

INSPIRED BY  
OUR LAND AND SEA

# NÓMADA

HUA HIN  
*OPEN FIRE GRILL & BAR*

## BEVERAGE MENU

# NÓMADA SIGNATURE

Showcasing spirits passionately crafted by hand, our curated selection of cocktails is inspired by the land and sea and celebrates artisanal produce sourced from local small-scale farms.

## 21:45 AT THE SHORE 300.-

*Fragrant*

Rum, citrus, caramelized banana, basil, pineapple

## TEGRONI 320.-

*Bitter & Fruity*

Tequila, Campari, burnt citrus, sweet vermouth

## PIÑAPEÑO 310.-

*Peppery & Sour*

House made fermented pineapple skin liqueur, rum, plum sugar, jalapeño

## CHA CHA CHA 300.-

*Peppery*

Sweet pimiento infused tequila, citrus, orange liqueur

## THE JUNGLE 320.-

*Refreshing*

Rum, fennel, cinnamon, pineapple, coconut, soda

## PERFECT PEARL 320.-

*Dry*

Vodka, honey infused pineapple syrup, pomegranate juice, peach schnapps, lemon juice, basil

## MEZCARITA 320.-

*Sour*

Tequila, triple sec, lime juice, Mexican beer

# THE CLASSIC CLUB

Feeling a bit classic? Find comfort in expertly executed versions of your all-time-favourite concoction. Do not hesitate to ask our team of mixologists if your preferred cocktail is not on the list.

<b>WHISKEY SOUR</b>	280.-
<b>TOM COLLINS</b>	280.-
<b>APEROL SPRITZ</b>	260.-
<b>NEGRONI</b>	260.-
<b>OLD-FASHIONED</b>	280.-
<b>DAIQUIRI</b>	260.-
<b>LONG ISLAND ICED TEA</b>	280.-
<b>MARGARITA</b>	250.-
<b>GIN FIZZ</b>	280.-
<b>MOJITO</b>	250.-
<b>PINA COLADA</b>	250.-
<b>COSMOPOLITAN</b>	250.-
<b>SINGAPORE SLING</b>	250.-

# GIN & TONIC

Pay homage to the art of gin appreciation and create your own magical elixir. Pair your preferred gin with a tonic of choice and aromatic garnishes.

*Choose your base*

<b>ORTODOXY COLOMBIAN AGED</b>	380.-
<b>BOMBAY SAPPHIRE</b>	300.-
<b>HOOS LAPSANG</b>	380.-
<b>WINDSPIEL KRAUT &amp; KNOLLE</b>	360.-
<b>BEEFEATER</b>	280.-
<b>TANQUERAY</b>	300.-
<b>KINOBI</b>	320.-
<b>HENDRICKS</b>	320.-
<b>VENTURA WILDER</b>	380.-
<b>MONKEY 47</b>	360.-

*Select your tonic*

## **SCHWEPPE**

**FEVER-TREE MEDITERRANEAN** +30.-

Essential oils from flowers, fruits, lemon, thyme, rosemary

**FEVER-TREE INDIAN** +30.-

Fresh floral, snappy citrus, perfectly balanced bitterness

*Top off your concoction*

**LIME, ORANGE PEEL, JUNIPER, CUCUMBER, GINGER,  
ROSEMARY, CINNAMON, BASIL LEAF**

## BEERS

SINGHA	190.-
SINGHA DRAUGHT	180.-
HEINEKEN	190.-
ASAHI	190.-
CORONA	290.-
ERDINGER	290.-
HOEGAARDEN	290.-

## CIDER

MOOSE	180.-
-------	-------

## 0% ALC

HEINEKEN 33 CL	150.-
----------------	-------

# WHISKY

## *Single Malt*

<b>MACALLAN 12Y</b> <i>Speyside</i>	790.-
<b>GLENLIVET 15Y</b> <i>Speyside</i>	810.-
<b>TALISKER 10Y</b> <i>Island</i>	650.-
<b>GLENFIDDICH 12Y</b> <i>Speyside</i>	340.-
<b>GLENMORANGIE</b> <b>THE LASANTA SHERRY WOOD</b> <i>Highland</i>	670.-
<b>COPPER DOG</b> <i>Speyside</i>	480.-

## *Blended Scotch*

<b>JOHNNIE WALKER BLUE LABEL</b>	810.-
<b>BALLANTINE'S AGED 12</b>	290.-
<b>CHIVAS REGAL 12</b>	290.-
<b>JOHNNIE WALKER BLACK</b>	290.-
<b>JOHNNIE WALKER RED</b>	260.-

## *Irish & Canadian*

<b>JAMESON</b>	310.-
<b>CANADIAN CLUB</b>	280.-

## *American*

<b>BULLEIT BOURBON</b>	480.-
<b>JACK DANIEL'S</b>	310.-
<b>JIM BEAM</b>	290.-

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

## VODKA

GREY GOOSE	310.-
ABSOLUT	260.-
BELVEDERE VODKA	310.-
KETEL ONE VODKA	260.-

## RUM

SANGSOM	240.-
BACARDI	250.-
DICTADOR SOLERA SYSTEM RUM 12Y	380.-
CAPTAIN MORGAN	250.-
CHALONG BAY	280.-
RON ZACAPA CENTENARIO SISTEMA SOLERA 23Y	390.-
BAYOU SELECT	280.-

## TEQUILA

SIERRA	250.-
DON JULIO BLANCO	340.-

## MEZCAL

SE BUSCA MEZCAL JOVEN	380.-
-----------------------	-------

## APERITIFS & BITTERS

CAMPARI	250.-
PERNOD	250.-
RICARD	250.-
PIMM'S NO. 1	250.-
FERNET-BRANCA	310.-

## LIQUEURS

APRICOT BRANDY	260.-
AMARETTO	260.-
BAILEY'S IRISH CREAM	260.-
CHERRY BRANDY	260.-
DRAMBUIE	260.-
GRAND MARNIER	260.-
KAHLUA	260.-
MALIBU	260.-
MELON LIQUEUR	260.-
SAMBUCA	260.-
SOUTHERN COMFORT	260.-
TIA MARIA	260.-



## MOCKTAILS

<b>LEMON MINT COOLER</b>	190.-
Mint leaf, lemon juice, ginger ale	
<b>FLORAL POWER</b>	190.-
Elderflower syrup, orange juice, grapefruit juice, Angostura bitter	
<b>PINEAPPLE EXPRESS</b>	190.-
Pineapple juice, orange juice, lime juice, cassis syrup	

## JUICES

<b>PASSION FRUIT</b>	170.-
<b>PINEAPPLE</b>	170.-
<b>WATERMELON</b>	170.-
<b>ORANGE</b>	170.-
<b>ORGANIC YOUNG COCONUT</b>	160.-

## SOFT DRINKS

<b>COCA COLA</b>	90.-
<b>COCA COLA LIGHT</b>	90.-
<b>COCA COLA ZERO</b>	90.-
<b>SPRITE</b>	90.-
<b>SODA WATER</b>	90.-
<b>TONIC WATER</b>	90.-
<b>GINGER ALE</b>	90.-

# WATER

PERRIER SPARKLING 33 CL	170.-
PERRIER SPARKLING 75 CL	230.-
SAN BENEDETTO 50 CL	190.-
ACQUA PANNA 75 CL	210.-
DUSIT GOURMET MINERAL WATER 40 cl.	100.-

