

Jantar e Almoço de Sábado e Domingo
Dinner and Saturday and Sunday Lunch

JANTAR

Dinner

segunda a sábado
19h - 23h

monday to saturday
7pm - 11pm

ALMOÇO DE SÁBADO E DOMINGO

Saturday and Sunday Lunch

sábado e domingo
12h - 15h

saturday and sunday
12pm - 3pm

NÔMADE

COUVERT

Seleção de pães, manteiga, manteiga da casa, alho e tomatinhos 46,
confitados e pasta de berinjela defumada com missô

*Bread selection, butter, house butter, confit garlic and
cherry tomatoes, and smoked eggplant and miso spread*

SNACKS

Croquete de bacalhau, molho de pimenta 62,

Cod croquette, chili sauce

4 unidades | 4 pieces

Tostada de polvo, guacamole, milho, pimenta chipotle e salada 🌾 48,

Octopus tostada, guacamole, corn, chipotle pepper and salad

2 unidades | 2 pieces

Crocante de porco, tartare de atum, missô e maionese de wasabi 🌾 66,

Crispy pork, tuna tartare, miso and wasabi mayo

4 unidades | 4 pieces

Porquinho na couve, bacon 🌾 40,

Pork, collard greens, bacon

2 unidades | 2 pieces

Carne de onça, ovo de codorna, torradas 58,

Steak tartare, quail egg on toast

6 unidades | 6 pieces

Kafta de carne, coalhada, vinagrete e pão pita 44,

Beef kafta, strained yogurt, vinaigrette and pita bread

2 unidades | 2 pieces

Empanadas de rabada, chimichurri de agrião 58,

Oxtail empanadas, watercress chimichurri

4 unidades | 4 pieces

Coxinha de cordeiro, molho de iogurte, pepino e hortelã 48,

Lamb croquette, yogurt, cucumber and mint sauce

4 unidades | 4 pieces

Seleção de queijos brasileiros, mel, geleia e frutas 🌾 92,
em conserva e pão de fermentação natural

*Selection of Brazilian cheeses, honey,
house-made jam and preserved fruits and bread*

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR


Starters to Share

Salada Nomade, picles de vegetais,   34,
tomatinhos e torradas

*Nomade salad, pickled vegetables,
cherry tomatoes and toasted bread*


Abóbora assada, brócolis tostado,  48,
sementes e queijo de cabra

Roasted pumpkin, broccoli, seeds and goat cheese

Burrata, tomates, azeite de manjeriço e crostini de alho  98,
Burrata, tomatoes, basil oil and garlic crostini

Bowl de atum, gohan crocante, emulsão de gergelim, 72,
sunomono de nabo e nori

*Tuna bowl, crispy gohan rice, sesame emulsion,
daikon sunomono and nori*

Lulas, batatinhas, tomates e echalotes confitados  89,
e pão de fermentação natural

*Confit squid, potatoes, grilled tomatoes
and shallots, sourdough bread*

Cogumelos à provençal, coalhada, mel e pão folhado  70,
Provençal mushrooms, yogurt sauce, honey and puff pastry

Gyoza crocante de porco e camarão,  52,
molho de pimenta oriental

Pork and shrimp gyoza, oriental chili sauce

Steak tartare, fritas Nomade e pó de mostarda  75,
Steak tartare, Nomade fries and mustard powder

PRATOS PRINCIPAIS

Main Courses

Peixe grelhado, molho cremoso de tucupi e tomate, ④⑤ 188,
salada de favas, ar de dendê, coentro e arroz jasmim
*Grilled fish, creamy tucupi and tomato sauce,
fava bean salad, dendê air, cilantro and jasmine rice*

Arroz de bacalhau, ovo perfeito e crispy de mandioca ④ 148,
Codfish rice, perfect poached egg and crispy cassava

Arroz cremoso de polvo, lulas na brasa, tucupi, ④ 188,
crocante de porco e broto de coentro
*Creamy octopus rice, grilled squid, tucupi,
pork crackling and cilantro sprouts*

Camarões grelhados, risoto de camarão e tomates ④ 170,
Grilled prawns, shrimp and tomato risotto

Ravioli de mozzarella de búfala, molho de tomate, ④ 95,
grana padano e farofa de pão de tomate
*Buffalo mozzarella ravioli, tomato sauce,
grana padano and tomato crumb*

