

NÓMADA

Inspired by South American indigenous cuisine, Nómada offers a coastal 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.

SMALL PLATES

NÓMADA CRISPY CONES

THB 370

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

ทาร์ทาร์ 3 ชนิดเสิร์ฟในโคนกรอบ (แซลมอนสดผสมน้ำมันงาและซีอิ๊ว กุ้งผสมมายองเนสโฮมเมด และคิวน้ำกรอบผสมอะโวคาโดและเนื้ปู)

SCALLOPS WITH CRISPY QUINOA

THB 370

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

ROCK LOBSTER IN CHILEAN SAUCE

THB 370

Rock lobster, Chilean spices, deglazed white wine
กุ้งกระดานสด พัดกับกระเทียมและซอสสไตล์ชิลี

BEEF TARTARE

THB 370

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

FRESH OYSTERS <4 Pcs.>

THB 490

Normandy oysters no.3, salmon roe, smoked herring pearl caviar
หอยนางรมฝรั่งเศสเบอร์ 3 เสิร์ฟกับซัลซาแตงกวา โรยหน้าด้วยไข่แซลมอน และคาเวียร์รมควัน

CRAB MEAT CROQUETAS

THB 370

Smoked crab meat, spring onions, red chili
เนื้อปูรมควันผสมต้นหอม พริกแดง คลุกเกล็ดขนมปังทอด

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

GRILLED CHORIZO

Argentinian-style grilled sausages, chimichurri sauce
ไส้กรอกอาร์เจนตินารวมควั่นย่างเสิร์ฟกับซอสซิมิซูรี

THB 370

CALAMARES FRITOS

Fried battered squid, house-made tartar sauce
ปลาหมึกหมักไวน์ขาวและเครื่องเทศชุบแป้งทอด เสิร์ฟพร้อมซอสทาร์ทาร์

THB 350

FISH AND SHRIMP TIRADITO

Raw sea bass, grilled river prawns, Chilean yellow chilli sauce,
chive, pebre condiments
เนื้อปลากะพงสดเสิร์ฟคู่กับกุ้งแม่น้ำย่างในซอสพริกเหลืองสไตล์ชิลี

THB 350

CEVICHE WITH MANGO

Raw sea bass, mango, spices, celery, ginger, lemon juice,
shallots, coriander
เซบิเชปลากะพงสดหมักกับชิ้นฉ่าย ชিং เลมอน และหอมแดง
เสิร์ฟในซอสมะม่วง

THB 350

RAW GARDEN CRUDITES

Fresh vegetables, yoghurt and hummus dips
ผักสดประจำวันเสิร์ฟพร้อมซอสโยเกิร์ตและถั่วลูกไก่บด

THB 350

PARIHUELA (PERUVIAN SEAFOOD SOUP)

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

THB 350

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

WOOD & FIRE

NÓMADA SEAFOOD MIXED GRILL

Whole fish, octopus, scallops with crispy quinoa, river prawns served with Peruvian fries and salad of the day

ซีฟู้ดหมักเครื่องเทศอย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมสลัด และมันฝรั่งทอดสไตล์เปรู

THB 1,850

RIBEYE

400 days grain fed Angus Ribeye

เนื้อสันแหลมอย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมซอส

THB 470/100g

TENDERLOIN

150 days grain fed Angus Tenderloin

เนื้อสันในอย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมซอส

THB 350/100g

PICANHA

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

เนื้อพิกานยาส่วนยอดนิยมในอเมริกาใต้ อย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมซอส

THB 300/100g

TOMAHAWK

150 days grain fed Angus Tomahawk

เนื้อสันแหลมติดกระดูกอย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมซอส

THB 290/100g

LAMB

New Zealand lamb rack French cut

ซี่โครงแกะนิวซีแลนด์อย่างรมควันเสิร์ฟพร้อมซอส

THB 290/100g

WHOLE FISH

Whole red snapper, spice emulsion

ปลากะพงแดงหมักเครื่องเทศอย่างรมควันเสิร์ฟทั้งตัว

THB 750

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

OCTOPUS

Indian Ocean octopus, white wine marinade
ปลาหมึกยักษ์จากมหาสมุทรอินเดียหมักซอสเครื่องเทศ
และไวน์ขาวอย่างรมควัน

THB 650

CHICKEN

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

THB 550

All WOOD & FIRE dishes are served with varieties of sauce
CHIMICHURRI, AJI ROJO, THAI SEAFOOD SAUCE, THAI ROASTED CHILI SAUCE

ซอสซิมิซูริ/ ซอสพริกแดงสไตล์อเมริกาใต้/ น้ำจิ้มซีฟู้ด/ น้ำจิ้มแจ่ว

SIDE DISHES

GARDEN SALAD

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

THB 200

BAKED POTATOES

Potatoes, rosemary, garlic, parsley
มันฝรั่งอบสมุนไพร

THB 180

CORN TAMALES

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

THB 150

BABY CARROTS WITH WALNUT

Sautéed baby carrots, crispy garlic, walnuts, coriander sauce
เบบี้แครอทผัดกับกระเทียมและซอสผักชี โรยหน้าด้วยวอลนัท

THB 200

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

MASHED POTATOES

Slow-cooked mashed potatoes over charcoal
มันฝรั่งบดปรุงบนเตาอย่าง

THB 160

GRILLED VEGETABLES

Organic vegetables of the day grilled over fire
ผักออร์แกนิกประจำวันสดจากสวนย่างด้วยเปลวไฟ

THB 140

PERUVIAN FRIES

Peruvian deep-fried cassava
มันสำปะหลังทอดสไตล์เปรู

THB 130

RICE

Organic Jasmine rice
ข้าวหอมมะลิ

THB 80

DESSERTS

PINEAPPLE

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

THB 170

CACAO

Molten chocolate lava pudding, vanilla ice cream, cookie crumble, berries
เค้กไส้ช็อกโกแลตลาวาเสิร์ฟพร้อมไอศกรีม คุกกี้ครัมเบิล และเบอร์รี่

THB 220

PASSIONFRUIT & PAPAYA CHEESE MOUSSE CAKE

Locally grown passionfruit and papaya mousse cheesecake
มูสชีสเค้กเสาวรสและมะละกอ

THB 180

HOMEMADE ICE CREAM AND SORBET

Available flavours; Mango sorbet, strawberry sorbet,
coconut ice cream, vanilla ice cream, chocolate ice cream
ไอศกรีมโฮมเมด; ซอร์เบตัมะม่วง ซอร์เบตัสตรอเบอร์รี่ ไอศกรีมรสมะพร้าวกะทิ
ไอศกรีมรสวานิลลา ไอศกรีมรสช็อกโกแลต

THB 120/scoop

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