

OPEN FIRE GRILL

NÓMADA

BEACH CLUB
HUA HIN

NÓMADA

Inspired by South American regional cuisines, Nómada offers a dining experience interpreted through distinctive tastes of locally sourced produce. Chef Andre Josef Nweh Severino works with local farmers and fishermen to deliver compelling fare, bringing people together to celebrate the connection between different food cultures and local ingredients.

PERU

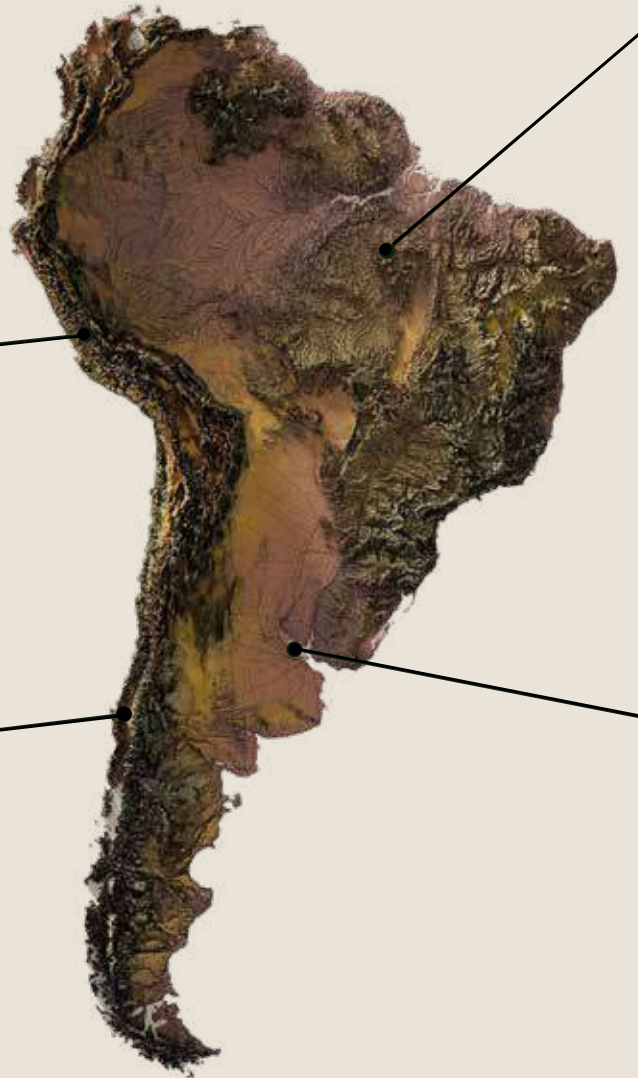
Peruvian cuisine is an explosion of exciting and diverse flavours that will transport you straight to the heart of the Andes. The use of indigenous ingredients, such as quinoa, amaranth, and purple corn, gives Peruvian dishes their distinctive flavour.

Known for: Ceviche, Nikkei cuisine (Japanese Peruvian)

CHILE

With all that coastline, it only follows that seafood plays an important role in the Chilean diet. With the arrival of the Spanish conquistadores came with spices and wine, all of which have become vital components of Chilean cuisine.

Known for: Chilean Gambas al Pil Pil



BRAZIL

From the meaty feast of a churrasco, to the zesty kick of a traditional caipirinha, Brazilian dishes and drinks are a celebration of life. With an abundance of tropical fruits, vegetables, and spices, Brazilian cuisine boasts a healthy and colorful diet.

Known for: Picanha beef cuts

ARGENTINA

Meat lovers, brace yourselves, as Argentina is famous for its incredible grilling techniques and juicy cuts of beef. But that's not all - Argentine cuisine boasts a variety of delicious dishes from empanadas to chimichurri sauce.

Known for: Open fire cooking, chorizo, chimichurri sauce



CHEF ANDRE JOSEF NWEH SEVERINO

A highly anticipated newcomer to Thailand's culinary scene, Peruvian Chef Andre brings with him more than 20 years of experience leading the kitchens of renowned and respected establishments in Santiago, Chile. Passionate about sustainability and working with local ingredients, Chef Andre carefully selects the finest produce to create bold new flavours inspired by the South American coast, and embraces openfire cooking techniques for maximum taste and texture.

