

SEQUÊNCIA BRUNCH

BRUNCH SEQUENCE

PARA COMEÇAR

TO START

PÃES ARTESANAIS, MANTEIGA FERMENTADA DE KEFFIR, GELEIA DA CASA, QUEIJO CAMEMBERT WITMARSUM, ROASTBEEF

Artesian bread, cultured butter, homemade jam, camembert cheese, roastbeef

BRIOCHE COM COGUMELOS, OVO PERFEITO, PATÊ DE FÍGADO DE GALINHA, BACON E ESPUMA DE GRANA PADANO

Brioche with sauteed mushrooms, perfect egg, chicken liver pate, bacon and grana Padano foam

NORI CROCANTE, PEIXE CRU E MAIONESE DE GEMA CURADA

Crunchy nori with raw fish and cured gem mayo

PORQUINHO NA COUVE

Pork on green cabbage

SANDUBA CAPRESE

Caprese sandwich

CARNE DE ONÇA COM TUTANO E PASTEL DE VENTO

Steak tartare with marrow and fried pastry

NHOQUE A BOLONHESA COM ESPUMA DE UMAMI

Gnocchi a bolognese with umami foam

BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE COM FAVA TONKA

Dulce de leche creme brûlée with fava tonka

BRIGADEIROS NOMADE

Brigadeiros

ÁGUA SABORIZADA

Flavored water

SUCO NATURAL

Natural juice

CAFÉ

Coffee

R\$ 149,00 + 10% POR PESSOA

À LA CARTE

PARA COMEÇAR TO START

PÃES ARTESANAIS, MANTEIGA FERMENTADA DE KEFFIR, GELEIA DA CASA, QUEIJO CEMEBERT WITMARSUM, ROASTBEEF R\$ 38
Artesian bread, cultured butter, homemade jam, camembert cheese, roastbeef

QUER MAIS?
WANT MORE?

PÃES ARTESANAIS *Artesian bread* R\$ 12
MANTEIGA FERMENTADA DE KEFFIR *Cultured butter* R\$ 6
GELEIA DA CASA *Homemade jam* R\$ 6
QUEIJO CEMEBERT *Camembert cheese* R\$ 12
ROASTBEEF R\$ 12

MENU

ENTRADAS STARTERS

BRIOCHE COM COGUMELOS, OVO PERFEITO, PATÊ DE FÍGADO DE GALINHA, BACON E ESPUMA DE GRANA PADANO R\$ 32
Brioche with sauteed mushrooms, perfect egg, chicken liver pate, bacon and grana Padano foam

SALADA NOMADE – FOLHAS ORGÂNICAS COM PICLES DE VEGETAIS E VINAGRETE DE LIMÃO R\$ 32
Nomade salad - Organic leaf and vegetables pickles with pink lemon and honey vinaigrette

ENTRADAS PARA COMPARTILHAR STARTERS TO SHARE

PORQUINHO NA COUVE R\$ 25
Pork on green cabbage

NORI CROCANTE, PEIXE CRU E MAIONESE DE GEMA CURADA R\$ 30
Crunchy nori with raw fish and cured gem mayo

CARNE DE ONÇA COM TUTANO E PASTEL DE VENTO R\$ 48
Steak tartare with marrow and fried pastry

CROQUETES DE BACALHAU E MANDIOQUINHA COM MOLHO DE PIMENTA DA ROÇA R\$ 45
Codfish and yellow cassava croquettes with red pepper sauce

PRATOS PRINCIPAIS MAIN COURSES

NHOQUE A BOLONHESA COM ESPUMA DE UMAMI R\$ 75
Gnocchi a bolognese with umami foam

COSTELINHA DE PORCO NO MEL DE JATAÍ E PUPUNHA R\$ 85
Porks ribs in jatai honey and hearts of palm

SOBREMESAS DESSERTS

RABANADA NOMADE R\$ 28
Nomade french toast

COULIS DE MORANGO COM SORVETE DE COCO R\$ 24
Strawberry coulis with coconut ice cream

BRÛLÉE DE DOCE DE LEITE COM FAVA TONKA R\$ 19
Dulce de leche creme brûlée with fava tonka

BRIGADEIROS (6 UNIDADES) R\$ 18
Brigadeiros

COQUETÉIS COCKTAILS

CAIPIRINHA R\$ 28

Cachaça, vodca ou saquê

Cachaça, vodka or sakê

MANHATTAN R\$ 39

Bourbon, vermute doce, angostura

Bourbon, sweet vermouth, angostura

MAI TAI R\$ 39

Rum picante, licor de amêndoas, cointreau

Spicy jamaican rum, almond liqueur, cointreau

NEGRONI R\$ 39

Campari, vermute doce, gin

Campari, sweet vermouth, gin

DRY MARTINI R\$ 39

Gin seco, vermute seco

Dry gin, dry vermouth

DAIQUIRI R\$ 26

Rum, limão, açúcar

Rum, lemon, sugar

GIN & TONIC R\$ 29

Gin Amazzoni, tônica, limão siciliano

Gin Amazzoni, tonic, sicilian lemon

MOSCOW MULE R\$ 29

**Vodca, suco de limão, xarope de gengibre,
água com gás e espuma de gengibre**

*Vodka, lemon juice, ginger syrup, sparkling water
and ginger foam*

FRENCH 75 R\$ 26

Gin, limão, espumante

Gin, lemon, sparkling wine

BOULEVARDIER R\$ 39

Campari, vermute doce e uísque

Campari, sweet vermouth and whiskey