





# A P E R I T I V O

## CHEF'S OYSTER F.K.N 3 Stück

Fine de Claire / Truffle / Caviar / Frühlingslauch / Grilled Lemon / NOMAD Ponzu 15

Fine de Claire au naturel 1 Stück 4

## EDAMAME

Lime / Meersalz 8

Lime / Meersalz / Togarashi / Noriflakes 9

## CRISPY TAQUITOS 2 Stück

Guacamole / Tomaten / Koriander / Schalotten / Thai Nüsse (vegetarisch) 11

Lachs Tatar / Avocado / Tobikko 12

Tuna Tatar / Schnittlauch / Sesam / Soja / Homemade Sauce 13

## DUCK POMELO SALAD

Knusprige Ente / Wildkräutersalat / Mango / Erdnüsse 13

# S M A L L P L A T E S

## TATAR CRACKER

15

+ Beef / Umeboshi  
+ Tuna / Katsuo-bushi  
+ Salmon / Avocado

## GYOZA

15

Lobster – Garnelen / Erbsen / Rote Beete / Lobster Schaum

## SOFT SHELL CRAB POK POK

19

Soft Shell Crab / Papaya – Möhren Pok Pok / Spicy Honey

## ROCK SHRIMP TEMPURA

21

Knusprige Wildgarnele / Chili Mayo / Tobikko / Grilled Lemon / Daikon Soja

## PULPO

19

Avocado / Panko / Wildkräutersalat / Nori Vinaigrette

## FRENCH TOAST

18

Brioche / Rindertatar / Unagi / Yuzu Pearls / Truffle

## CEVICHE CON AJI AMARILLO

16

Loup de Mer / Sweet Potato / Cancha / Koriander / Yellow Tiger Milk

## PORK BELLY

17

Apfelschwein / Pork Popcorn / Eingelegte Zwiebeln / Schwarzer Knoblauch / Togarashi Glace



## SHARED DISHES

	TAGESPREIS
<b>SZECHUAN HOISIN TENDERLOIN</b> Tenderloin / Szechuan Hoisin / Binchotan Asparagus / Tangerince Sauce	
<b>NZL LAMB</b> Lammkarree vom Holzkohlegrill / Süßkartoffelpüree / fermentierte Gemüse / Tangerine – Kräuter Sauce	28
<b>CRISPY CHICKEN</b> Knuspriges Maishuhn / Quinoa / Spicy Lemon / eingelegte Topinambur / Apfel Tonkatsu Sauce	18
<b>MISO BLACK COD</b> Kohlenfisch / Miso / Pickles Fenchel / Cauliflower Popcorn / Kujo Negi	38
<b>NOMAD VEGAN</b> Hokkaido / Spargel / Mais / Cauliflower	17

## SIDE DISHES

<b>ASPARAGUS &amp; PONZU</b> <i>(vegetarisch)</i> Grüner Spargel / Ponzu / Miso Hollandaise / Togarashi	10
<b>WILD BROCCOLI</b> <i>(vegetarisch)</i> Wilder Brokkoli / Panko Wasabi Crunch / Arare Pearls	10
<b>UMAMI SMASH POTATOES</b> <i>(vegetarisch)</i> Drillinge / Nori / Parmesan / Schnittlauch	9

## CHEF'S CHOICE

<b>HAMACHI TIRADITO</b> Gelbschwanzmakrele/ Nussbutter / Miso Karamell / Kizami Wasabi / Yuzu Caviar	18
<b>CARPACCIO ROYAL</b> Dorado flambiert / Shiso / Chili Öl / Togarashi / Knoblauch Chips / Ponzu / Schalotten	17
<b>BEEF TATAKI</b> Rinderfilet flambiert / Nussbutter Ponzu / Frühlingszwiebel	20
<b>SALMON SURFER</b> Lachs / Wafu / Truffle / Shiozuke / Yuzu Pearls	18



# NOMAD ROLLS

8 Stück

## GREEN BITE'S

Grüner Spargel / Avocado / Inari / Kanpyo / Mango / Gurke /  
Guacamole / Sesam

15

## SALMON KABAYAKI

Flambierter Lachs / Gegrillter Aal / Ikura / Gurke / Philadelphia /  
Rainbow Tobikko / Avocado