SIGNATURE COCKTAIL



PISCO SOUR

Evoking its origins and smooth elegance.

A perfectly balanced classic from Peru and Chile, crafted with smooth pisco, fresh lime juice, a touch of syrup, and topped with a frothy egg white finish — vibrant, refreshing, and timeless.

THB 320



GOCHUJANG

Beachy, playful, and inspired.

A refreshing favourite crafted with smooth tequila, ripe mango, fresh lime juice, and balanced with our house-made cinnamon syrup — served over ice for a vibrant, spiced tropical escape.

THB 320



ANDEAN WHISPER

A golden-hour escape — sunsets in a glass.

A vibrant indulgence capturing the essence of a signature cocktail: smooth South American rum blended with the tropical brightness of fresh passion fruit, orange juice, a splash of zesty lime, and a delicate touch of grenadine — evoking the colours and warmth of a sunset over the Sacred Valley.

THB 320

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SIGNATURE COCKTAIL



MARACUYÁ SOUR

Refreshing, exotic, and perfectly crafted to awaken your senses.

A tropical twist on the timeless Pisco Sour — vibrant passion fruit meets smooth Peruvian pisco, balanced with zesty lime juice and a silky egg white foam.

THB 320



MOONLIT BLOOM

Colourful, exotic, and floral.

A dreamy dance of white rum and house-made melon liqueur, swirled with butterfly pea flower, lychee, and vanilla — a floral, fruity escape with a splash of colour and a whisper of the tropics.

THB 320



ANDAMAN

Refreshing, zesty, and unmistakably refined.

A Chilean classic reborn on Thai shores — Andes to Andaman fuses the bold character of locally crafted Thai rum with the finesse of sparkling wine, brightened by house-made citrus syrup and a splash of fresh lime juice.

THB 320

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



SHRIMP AL PIL PIL 🍳 ● 🥛

Sautéed prawns in olive oil with garlic, parsley, chilli, and a splash of white wine.

กุ้งผัดในน้ำมันมะกอกพร้อมกระเทียม พาร์สลีย์ พริก และไวน์ขาว

THB 330



TUNA WONTON TACO ● 🥛

Crispy wonton shell filled with marinated tuna, herbs, spices, red onion, spring onion, sesame seeds and a touch of spicy mayo

แป้งวอนตันทอดกรอบ ท็อปด้วยทูน่าสดหมักสมุนไพรและเครื่องเทศ พร้อมผักชีสดและมายองเนสรสเผ็ดเล็กน้อย

THB 290



PINCHOS DEL MAR GRILLADOS 🍷

Three skewers: Octopus with anticucho sauce, fish with chimichurri, and prawn with grilled pineapple sauce.

ปลาหมึกยักษ์ซอสอันติกูโช, ปลาในซอสชิมิซูรี่ และกุ้งในซอสสับปะรดเสียบไม้ย่าง

THB 310

🍳 chef recommends 🍷 gluten free 🥛 contain dairy ● contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



MINI EMPANADA (2 pieces) 🏠

Empanada filled with seasoned minced beef, cooked over a wood fire; or an empanada with grilled mushrooms, onion, garlic, chilli, and cheese.

เอมปานาดาไส้เนื้อวัวบดปรุงรส อย่างด้วยฟืน หรือเอมปานาดาไส้เห็ดย่าง หอม กระเทียม พริก และชีส

THB 250



SEAFOOD TORTILLA 🏠 ●

South American-style tortilla with crispy seafood, avocado sauce, house-made tartar sauce, and Peruvian zarza criolla.

ต่อรติยาแบบอเมริกาใต้ เสิร์ฟพร้อมซีฟู้ดทอดกรอบ ซอสอะโวคาโด ซอสทาร์ทาร์โฮมเมด และ ซาร์ซา ครีโอล่า แบบเปรู

THB 310

👨🍳 chef recommends 🌾 gluten free 🏠 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



NÓMADA CRISPY CONES 🍷 ●

Three types of tartare cones: salmon with soy, sesame oil and salmon roe, shrimp with yellow chili emulsion & crispy quinoa, crab with avocado brunoises, and black lump caviar.

