



JANTAR

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR

BRIOCHE DA CASA COM MANTEIGA FERMENTADA	R\$ 16
QUEIJOS BRASILEIROS	R\$ 69
CARNE DE ONÇA, CROCANTE DE PÃO E OVO DE CODORNA 🌸 🍷	R\$ 42
CROQUETES DE BACALHAU E MANDIOQUINHA COM MOLHO DE PIMENTA DA ROÇA	R\$ 45
LINGUIÇA ARTESANAL DE PORCO MOURA 🍷	R\$ 49
POLVO COM NORI CROCANTE E ABACATE 🍷 🌿	R\$ 49
PORQUINHO NA COUVE 🌿	R\$ 25
OSTRAS NO VAPOR, ESPUMA DE CAPIM LIMÃO E BOTTARGA 🌿	R\$ 25

ENTRADAS

SALADA NOMADE – FOLHAS ORGÂNICAS COM PICLES DE VEGETAIS E VINAGRETE DE LIMÃO 🍷	R\$ 32
PEIXE CRU, LIMÃO SICILIANO E BOTTARGA 🍷	R\$ 48
TARTAR DE CORDEIRO, HORTELÃ, CEBOLA E TRIGO	R\$ 40

PRATOS PRINCIPAIS

ARROZ NEGRO, PUPUNHA, COGUMELO, RÚCULA E CREME DE MANDALA 🌿	R\$ 75
NHOQUE À BOLONHESA COM ESPUMA DE GRANA PADANO	R\$ 75
PEIXE DO DIA COM CENOURA ASSADA, IOGURTE E FAROFA DE BANANA 🌿	R\$ 115
CAMARÃO ROSA NA BRASA COM ABÓBORA, E ARROZ DE COCO 🌿	R\$ 120
BACALHAU COD GADUS MORHUA COM QUIRERA DA LAPA E OVO CAIPIRA 🌿	R\$ 115
ENTRECOTE, PURÊ DE CEBOLA E VEGETAL TOSTADO NA MANTEIGA 🌿	R\$ 125
COSTELINHA DE PORCO NO MEL DE JATAÍ E PUPUNHA 🌿	R\$ 79
CORDEIRO COM RAÍZES E MOLHO QUEIJO DE CABRA 🌿	R\$ 94
RAVIOLI DE CORDEIRO COM COGUMELOS E MOLHO DE QUEIJO TULHA	R\$ 75
ARROZ DE BACALHAU COM OVO PERFEITO E CROCANTE DE MANDIOQUINHA 🌿	R\$ 75

BANQUETE

PEQUENAS PORÇÕES DE NOSSO MENU FIXO E PRODUTOS DISPONÍVEIS NO DIA	R\$ 185
--	---------

🍷 Sem lactose

🌿 Sem glúten

🌸 Patrimônio Cultural de Curitiba

SOBREMESAS

MOUSSE DE MARACUJÁ COM MORANGO R\$ 29
E GRANITA DE MATE 🌿

BOLO DE CHOCOLATE CREMOSO R\$ 32
COM SORVETE DE LEITE

MOUSSE DE MILHO COM CHOCOLATE BRANCO R\$ 32
E PIPOCA DOCE 🌿

RABANADA NOMADE R\$ 28

SAGU DE COCO COM AMENDOIM 🌿 R\$ 28

DEGUSTAÇÃO DE SORVETES 🌿 R\$ 29

FRUTAS DA ESTAÇÃO 🍷 🌿 R\$ 18

BEBIDAS

COQUETÉIS

CAIPIRINHA R\$ 28
Cachaça, vodca ou saquê

BACARDÍ GRAND CRU R\$ 39
Bacardí 8 anos, vinho sauternes, sal

MAI TAI R\$ 39
Rum jamaicano picante, licor de amêndoas, cointreau

NEGRONI R\$ 39
Campari, vermute doce, gin

DRY MARTINI R\$ 39
Gin seco, vermute seco

DAIQUIRI R\$ 26
Rum, limão, açúcar

GIN & TÔNICA R\$ 29
Gin Amazzoni, tônica, limão siciliano

MOSCOW MULE R\$ 29
Vodca, suco de limão, xarope de gengibre,
água com gás e espuma de gengibre

FRENCH 75 R\$ 26
Gin, limão, espumante

BOULEVARDIER R\$ 36
Campari, vermute doce e uísque

NÃO ALCOÓLICOS

ÁGUA SEM GÁS/COM GÁS	R\$ 5,5
ÁGUA PANNA	R\$ 18
ÁGUA SAN PELLEGRINO	R\$ 18
REFRIGERANTES	R\$ 7
SUCOS NATURAL	R\$ 9
SUCO DE UVA INTEGRAL	R\$ 15
CAFÉS ESPECIAS COADO – SOB CONSULTA	
CAFÉ ESPRESSO	R\$ 6
CHÁ QUENTE SABORES	R\$ 6
CHÁ GELADO – MATE PARANAENSE E LIMÃO ROSA	R\$ 12
ENERGÉTICO RED BULL	R\$ 18

CERVEJAS

HEINEKEN	R\$ 13
STELLA ARTOIS	R\$ 13

CERVEJAS CURITIBANAS

SOB CONSULTA

VODCA

ABSOLUT	R\$ 24
ABSOLUT CITRON	R\$ 24
GREY GOOSE	R\$ 39
BELVEDERE	R\$ 36

CACHAÇA

PORTO MORRETES	R\$ 23
ANÍSIO SANTIAGO	R\$ 62
GRAPA	R\$ 32

GIN

GIN AMAZZONI	R\$ 25
BOMBAY SAPPHIRE	R\$ 32
HENDRICK'S	R\$ 51

UÍSQUE

JOHNNIE WALKER RED	R\$ 20
JOHNNIE WALKER BLACK	R\$ 38
JOHNNIE WALKER BLUE	R\$ 104
CHIVAS 12 ANOS	R\$ 29
ROYAL SALUTE	R\$ 90
MACALLAN AMBER	R\$ 98
GLENFIDDICH 12 ANOS	R\$ 32
DIMPLE 15 ANOS	R\$ 54
JACK DANIEL'S	R\$ 32
JACK DANIEL'S SINGLE	R\$ 52
WILD TURKEY	R\$ 36

BRANDY

CASA VALDUGA X	R\$ 48
CASA VALDUGA XV	R\$ 56
HENNESSY VSOP	R\$ 62
HENNESSY XO	R\$ 109

RUM

BACARDI CARTA BRANCA	R\$ 28
HAVANA 3 ANOS	R\$ 32
APPLETON STATE	R\$ 38
SAILOR JERRY	R\$ 32

NOMADE
por Lénin Palhano