

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.

SMALL PLATES



NÓMADA CRISPY CONES

Three types of tartare cones: salmon with soy and sesame oil, shrimp with house-made mayonnaise & crispy quinoa, crab with avocado brunoise.

ทาร์ทาร์ 3 แบบ เสิร์ฟในโคนกรอบ แซลมอนสดผสมน้ำมันงาและซีอิ้ว กุ้งผสมมายองเนสโฮมเมดกับควินัวร์กรอบและอะโวคาโดกับเนื้อมู

THB 370



SCALLOPS WITH CRISPY QUINOA

Scallops, grated Parmesan, pepper and leek sauce, crispy quinoa

หอยเชลล์อบชีสราดซอสพริกเหลืองและควินัวร์กรอบ

THB 370



ROCK LOBSTER IN CHILEAN SAUCE

Rock lobster, Chilean spices, deglazed white wine

กุ้งกระดานสดผัดกับกระเทียม และซอสสไตล์ชิลี

THB 370

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 พาเมซานชีสและไข่แดงหมักซีอิ๊ว

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

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

SMALL PLATES



GRILLED CHORIZO

Argentinian-style grilled sausages, chimichurri sauce
ไส้กรอกอาร์เจนตินารวมควั่นย่างเสิร์ฟกับซอสซิมิซูร์รี่

THB 370



CALAMARES FRITOS

Fried battered squid, house-made tartar
ปลาหมึกหมักหมักไวน์ขาวและเครื่องเทศชุบแป้งทอด
เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

THB 350



FISH AND SHRIMP TIRADITO

Fresh sea bass, grilled river prawns, Chilean
yellow chilli sauce, chive, pebre condiments
เนื้อปลากะพงสดและกุ้งแม่น้ำย่างในซอสพริกเหลือง
สไตล์ชิลี

THB 350

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

SMALL PLATES



CEVICHE WITH MANGO

Raw sea bass, mango, spices, celery, ginger, lemon juice, shallots, coriander

เซบิเชปลากระพงสดหมักกับชิ้นฉ่ายขิง เลมอน และหอมแดง
เสิร์ฟในซอสมะม่วง

THB 350

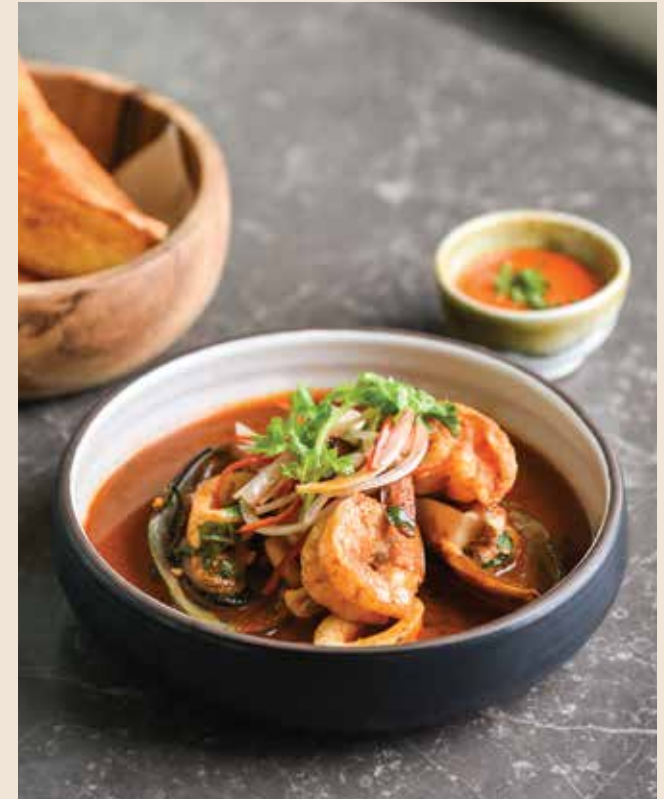


RAW GARDEN CRUDITES

Fresh vegetables, yoghurt and hummus dips

ผักสดประจำวันเสิร์ฟพร้อมซอสโยเกิร์ตและถั่วลู่กโก่บด

THB 350



PARIHUELA

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

ซูบซีฟูดย่างเปลวไฟสไตล์เปรู

THB 350

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

SMALL PLATES



PULPO AL OLIVO MAKI

Octopus, shrimp, purple olive sauce, avocado, sweet potato crisps, aji rojo sauce