17

## SPICY FIN

Thunfisch Tatar / Avocado / Mango / Gurke / Philadelphia / Wasabi  
Crunch / Kimchi Sesam

18

## BEEF TRUFFLE

Flambiertes Rinderfilet / Grüner Spargel / Mango / Avocado /  
Philadelphia / Truffle / Knoblauch Sesam

21

## KING PRAWN TUNA TEMPURA

Knusprige Wildgarnele / Thunfisch Tatar / Aburi Avocado / Tobikko /  
Philadelphia / Kimchi Sesam

23



## NIGIRI

	2 Stück
<b>SAKE</b> Schottischer Lachs	7
<b>HAMACHI</b> Gelbschwanzmakrele	8
<b>MAGURO</b> Gelbflossen Thunfish	9
<b>BLUEFIN</b> Blauflossen Thunfisch ( <i>Verfügbarkeit auf Nachfrage</i> )	1 Stück
Akami ( <i>Center</i> )	6
Chūtoro ( <i>Rücken / Bauch</i> )	8
Ōtoro ( <i>Bauch</i> )	9
<b>NIGIRI ART</b> Eine ausgewählte Komposition aus verschiedenen Nigiris	5 Stück 26

## SASHIMI

	6 Stück
<b>SAKE</b> Schottischer Lachs	16
<b>HAMACHI</b> Gelbschwanzmakrele	17
<b>MAGURO</b> Gelbflossen Thunfish	19
<b>BLUEFIN</b> Blauflossen Thunfisch ( <i>Verfügbarkeit auf Nachfrage</i> )	3 Stück
Akami ( <i>Center</i> )	12
Chūtoro ( <i>Rücken / Bauch</i> )	14
Ōtoro ( <i>Bauch</i> )	15
<b>MORIAWASE</b> Eine erlesene Zusammenstellung aus unterschiedlichen Fischarten	30



# S O R B E T

KOKOS KORIANDER EIS	5
MANGO MARACUJA SORBET	5
BROMBEER SORBET	5
SCHOKOLADE SORBET	5

# D E S S E R T

PASSION COCO	12
Kokos-Mousse / Maracuja / Koriander / Maulbeeren / Kokos-Koriander Eis	
BLACK FOREST	14
Schokolade / Brombeere / Haselnuss	

## Allergene

**A** Glutenhaltig **B** Krebstiere **C** Eier und Eiererzeugnisse **D** Fisch und Fischerzeugnisse **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
**F** Soja und Sojaerzeugnisse **G** Milch und Milcherzeugnisse **H** Schalenobst (Nüsse) **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **J** Senf und Senferzeugnisse **K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxid und Sulfide **M** Lupinen **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

## Zusatzstoffe

**1** Konservierungsstoffe **2** Farbstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **5** Süßungsmittel Cyclamat  
**6** Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle **7** Süßungsmittel Acesulfam **8** Phosphat  
**9** geschwefelt **10** chininhaltig **11** koffeinhaltig **12** geschwärzt **13** gewachst



## A P E R I T I F

<b>NOMAD SPRITZ</b> Vermouth / Sake / Crémant de Loire de Brut / Soda Water / Yuzu / Orange	13.5
<b>APEROL ROYAL</b> Aperol / Taittinger Champagner / Soda Water / Orange	14.5
<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol / Crémant de Loire de Brut / Soda Water / Orange	12.5

## C O C K T A I L S

<b>ESPRESSO MARTINI</b> Belvedere Vodka / Borghetti / Espresso / Karamell / Galiano	13.5
<b>P*RNSTAR MARTINI</b> Belvedere Vodka / Crémant de Loire de Brut / Passion Fruit / Lemon Juice / Sugar	13.5
<b>NEGRONI</b> Tanqueray Gin / Vermouth / Campari	13.5
<b>OLD FASHIONED</b> Maker's Mark / Sugar / Angostura Bitters	13.5
<b>WHISKY SOUR</b> Maker's Mark / Lemon Juice / Sugar / Angostura Bitter / Egg White	13.5
<b>TOMMY'S SOUR</b> 1800 Tequila / Lime Juice / Cointreau / Agave Syrup	13.5
<b>WHITE BLOSSOM</b> Roku Gin / Holunderblütensirup / Yuzu / Crémant	13.5