Ravioli de cordeiro, cogumelos, espuma umami e farofa de pão 158,
Lamb ravioli, mushrooms, umami foam and bread crumb

Nhoque bolonhesa, espuma umami e quinoa crocante 120,
Gnocchi bolognese, umami foam and crispy quinoa

Costelinha de porco laqueada, quirera brustolada e couve refogada ④ 170,
Lacquered pork ribs, toasted corn grits and sautéed kale

Flat iron grelhado au poivre, mil folhas de batata, ④ 165,
aioli de alho negro, picles de cebola e pó de mostarda
*Grilled flat iron steak au poivre, potato mille-feuille,
black garlic aioli, pickled onion and mustard powder*

ou | or

Fritas trufadas Nomade, grana padano e aioli de alho negro ④
Nomade truffled fries, grana padano and black garlic aioli

Ancho grelhado, cogumelos na mostarda e cerveja, ④ 185,
vegetais na brasa, farofa de alho e vinagrete
*Grilled ribeye steak, mustard and beer mushrooms,
grilled vegetables, garlic crumb and vinaigrette*

Carré de cordeiro grelhado, couscous marroquino, frutas secas, ④ 188,
espuma de coalhada e molho de cordeiro
*Grilled lamb rack, moroccan couscous, dried fruits,
yogurt foam and lamb sauce*

SOBREMESAS

Desserts

Bolo de coco, espuma de coco, crumble, 40,
caramelo e sorbet de maracujã

*Coconut cake, coconut foam, crumble,
caramel and passion fruit sorbet*

Bolo de chocolate em camadas 🌾 38,

Layered chocolate cake

Rabanada de pão brioche com sorvete de leite 38,
e calda de doce de leite

*Brioche French toast with milk ice cream
and dulce de leche sauce*

Torta basca de queijo, sorvete de goiaba e crumble 38,

Basque cheesecake, guava ice cream and crumble

Torta de maçã Nomade, caramelo toffee 42,
de fava tonka e sorvete de baunilha

*Nomade apple tart, tonka bean toffee caramel
and vanilla ice cream*

Alfajor de chocolate, banana e caramelo de missô, 42,
crocante de nozes e sorvete de cachaça de Morretes

*Chocolate alfajor, banana mousse, miso caramel,
walnut crumble and cachaça Morretes ice cream*

Sorvete, calda de chocolate, tuille caramelizada 34,

Ice cream, chocolate sauce and caramelized tuile

COCKTAILS

APEROL SPRITZ 39,
Aperol, espumante brut, água com gás
Aperol, brut sparkling wine, soda water

MOSCOW MULE 42,
Vodka, xarope de gengibre, limão e
espuma de gengibre
Vodka, ginger syrup, lime, ginger foam

COSMOPOLITAN 49,
Vodka, suco de cranberry, licor de
laranja e limão
*Vodka, cranberry juice, orange liqueur,
lime*

PENICILLIN 49,
Whisky, mel e xarope de gengibre
Whisky, honey, ginger syrup

KIR ROYAL 37,
Licor de cassis, espumante brut e
amarena
*Crème de cassis, brut sparkling wine,
amarena cherry*

LILLET VIVE 41,
Aperitivo lillet blanc, tônica, morango
e hortelã
*Lillet Blanc aperitif, tonic, strawberry,
mint*

SBAGLIATO 42,
Espumante brut, vermute, campari
Brut sparkling wine, vermouth, campari

NEGRONI 45,
Gin, vermute, campari
Gin, vermouth, campari

WHISKY SOUR 45,
Buillet, açúcar, limão, angostura, clara
de ovo
*Bourbon, sugar, lemon, angostura, egg
white*

OLD FASHIONED 43,
Buillet, cubos de açúcar, angostura,
laranja
*Bourbon, sugar cubes, angostura,
orange, amarena*

BOULERVARDIER 49,
Buillet, vermute rosso, campari
Bourbon, sweet vermouth, campari

FITZ GERALD 37,
Gin, limão, açúcar, angostura
Gin, lemon, sugar, angostura

BLOODY MARY 35,
Vodka, suco de tomate, limão e
temperos
Vodka, tomato juice, lemon, spices