ทาร์ทาร์ 3 แบบ เสิร์ฟในโคนกรอบ แซลมอนสดผสมน้ำมันงา กับซีอิ๊ว กุ้งผสมมายองเนสโฮมเมดกับควินัวกรอบอะโวคาโด กับเนื้อมะพร้าว และคาเวียร์

THB 370



SCALLOPS WITH CRISPY QUINOA 🍷 🍷

Hokkaido scallops in a leek and white wine sauce, gratinated with Grana Padano cheese and topped with crispy quinoa.

หอยเชลล์อบชีสราดซอสพริกเหลืองและควินัวกรอบ

THB 390



ROCK LOBSTER IN CHILEAN SAUCE 🍷 🍷

Rock lobster in a local spiced sauce, deglazed with white wine.

กุ้งกระดานสดผัดกับกระเทียม และซอสสไตล์ชิลี

THB 370

🍷 chef recommends 🍷 gluten free 🍷 contain dairy ● contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



BEEF TARTARE 🍴 ●

House-smoked beef fillet, local spices, grated Parmesan, soy-cured egg, avocado mousse, milk emulsion

เนื้อสันในรมควันหั่นเต๋าผสมเครื่องเทศ โรยหน้าด้วย พามาซานชีสและไข่แดงหมักซีอิ๊ว

THB 370



FRESH OYSTERS 🍴

Normandy oysters no.3, salmon roe, smoked Herring pearl caviar (4 Pcs.)

หอยนางรมฝรั่งเศสเบอร์ 3 เสิร์ฟโรยหน้าด้วย ไข่ปลาแซลมอนและคาเวียร์แฮร์ริงรมควัน

THB 490



CRAB MEAT CROQUETAS 🍴 ● 🍴

Smoked crab meat, spring onions, red chili

เนื้อปูรมควันผสมต้นหอมและพริกแดง คลุกเกล็ดขนมปังทอด

THB 370

🍴 chef recommends 🍴 gluten free 🍴 contain dairy ● contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



GRILLED CHORIZO ● 🥚 🥛

Argentinian-style grilled sausages, chimichurri sauce

ไส้กรอกอาร์เจนตินารมควันย่างเสิร์ฟกับซอสซิมิซูรี

THB 370



CALAMARES FRITOS ● 🥛

Fried local squid in a light batter, served with house-made tartar sauce.

ปลาหมึกในท้องถิ่น หมักไวน์ขาวและเครื่องเทศชุบแป้งทอดเสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

THB 350

👨‍🍳 chef recommends 🌾 gluten free 🥛 contain dairy 🥚 contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



CEVICHE WITH MANGO 🍴 🏠 🌱

Fresh local raw fish mixed with mango, spices, celery, red onion, coriander, fresh lime juice, and yellow chilli paste.

เซบิเชเนื้อปลาสดหมักกับชิ้นฉ่าย เลมอน หอมแดง
เสิร์ฟในซอสมะม่วง

THB 350



RAW GARDEN CRUDITES 🌱

Fresh organic vegetables, yoghurt and hummus dips

ผักออร์แกนิกสดประจำวันเสิร์ฟพร้อมซอสโยเกิร์ต
และถั่วลูกไก่บด

THB 350



PARIHUELA 🌱

Peruvian recipe with seafood reduction and local spices cooked on open fire grill

ซูบซีฟู้ดย่างเปลวไฟสไตล์เปรู

THB 350

🍴 chef recommends 🌱 gluten free 🏠 contain dairy ● contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

SMALL PLATES



HUANCAINA MAKI 🍣 🏠

Salmon, cream cheese, yellow chili emulsion, salmon roe, black lump caviar

มาากิแซลมอนครีมชีส ราดด้วยซอสพริกเหลืองสไตล์ซีลีไซปลาแซลลอน และไขปลาสด

THB 320



TATAKI ● 🍣 🏠

Grilled tuna seasoned with spices, served with Peruvian acevichado sauce, aji rojo, Peruvian zarza criolla, and sweet potato purée.

ทูน่าย่างปรุงรสด้วยเครื่องเทศ เสิร์ฟพร้อมซอสเปรูสไตล์อาเซวิชาดอ พริกแดงอาจิโรโซ ซัลซ่าหอมแดงเปรู และมันฝรั่ง

THB 390

👨🍳 chef recommends 🍷 gluten free 🏠 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

NÓMADA SIGNATURE BEEF CUTS

Our signature charcoal grills are a feast for the senses! The cooking technique imparts a smoky, charred flavor and creates a perfectly seared, crispy exterior while keeping the meat juicy and tender on the inside.