# LONGDRINKS

<b>MOSKOW MULE</b> Belvedere Vodka / Lime Juice / Angostura Bitter / Spicy Ginger	11.5
<b>LONDON MULE</b> Tanqueray Gin / Lime Juice / Spicy Ginger	11.5
<b>DARK'N'STORMY</b> Goslings Rum / Lime Juice / Spicy Ginger	11.5
<b>SKINNY B*TCH</b> Belvedere Cocktail / Lime Juice / Soda	11.5
<b>VODKA LEMON</b> Belvedere Vodka / Bitter Lemon	11.5
<b>WHISKEY GINGER ALE</b> Maker's Mark / Ginger Ale	11.5

# COCKTAILS ALKOHOLFREI

<b>ROSES</b> <sup>2, 10</sup> Rose Syrup / Lime Juice / Cherry Blossom Tonic Water	9.5
<b>YUZU WITH BUBBLES</b> <sup>1</sup> Yuzu / Lime Juice / Soda	9.5

## Allergene

**A** Glutenhaltig **B** Krebstiere **C** Eier und Eiererzeugnisse **D** Fisch und Fischerzeugnisse **E** Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse  
**F** Soja und Sojaerzeugnisse **G** Milch und Milcherzeugnisse **H** Schalenobst (Nüsse) **I** Sellerie und Sellerieerzeugnisse **J** Senf und Senferzeugnisse **K** Sesamsamen **L** Schwefeldioxid und Sulfide **M** Lupinen **N** Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Kalmare, Austern)

## Zusatzstoffe

**1** Konservierungsstoffe **2** Farbstoffe **3** Antioxidationsmittel **4** Süßungsmittel Saccharin **5** Süßungsmittel Cyclamat  
**6** Süßungsmittel Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle **7** Süßungsmittel Acesulfam **8** Phosphat  
**9** geschwefelt **10** chininhaltig **11** koffeinhaltig **12** geschwärzt **13** gewachst



## SIGNATURE DRINKS

### GENTLE AND LOOSE

**BANIRA** *Vanilla Vodka Sour* 13.5  
Ketel One Vodka / Lillet / Lime Juice / Vanilla  
Sugar / Orange Bitters

**SUSANO'O** *Lychee Negroni* 12.5  
Yuzu Sake / St. Germain / Lillet / Lime Juice

**KAWATARŌ** *Japanese Milk Punch* 12.5  
Ketel One Vodka / Cinnamon / Star Anise / Nuri / Lemon  
Juice / Sugar / Soy Milk / Chocolate Bitters / Almond

**AMATERASU** *Aperol Mule* 11.5  
Aperol / Flor de Cana / Lemon Juice / Spicy  
Ginger / Chocolate Bitters

### AROMATIC AND HERBAL

**UENO** *Tokyo Mule* 11.5  
Sake / Marker's Mark / Lemon Juice / Sugar /  
Spicy Ginger / Plum Bitters

### STRONG AND HEAVY

**SHIBUYA** *Lychee Manhattan* 13.5  
Maker's Mark / Kwai Feh / Belsazar Rose /  
Angostura Bitters

**KEMURI** *Smokey Negroni* 13.5  
Mezcal Perro de San Juan / Amaro Montenegro /  
Belsazar Rose / Cassis / Chocolate Bitters

### SWEET AND JUICY

**NAMIZO** *Plum Paloma* 13.5  
1800 Tequila / Lime Juice / Cointreau / Sugar /  
Pink Grapefruit / Plum Bitters

**HANATABA** *Sweet Horses Neck* 13.5  
Ketel One Vodka / Yuzu / Elderflower / Lemon Juice /  
Ginger Ale



# SAKE

## TRADITIONAL

Der geringe Poliergrad und der traditionelle Herstellungsprozess bestimmt den Geschmack dieser Umami-geprägten Sake. Perfekte Begleiter der japanischen Küche.