BELLINI 39,
Suco de pêssego, espumante
Peach juice, sparkling wine

DARK'S'STORM 47,
Bacardi, angostura, gengibre, limão,
açúcar
Bacardi, angostura, ginger, lime, sugar

PALOMA 47,
Tequila prata, suco de toranja, mel,
limão, água com gás
*Silver tequila, grapefruit juice, honey,
lime, soda water*

CAIPIRINHA 36,
Cachaça, limão, açúcar
Cachaça, lime, sugar

EXPRESSO MARTINI 44,
Vodka, kahlua, espresso
Vodka, kahlúa, espresso

MARGARITA 42,
Tequila, limão, cointreau, sal
Tequila, lime, cointreau, salt

GIN TÔNICA 37,
Classic Gin & Tonic

GIN TÔNICA TANQUERAY 42,
Tanqueray Gin & Tonic

GIN TÔNICA PLYMOUTH 49,
Plymouth Gin & Tonic

GIN TÔNICA HENDRICK'S 59,
Hendrick's Gin & Tonic

GIN TÔNICA MONKEY 47 69,
Monkey 47 Gin & Tonic

LICOR

Liqueur

LICOR 43 42,
LIMONCELLO VILLA MASSA 46,
BAILEY'S 38,
FRANGÉLICO 56,
COINTREAU 42,
KAHLUA 42,

BITTER'S

CAMPARI 34,
APEROL 34,

CACHAÇA

PORTO MORRETES 29,

COGNAC

HENESSY V.S.O.P 149,

RUM

BACARDI 8 ANOS 54,
BACARDI CARTA BLANCA 32,
HAVANA 3 ANOS 38,

VODKA'S

ABSOLUT 36,
BELVEDERE 68,
GREY GOOSE 56,

GIN

Gin

TANQUERAY 44,
PLYMOUTH GIN 54,
HENDRICKS 64,
MONKEY 47 74,

WHISKY

Whisky

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL 94,
JACK DANIEL'S N°7 42,
GENTLEMAN JACK 54,
BULLEIT BOURBON 60,
JOHNNIE WALKER RED LABEL 36,
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 48,
JOHNNIE WALKER GOLD LABEL 98,
JOHNNIE WALKER BLUE LABEL 189,
CHIVAS 12 ANOS 44,
MACALLAN DOUBLE CASK 12 ANOS 169,
GLENMORANGIE 10 ANOS 138,
GLENFIDDICH SINGLE MALT 12 ANOS 75,
THE GLENLIVET SINGLE MALT 15 ANOS 128,
JAMESON IRISH WHISKY 52,
ROYAL SALUTE 21 ANOS 169,

CERVEJAS

Beers

HEINEKEN 16,
STELLA ARTOIS 16,

ARTESANAIS

Craft Beers

BASTARDS 26,
MANIAC 26,

MOCKTAILS

CORDIAL DE MORANGO 32,
Morangos, manjeriçã, tônica, xarope de açúcar
Strawberry, basil, tonic, syrup

CHÁ GELADO 24,
Chá mate, limão, melaço de cana
Tea, lemon, syrup

ABACAXI E CRANBERRY SOUR 32,
Suco de cranberry, xarope de abacaxi, clara de ovo
Cranberry juice, pineapple syrup, egg white

MARACUJÁ, GENGIBRE E MEL 30,
Maracujá, gengibre, mel, água com gás
Passion fruit, ginger, honey, sparkling water

SOFT DRINKS

ÁGUA SEM GÁS 7,5
Still water

ÁGUA COM GÁS 7,5
Sparkling water

ÁGUA TÔNICA 8,
Tonic water

ÁGUA SAN PELLEGRINO 30,
San Pellegrino

ÁGUA PANNA 30,
Acqua Panna

REFRIGERANTE 8,
Soda

SUCO DE UVA INTEGRAL 18,
Whole grape juice

ENERGÉTICO RED BULL 18,
Red bull energy drink

SUCO NATURAL 16,
Fresh juice

CHÁ TWININGS 8,
Twinings tea

CAFÉ COADO 6,
Americano coffee

CAFÉ EXPRESSO 8,5
Espresso

CAFÉ DUPLO 12,
Double espresso

MACHIATTO 9,
Macchiato

CAPPUCCINO 12,
Cappuccino

CAFÉ DESCAFEINADO 8,5
Decaffeinated coffee