มาากิปลาหมึกและกุ้งกับซอสมะกอกม่วง เสิร์ฟพร้อมอะโวคาโดและมันเทศกรอบ คู่กับซอสพริกแดงสไตล์อเมริกาใต้

THB 320

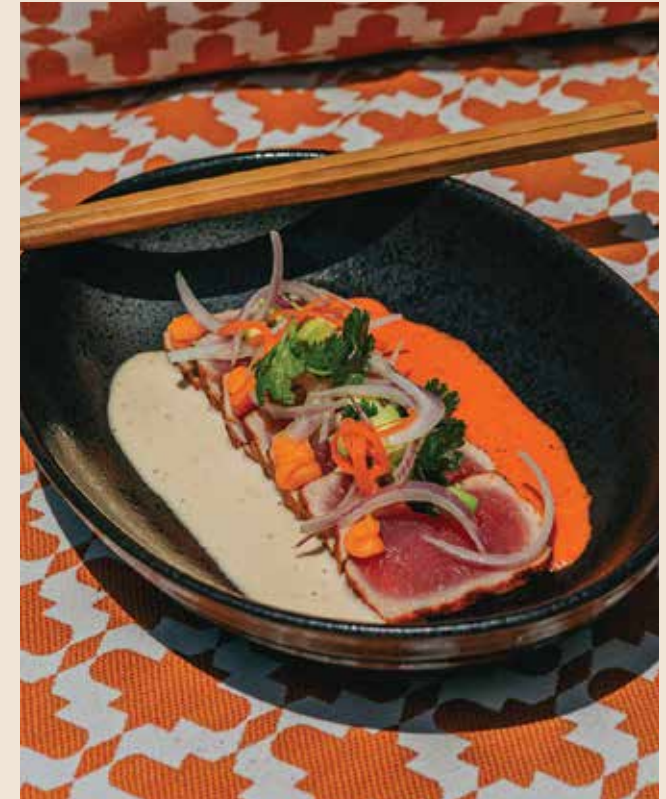


HUANGAINA MAKI

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

มาากิแซลมอนครีมชีส ราดด้วยซอสพริกเหลืองสไตล์ซีลี ไชปลาเซลลอน และไชปลาลัมพ์

THB 290



TATAKI

Tuna marinated, spices, Peruvian acevichado sauce,

aji rojo with salsa criolla and sweet potato purée

มาากิทูน่าหมักเครื่องเทศเสิร์ฟในซอสสไตล์เปรูสองชนิด ครีโอลซ์ซ่า และมันฝรั่งบด

THB 390

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

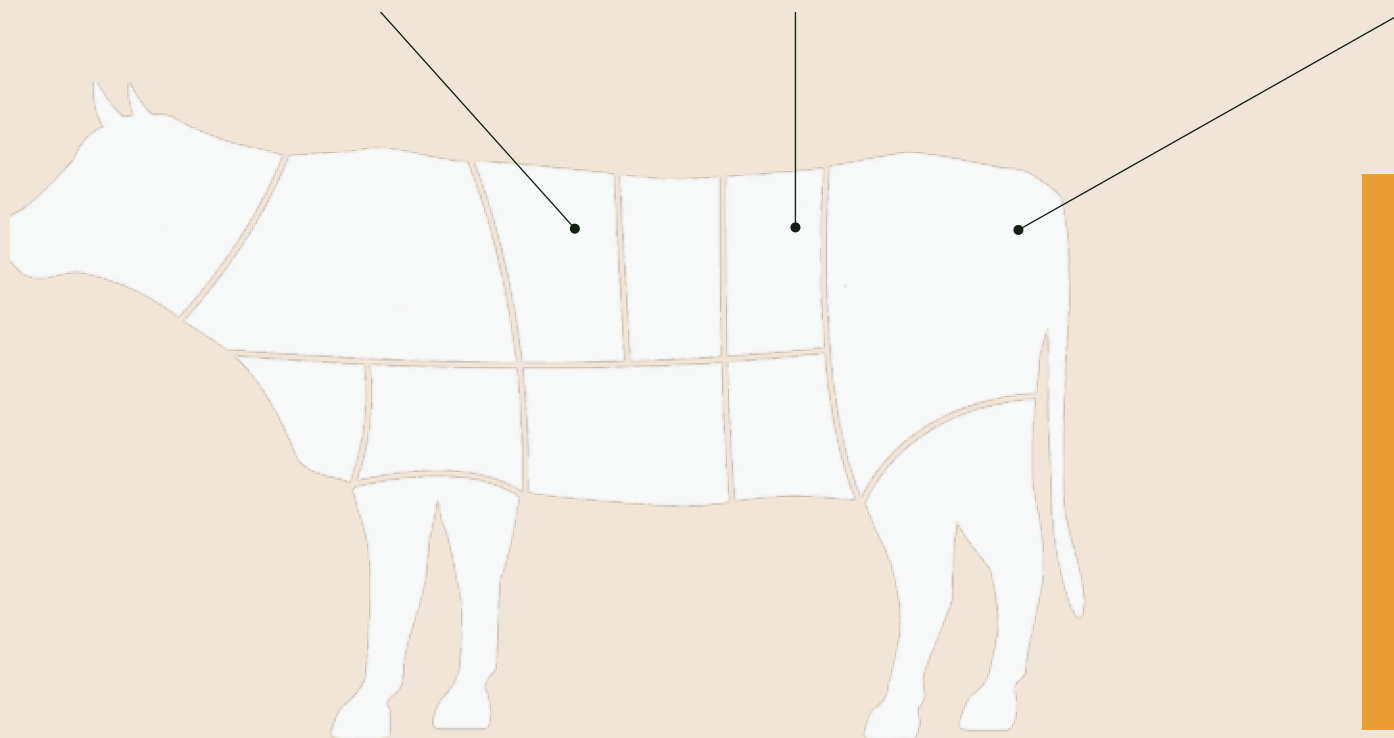
Ribeye is a mouth-watering cut of beef famous for its incredible flavour and juicy texture. With its thin marbling and tender meat, every bite of ribeye takes your taste buds on a flavourful journey.