Glas 0.1l  
Flasche 0.3l

URAKASUMI ‚JUNMAI‘ (Allrounder-Sake)  
Junmai, Präfektur Miyagi  
feinherb, fruchtig & sanft / kalt & warm serviert

13 39

AMABUKI ‚MARIGOLD‘ (Blüten-Hefe-Sake)  
Junmai Yamahai, Präfektur Saga  
traditionell & umami, trocken / kalt & warm serviert

13 22 (0.18 l)

HEAVENSAKE ‚J12‘ (franko-japanischer Sake)  
Junmai, Präfektur Hyogo  
feinherb, leicht & frisch

13

DEWAZAKURA KIRSCHBLÜTE  
Ginjo, Präfektur Yamagata  
aromatisch & ausdrucksstark, trocken

15.2 45

## CONTEMPORARY

Die Sake richten sich nach dem Geschmack der Zeit und erinnern oftmals an Weißweine der westlichen Welt. Die feine Säurestruktur, das fruchtige Aromenspiel und das leichte Mundgefühl sind ideale Charaktereigenschaften um Maki, Nigiri & Special Rolls zu begleiten.

Glas 0.1l  
Flasche 0.3l

NANBU BUIN ‚SOUTHERN BEAUTY‘ (Vegan Brewery)  
Junmai, Präfektur Iwate  
traditionell & umami

14 40

TEDORIGAWA ‚U.YOSHIDAGURA‘ (Terroir Sake)  
Junmai Yamahai, Präfektur Ishikawa  
feinherb / fruchtig & sanft

16

RIHAKU ‚CARO‘ (Rosé Sake)  
Junmai, Präfektur Shimane  
leicht & frisch, trocken

14

HEAVENSAKE ‚JUNMAI GINJO‘ (franko-japanischer Sake)  
Junmai Ginjo, Präfektur Miyagi  
feinherb, leicht & frisch

16.5



# SAKE

## MODERN

	Glas	Flasche
Sparkling Sake, Blütenhefe-Sake, Pflaumen- und Yuzu-Sake sowie andere Sake-Spezialitäten sind hier aufgelistet. Für alle, die Sake nicht kennen, ist die Auswahl zum Erkunden und Experimentieren zu fast allen Speisen und Geschmäckern geeignet.	0,1 l	0,3 l
<b>URAKASUMI ‚TAUTROPFEN‘</b> ( <i>Kabinett Sake</i> ) Junmai, Präfektur Miyagi fruchtig & sanft, mild		39
<b>AMABUKI ‚BANANE‘</b> ( <i>Bananen-Sake</i> ) Junmai Ginjo, Präfektur Saga aromatisch & ausdrucksstark, feinherb	16	
<b>AMABUKI ‚STRAWBERRY BLOSSOM‘</b> ( <i>Nama-Sake</i> ) Junmai Ginjo, Präfektur Hyogo aromatisch & ausdrucksstark, feinherb	15	
<b>HATSUMAGO ‚BIHO‘</b> ( <i>Brut-Sparkling-Sake</i> ) Junmai Ginjo, Präfektur Yamagata leicht & frisch, trocken		45
<b>GOKYO ‚NENE SPARKLING‘</b> ( <i>Moscato d'Asti Sake</i> ) Junmai, Präfektur Yamaguchi leicht & frisch, süß		42
<b>URAKASUMI ‚MIYAGU UME‘</b> ( <i>Pflaumen Sake</i> ) Sake Liquor, Präfektur Miyagi feinherb, fruchtig & sanft	15.5	
<b>FUKUJU ‚YUZU SAKE‘</b> ( <i>Japanischer Limoncello Sake</i> ) Sake Liquor, Präfektur Hyogo zitronig, fruchtig & frisch	14	



# SAKE

## EXCLUSIVE

The rice corn is the limit. Der sogenannte Reispoliergrad bestimmt über die Qualität des Sake. Je niedriger der Grad, desto feiner der Sake. Die hohe Handwerkskunst dieser Sake kann und schmeckt man durch die Reinheit und Komplexität.