RIBEYE เนื้อริบอาย

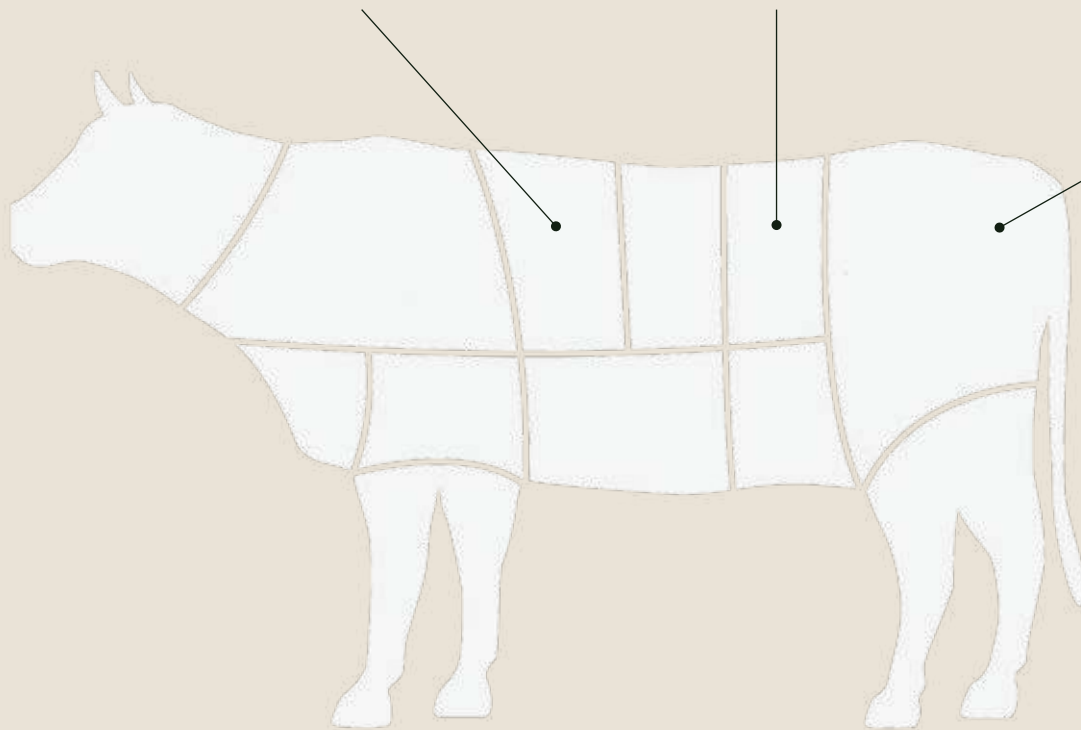
Ribeye is a mouth-watering cut of beef famous for its incredible flavour and juicy texture. With its thin marbling and tender meat, every bite of ribeye takes your taste buds on a flavourful journey.

TENDERLOIN เนื้อสันใน

Highly prized in the culinary world for its melt-in-your-mouth taste and tender texture, this luxurious cut comes from the tenderloin portion of the cow, which is the most tender and leanest part.

PICANHA เนื้อพิกานยา

Get ready to experience the pinnacle of Brazilian steak cuts, Picanha is a tender and juicy cut of beef that will leave you wanting more. Its distinct flavor profile is enhanced by a crispy layer of fat that melts in your mouth with every bite.



HOW WOULD YOU LIKE YOUR MEAT COOKED?

<i>Rare</i>	Red center
<i>Medium rare</i>	Warm red center
<i>Medium</i>	Warm pink center
<i>Medium well</i>	Slightly pink center
<i>Well done</i>	Little pink center

NÓMADA SIGNATURE BEEF CUTS



RIBEYE 🍴

Ribeye 270 days grain fed Black Angus
เนื้อสันแหลมอย่างรมควัน

Minimum order: 250g - 300g
THB 470/ 100 g



TENDERLOIN 🍴🥗

Tenderloin 270 day grain fed Black Angus
เนื้อสันในอย่างรมควัน

Minimum order: 250g - 300g
THB 350/100 g

🍴 chef recommends 🍴 gluten free 🥛 contain dairy 🥚 contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

