CAPPUCCINO
2.8	كولد برو COLD BREW
2.5	قهوة تركية TURKISH COFFEE
2.8	الشوكولاتة البلجيكية الساخنة BELGIAN HOT CHOCOLATE
2.8	سبانش لاتيه SPANISH LATTE
2.8	ساذن أو بارد
2.8	فيغان دالغونا VEGAN DALGONA
2.8	ليب الشوفان

الموكتيل

2.8	بنك ليدي PINK LADY
2.8	ليمون، شراب الورد، شراب المسك، ليشي، زنجبيل، ماء فوار
2.8	طوكيو ريتشول TOKYO RITUAL
2.8	بطيخ، ليشي، شاي أخضر
2.8	باشن فروت PASSION FRUIT MOJITO
2.8	برتقال، نعناع، فاكهة العاطفة
2.8	النعناع المغربي MOROCCAN MINT
2.8	ليموناضة الشاي المغربي المثلج والمحضّر في مطبخنا
2.8	سبريتزر الفراولة والريحان STRAWBERRY & BASIL SPRITZER
2.8	ليمون، فراولة طازجة، ماء فوار
2.8	يوزو تونيك YUZU TONIC
2.8	خيار، ليمون أخضر، ليمون، ماء التونيك

ماتشا

3.2	ماتشا لاتيه MATCHA LATTE
3.2	كولد فوم COLD FOAM
3.2	كوكونات كلاود COCONUT CLOUD
3.2	ماتشا الفراولة STRAWBERRY MATCHA
3.2	ماتشا يوزو بالليمون YUZU MATCHA LEMONADE
3.2	ماتشا التوت الأزرق BLUEBERRY MATCHA

العصائر الطازجة

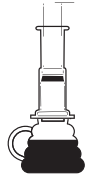
2.4	برتقال ORANGE
2.6	اول غرين ALL GREEN
2.6	تفاح أخضر، كبل، خيار، كرفس
2.4	اول رد ALL RED
2.6	تفاح أحمر، شمندر أحمر، جزر، الجزر والبرتقال والزنجبيل

القهوة المقطرة

طرق تحضير القهوة 2.8



سايڤون
SYPHON



ايروبريس
AEROPRESS



كيمكس
CHEMEX



في 60
V60

مشروبات مكوّنة من الإسبريسو

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

2.5	كابتشينو CAPPUCCINO	1.6	إسبريسو ESPRESSO
2.8	لاتيه LATTE	2.0	دوبيو DOPPIO
2.8	موكا MOCHA	2.0	لونغ بلاك LONG BLACK
2.7	فلات وايت FLAT WHITE	1.6	أمريكانو AMERICANO
2.0	كورتادو CORTADO	1.7	مكياتو MACCHIATO

الانقيوشن والشاي

أسأل عن مجموعتنا المختارة من أنواع الشاي

2.5	شاي الفطور الإنجليزي ENGLISH BREAKFAST
2.5	نوماد بليند NOMAD BLEND
2.5	إيرل جراي EARL GREY
2.5	شاي البابونج CHAMOMILE
2.5	شاي الياسمين JASMINE
2.5	شاي الأخضر GREEN
2.5	مختارات الشاي اليومية DAILY TEA SELECTION

قهوة 5.8

قهوة نوماد العربية المميزة - مزيج منزلي مُقدمة في دلة مُنكّهة بنكهة الزعفران والهيل مُقدمة مع 3 حبات تمر مجذول محشوة (مستق، شوكولاتة، بندق) مجموعة من 4.6 مجموعة من 13 2.4

nomad

URBAN EATERY

الحلويات

3.9	رول الفستق والتمر مع الميرانغ DATE & PISTACHIO MERINGUE ROULADE	4.4	براوني الشوكولاتة CHOCOLATE BROWNIE
3.9	كعكة أم علي UM ALI CAKE	3.9	صلصة ميسو بالزبدة، جوز البقان المملح، جيلاتو الفانيليا
3.3	طبق الكوكيز بقطع الشوكولاتة CHOCOLATE CHIP COOKIE IN A PAN	4.0	رد فلفنت RED VELVET CAKE
1.2	جيلاتو الفانيليا والفراولة المحلي	4.4	كعكة الجزر CARROT CAKE
	كانيلي CANELI	4.4	آيس كريم الزنجبيل والجزر
	كراميل، فانيليا	4.4	تيراميسو TIRAMISU
		4.4	أصابع البسكويت الهشة، قهوة، جينة ماسكاربون
		3.9	تريس ليتشز (كعكة الحليب) TRES LECHES (MILK CAKE)
		3.9	كعكة سان سيباستيان SAN SEBASTIAN CAKE
		3.3	كعكة الشوكولاتة الخالية من الطحين FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE
		3.9	كعكة الشوكولاتة التقليدية OLD FASHION CHOCOLATE CAKE
		3.9	كعكة التوت والفستق PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE
		3.9	كعكة العسل RUSSIAN HONEY CAKE
		3.9	متوفر خيار 0.6
		3.9	كعكة بروكلين بلاك أوت BROOKLYN BLACKOUT
			بالشوكولاتة السوداء

أطباق الآسي

5.9	آساي بزبدة اللوز ALMOND BUTTER ACAI BOWL	3.9	كعكة سان سيباستيان SAN SEBASTIAN CAKE
	أنواع من التوت، موز، جرانولا، رقائق جوز الهند	3.3	كعكة الشوكولاتة الخالية من الطحين FLOURLESS CHOCOLATE MOUSSE CAKE
	متوفر خيار 0.6	3.9	كعكة الشوكولاتة التقليدية OLD FASHION CHOCOLATE CAKE
5.9	آساي بزبدة الفول السوداني PEANUT BUTTER ACAI BOWL	3.9	كعكة التوت والفستق PISTACHIO AND RASPBERRY CAKE
	فراولة، موز، جرانولا ورفائق ككاو	3.9	كعكة العسل RUSSIAN HONEY CAKE
	متوفر خيار 0.6	3.9	متوفر خيار 0.6
5.9	آساي بزبدة الكاجو CASHEW BUTTER ACAI BOWL	3.9	كعكة بروكلين بلاك أوت BROOKLYN BLACKOUT
	تمر، موز، فستق، جرنولا		بالشوكولاتة السوداء
	متوفر خيار 0.6		

للمشاركة

15.0	كيك عيد الميلاد BIRTHDAY CAKE	5.0	كريم كراميل CREME CARAMEL
	طبقات ملونة بألوان الفوس فزح، والفانيليا	5.8	تشيز كيك الفراولة المخبوزة BAKED STRAWBERRY CHEESECAKE
	تكفي شخصين-حتى 4 أشخاص		

الآيس كريم

3.8	جيلاتو - إنتاج محلي اسأل عن النكهات المتوفرة	3.8	أفوجاتو AFFOGATO
	متوفر خيار GF / V	0.4	آيس كريم فانيليا، كوكيز مع الإسبريسو أو الشوكولاتة مع آيس كريم البندق، قهوة مطحونة وإسبريسو
1.4	ملعقة واحدة 1 SCOOP	0.4	الإضافات TOPPINGS
	2.5	0.4	أوريو، فستق، بندق، قهوة مطحونة
	ملعقتين 2 SCOOPS		الصلصات SAUCES
			شوكولاتة، كراميل