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

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

NÓMADA SIGNATURE BEEF CUTS



RIBEYE

400 days grain fed Angus Ribeye
เนื้อสันแหลมอย่างรมควัน

THB 1,175 / 250g

+ Additional

THB 470 / 100g



TENDERLOIN

150 days grain fed Angus Tenderloin
เนื้อสันในอย่างรมควัน

THB 875 / 250g

+ Additional

THB 350 / 100g

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

NÓMADA SIGNATURE BEEF CUTS



PICANHA

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

THB 750 / 250g

+ Additional

THB 300 / 100g



TOMAHAWK

150 days grain fed Angus Tomahawk
เนื้อสันแหลมติดกระดูกย่างรมควัน

THB 290 / 100g

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 290 / 100g



CHICKEN

Half-chicken, 24 hours Peruvian-style chilli paste marinade, local spices
ไก่ครึ่งตัวหมักซอสพริกแบบเปรูข้ามคืนย่างรมควัน

THB 550

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 red snapper, spice emulsion
ปลากระพงแดงหมักเครื่องเทศอย่างรมควันเสิร์ฟทั้งตัว

THB 750



OCTOPUS

Indian Ocean octopus, red wine
ปลาหมึกยักษ์จากมหาสมุทรอินเดียหมักเครื่องเทศ
และไวน์แดงอย่างรมควัน

THB 650



LOBSTER

Phuket lobster, white wine, leek sauce, tomatoes,
onions, cilantro
ล็อบสเตอร์ภูเก็ตหมักไวน์ขาว อย่างรมควันด้วย
ซอสต้นกระเทียม

THB 1,500

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

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

DELECTABLE SIDES

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

GARDEN SALAD

Avocado, seasonal greens, baby carrots, cherry tomatoes, peppers
สลัดอะโวคาโดและผักตามฤดูกาล

THB 200

BAKED POTATOES

Potatoes, rosemary, garlic, coriander
มันฝรั่งอบสมุนไพร

THB 180

CORN TAMALES

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

THB 150

BABY CARROTS WITH WALNUT

Grilled baby carrots, crispy garlic, walnuts, coriander
แครอทย่างโรยถั่ววอลนัท และกระเทียมทอด

THB 200

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

RICE

Organic Jasmine rice
ข้าวหอมมะลิ

THB 80

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

DESSERTS



PINEAPPLE

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

สับปะรดทอดกินย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมมะพร้าวแบบโฮมเมด

THB 170



CACAO

Molten chocolate lava pudding, vanilla ice cream, berry sauce, fresh seasonal fruits

เค้กใส่ช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีมและผลไม้ตามฤดูกาล

THB 220



PASSIONFRUIT & PAPAYA

Locally grown passionfruit and papaya mousse cheesecake

มูสชีสเค้กเสาวรสและมะละกอสูตรเฉพาะของโนมาดา

THB 180

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