Flasche

0,7 l

**DASSAI ‚23‘** (Reispoliergrad 23 %)  
Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi  
feinherb, komplex & fein

280

**HEAVENSAKE ‚JUNMAI DAIGINJO‘**  
Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi  
elegant, vollmundig & fein

265

**DASSAI ‚BEYOND‘**  
Junmai Daiginjo, Präfektur Yamaguchi  
pure Reinheit, vollmundig & Vielschichtigkeit

950

**URAKASUMI ‚M‘** (Reispoliergrad 40 %)  
Junmai Daiginjo, Präfektur Miyagi  
elegant, komplex & fein

263

**URAKASUMI ‚HIRANO‘** (Reispoliergrad 40 %)  
Junmai, Präfektur Yamaguchi  
komplex & vollmundig, trocken

275

**FUKUJU ‚MIYAMIZU DROP‘** (Reispoliergrad 35 %)  
Daiginjo, Präfektur Hyogo  
elegant, vollmundig & trocken

520

**FUKUJU ‚SHIZUKU JEWELRY‘** (Reispoliergrad 35 %)  
Daiginjo, Präfektur Hyogo  
elegant, vollmundig & mineralisch

815



## W A T E R

SAN PELLEGRINO  
Sparkling

0.25 l 0.7 l

3.5 8.8

ACQUA PANNA  
Still

3.5 8.8

## S O F T S

COCA-COLA

0.2 l

3.5

COCA-COLA ZERO

3.5

COCA-COLA LIGHT

3.5

SPRITE

3.5

FANTA

3.5

THOMAS-HENRY GINGER ALE

4

THOMAS-HENRY BITTER LEMON

4

THOMAS-HENRY TONIC WATER

4

## C O F F E E

ESPRESSO

3

DOPPELTER ESPRESSO

4

CAFE CREMA

3.5

FLAT WHITE

4



## B E E R

		vom Fass
	0,25 l	0,4 l
CARLSBERG	3.5	5
BROOKLYN DEFENDER	4	5.5
KRONENBOURG 1664	4	
CARLSBERG ALKOHOLFREI	3.5	5.5

## S P A R K L I N G

		0,1 l
CRÉMANT ‚DE LOIRE‘ BRUT <i>Frankreich</i>		7
CRÉMANT ROSE ‚DE LOIRE‘ BRUT <i>Frankreich</i>		8.5

## C H A M P A G N E

		0,1 l
RUINART BRUT <i>Frankreich</i>		24
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE‘ <i>Frankreich</i>		15
TAITTINGER ‚BRUT RESERVE ROSE‘ <i>Frankreich</i>		18



# CHAMPAGNE

---

ARMAND DE BRIGNAC GOLD

0.75 l

625

DOM RUINART 2006

0.75 l

395

DOM PERIGNON VINTAGE 2012

0.75 l

330

RUINART BRUT

0.75 l

145

RUINART BLANC DE BLANCS

0.75 l

155

TAITTINGER

0.75 l

95

# ROSÉ

---

ARMAND DE BRIGNAC ROSÉ

0.75 l

795

DOM RUINART ROSÉ

0.75 l

595

RUINART ROSÉ

0.75 l

155

TAITTINGER „BRUT RESERVE ROSÉ“

0.75 l

145





## WHITE WINE

0.15 l

### GERMANY

NOMAD HAUSWEIN CUVÉE  
2021, Pfalz

9

RIESLING ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER  
2020, Rheingau