NÓMADA SIGNATURE BEEF CUTS



PICANHA ⑤

Famous South American beef cut slow-cooked on the grill
เนื้อพิกานยาส่วนยอดนิยมในอเมริกาใต้ย่างรมควัน

Minimum order: 250g - 300g

THB 300/100g



TOMAHAWK ⑤

Tomahawk 270 day grain fed Black Angus
เนื้อสันแหลมติดกระดูกย่างรมควัน

Minimum order: 1 - 1,2 kg

THB 2,900/ kg

👨‍🍳 chef recommends ⑤ gluten free 🏠 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

OPEN FIRE GRILL

Discover the fragrant aromas and sumptuous flavours of perfect-for-sharing meat and seafood signatures, cooked over fire with South American flair.



LAMB 🍴

New Zealand lamb rack French cut
ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์ย่างรมควัน

THB 1,305/ 450 g

THB 2,465/ 850 g



CHICKEN 🍴

Half organic chicken, 24 hours Peruvian-style chili paste marinade, local spices

ไก่ครึ่งตัวหมักซอสพริกแบบเปรูข้ามคืนย่างรมควัน

THB 550

🍴 chef recommends 🍴 gluten free 🥛 contain dairy 🥚 contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

OPEN FIRE GRILL

Discover the fragrant aromas and sumptuous flavours of perfect-for-sharing meat and seafood signatures, cooked over fire with South American flair.



WHOLE FISH 🌿

Whole local fish with spice emulsion
ปลาสดจากท้องถิ่นหมักเครื่องเทศย่างเสิร์ฟทั้งตัว

THB 750



OCTOPUS 🍴 🏠 ●

Mediterranean sea octopus marinated with
spices & red wine sauce
หมึกยักษ์จากทะเลเมดิเตอร์เรเนียนหมักเครื่องเทศย่าง
ราดซอสไวน์แดง

THB 650



LOBSTER 🏠

Phuket lobster with white wine and leek sauce,
gratinéed with Grana Padano, tomatoes, red
onion, coriander, spring onion, and crispy
black quinoa.

ล็อบสเตอร์ภูเก็ตหมักไวน์ขาว ย่างรมควันด้วยซอสต้นกระเทียม

THB 1,900

🍴 chef recommends 🌿 gluten free 🏠 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

OPEN FIRE GRILL

Discover the fragrant aromas and sumptuous flavours of perfect-for-sharing meat and seafood signature, cooked over fire with South American flair.



PORK NECK 🍖

A flavourful and tender cut of grilled pork.

เนื้อหมูส่วนคอ อย่างจันทรม นุ่ม และชุ่มซอส

Minimum order 250 - 300 g.

THB 210/ 100 g.



PORK & CHORIZO SKEWER ● 🏠 🥜

Tender pork and chorizo skewers, served with crispy pork skin and house sauce.

หมูเนื้อนุ่มและไส้กรอกโชริโซรสเผ็ด เสียบไม้ย่าง

THB 350

🍖 chef recommends 🌾 gluten free 🧀 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

OPEN FIRE GRILL

Discover the fragrant aromas and sumptuous flavours of perfect-for-sharing meat and seafood signature, cooked over fire with South American flair.



SEAFOOD PARRILLADA 🍴

A grilled seafood platter featuring 250g of fish fillet, one grilled octopus tentacle, and whole grilled calamari.

ซีฟู้ดย่าง รวมเนื้อปลาอย่าง 250 กรัม หนวดปลาหมึกยักษ์ย่าง และปลาหมึกย่าง

THB 1,350



PREMIUM PARRILLADA 🍴 🥛 🥚 🌰

A mixed grill platter with 250g of ribeye steak, 250g of grilled pork neck, grilled prawns, and chorizo.

เนื้อย่างรวม: สเต็กริบอาย 250 กรัม คอหมูย่าง 250 กรัม กุ้งย่าง และโชริโซย่าง

THB 1,690



ARROZ CON MARISCOS 🍴 🌿

Grilled rice dish with a variety of fresh seafood, including fish, prawns, calamari, scallops, and mussels.