10.5

GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER  
2021, Rheingau

9.5

### ITALY

SAUVIGNON ‚STERN‘  
2021, Südtirol

13

## ROSÉ WINE

0.15 l

### ITALY

VISIONE  
2021, Kampanien

10

## RED WINE

0.15 l

### ITALY

VERRUZZO DI MONTEVERRO  
2019, Toscana

11

TORCICODA PRIMITIVO  
2019, Apulien

10

CABERNET FRANC ‚ZORUTTI‘  
2019, Collio

9

### NEW ZEALAND

PINOT NOIR ‚PRIVATE BIN‘  
2019, Marlborough, Villa Maria

9



# WHITE WINE

0.75 l

## GERMANY

NOMAD HAUSWEIN CUVÉE <i>2021, Pfalz</i>	38
RIESLING SPREITZER ‚ROSENGARTEN GG‘ <i>2020, Rheingau</i>	86
RIESLING ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER <i>2020, Rheingau</i>	45.5
GRAUBURGUNDER ‚FINE WINE‘ BY SPREITZER <i>2021, Rheingau</i>	42
GRAUBURGUNDER ‚DREISSIGACKER‘ <i>2021, Rheinhessen</i>	49
WEISSBURGUNDER KLUMPP ‚KIRCHBERG‘ <i>2020, Baden</i>	62
WESTHOFENER CHARDONNAY ‚DREISSIGACKER‘ <i>2019, Rheinhessen</i>	74

## ITALY

WEISSBURGUNDER VORBERG ‚RISERVA‘ TERLAN <i>2019, Terlan</i>	79
CHARDONNAY GAJA ‚ROSSJ BASS‘ <i>2020, Langhe</i>	169
CHARDONNAY ‚MONTEVERRO‘ <i>2019, Toscana</i>	184
GRECO DI TUFO FEUDI DI SAN GREGORIO ‚CUTIZZI‘ <i>2021, Kampanien</i>	52
VERMENTINO ANTINORI ‚GUADO AL TASSO‘ <i>2021, Bolgheri</i>	57
SAUVIGNON ‚STERN‘ <i>2021, Südtirol</i>	57



## WHITE WINE

0.75 l

### FRANCE

CLOS LA ROQUÈTE BLANC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - 124  
2018, Rhône-Tal

SANCERRE BLANC REVERDY ET FILS ‚LES CAIOTTES‘ - 62  
2020, Val de Loire

POUILLY FUMÉ ‚PASCAL JOLIVET‘ - 76  
2021, Val de Loire

MERSEULT ‚LOUIS JADOT‘ - 140  
2020, Burgund

BOURGOGNE BLANC DOMAINE ‚REMI JOBARD‘ - 81  
2020, Burgund

### NEW ZEALAND

SAUVIGNON VILLA MARIA ‚TAYLORS PASS‘ 67  
2020, Marlborough

### UNITED STATES

CHARDONNAY BLACK STALLION ‚NAPPA VALLEY‘ 67  
2019, California

## ROSÉ WINE

0.75 l

### GERMANY

PINOT & CO. ‚DREISSIGACKER‘ 45.5  
2021, Rheinhessen

### FRANCE

CHÂTEAU MINUTY ‚ROSÉ ET OR‘ 76.5  
2021, Provence

WHISPERING ANGEL 80  
2021, Provence

CHÂTEAU MINUTY CUVÉE ‚M‘ ROSÉ 50  
2021, Provence



# RED WINE 0.75 l

## GERMANY

CUVÉE RINGS ‚DAS KREUZ‘ 121  
2018, Pfalz

SCHNEIDER ‚BLACK PRINT‘ 56  
2020, Pfalz

## ITALY

IL BRUCIATO ‚GUADO AL TASSO‘ 81  
2020, Bolgheri

TERRA DI MONTEVERRO 113  
2017, Toscana

MARCHESI ANTINORI ‚TENUTA TIGNANELLO‘ 100  
2019, Toscana

LE VOLTE DELL‘ ORNELLAIA 68  
2020, Toscana

LE SERRE NUOVE DELL‘ ORNELLAIA 139  
2019, Toscana

MONTEVERRO 238  
2017, Toscana

ANTINORI ‚TIGNANELLO‘ 205  
2018, Toscana

GAJA ‚BARBARESCO‘ 315  
Piemont

GAJA BAROLO ‚SPERSS‘ 378  
2014, Piemont

## SPAIN

VEGA SICILIA ‚ALION‘ 195  
2017 / 2018, Ribera del Duero

## UNITED STATES

CABERNET SAUVIGNON MONDAVI ‚NAPA VALLEY‘ 152  
2018, Kalifornien

## ARGENTINIA

DIETER MEIER PURO MALBEC ‚GRAPE SELECTION‘ 97  
2016, Mendoza