ข้าวทะเลย่าง กลิ่นหอมควั่นย่างบนเตา รสชาติเข้มข้น พร้อมซีฟู้ดสด กุ้ง ปลาหมึก และหอยแมลงภู่

THB 350

🍴 chef recommends 🌿 gluten free 🥛 contain dairy 🥚 contain egg 🌰 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

DELECTABLE SIDES

Pair the bounty of the land and sea with these fulfilling, ingredients-focused sides.

GARDEN SALAD 🌱

Avocado, seasonal greens, carrots, cherry tomatoes, and peppers.
สลัดอะโวคาโดและผักตามฤดูกาล

THB 200

BAKED POTATOES 🌱

Oven-baked potatoes with rosemary and garlic.
มันฝรั่งอบสมุนไพร

THB 180

CORN TAMALES 🌱 🥛

South American-style corn purée with spices, grilled in a banana leaf
ข้าวโพดหวานผสมเครื่องเทศสไลด์อเมริกันใต้

THB 150

SMOKED MUSHROOMS 🌱

Grilled mushrooms with garlic, parsley, butter, and white wine.
เห็ดย่างกับกระเทียม พาร์สลีย์ เนย และไวน์ขาว

THB 140

MASHED POTATOES 🌱 🥛

Slow-cooked mashed potatoes over charcoal
มันฝรั่งบด

THB 160

GRILLED VEGETABLES 🌱

Organic vegetables of the day grilled over fire
ผักย่างรวม

THB 140

PERUVIAN FRIES 🌱

Peruvian deep-fried cassava
มันฝรั่งทอดสไตล์เปรู

THB 130

FRESH SALAD 🌱

Watermelon, cucumber, avocado, feta, Kalamata olives, mint, sunflower seeds, and sesame seeds.Refreshing and light.
แตงโม แตงกวา อะโวคาโด เฟต้าชีส มะกอก
กาลามาตา ไข่สะระแหน่ เมล็ดทานตะวัน
และงา สดชื่นและเบาสบาย

THB 180

ARROZ CHAUFA 🍳 ●

A flavourful Chinese-Peruvian style fried rice with egg, spring onion, soy sauce, ginger, and aromatic spices.
ข้าวผัดสไตล์จีน-เปรู รสชาติเข้มข้น ใส่ไข่
ต้นหอม ซีอิ๊ว ขิง และเครื่องเทศหอม ๆ

THB 130

RICE 🌱

Organic Jasmine rice
ข้าวหอมมะลิ

THB 80

HOMEMADE SAUCES

All main dishes are served with a variety of homemade sauce.

CHIMICHURRI

ซอสซิมิซูรี

AJI ROJO

ซอสพริกแดงสไตล์อเมริกาใต้

THAI SEAFOOD SAUCE

น้ำจิ้มซีฟู้ด

THAI ROASTED CHILI SAUCE

น้ำจิ้มแจ่ว

🍳 chef recommends 🌱 gluten free 🥛 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

DESSERTS



PINEAPPLE 🏠

Grilled and smoked local pineapple with toffee sauce, cinnamon, and homemade coconut ice cream.

สับปะรดท้องถิ่นย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าวแบบโฮมเมด

THB 170



CACAO 🏠 ●

Molten chocolate lava pudding served with vanilla ice cream and berry sauce.

เค้กช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมและผลไม้ตามฤดูกาล

THB 220



PASSIONFRUIT & PAPAYA 🏠 ●

Locally grown passion fruit and papaya mousse cheesecake, served with mango ice cream.

มูสชีสเค้กเสาวรสและมะละกอสูตรเฉพาะของโนมาดา

THB 180

👨🍳 chef recommends 🌾 gluten free 🏠 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

DESSERTS



CREPES WITH MANJAR 🍳 ●

Crepes filled with grilled bananas, drizzled with dulce de leche, and served with fresh blueberries.

เครปสอดไส้กล้วยหอมย่าง ราดด้วยซอส เลิร์ฟพร้อมบลูเบอร์รี่

THB 160



PASTEL DE MATCHA 🍰 🌿 🥛 ● 🥜

Matcha cake with toasted walnuts and dulce de leche sauce

เค้กมัทฉะเลิร์ฟพร้อมวอลนัทอบ พร้อมซอส

THB 190

🍳 chef recommends 🌿 gluten free 🥛 contain dairy ● contain egg 🥜 contain nuts

Prices are in Thai baht, subject to 10% service charge and applicable government tax

