

nomad beach

mediterranean food to share with friends

FOUGASSE - € 4,50

traditioneel gebakken zuiders brood met
olijfolie door bakker aldo, dit is de basis van de maaltijd,
ideaal om in stukken te scheuren en te delen

OCTOPUS - € 15,50

frisse salade van top inktvis met gember, chili, limoen,
lenteuitjes en koriander

VENUSSCHELPEN - € 16,50

met look, groene kruiden en manzanilla sherry

GAMBAS - € 18,50 (4 st)

met kop en staart maar toch gepeld, met look, limoen, chilli boter

GOUJONETTES - € 16,50

krokant gefrituurde reepjes vis met tartaar en limoen

GARNAALKROKETTEN - € 15,50

top kwaliteit met extra veel garnalen erin

JAMON IBERICO - € 18,50

30 maanden gedroogde spaanse ham van topkwaliteit

KOFTE, TOMATENS AUS - € 14,50

pittig gekruid rundsgehakt in tomatensaus

€ 17,50

FOUGASSE

traditioneel gebakken zuiders brood met
olijfolie door bakker aldo, dit is de basis van de maaltijd,
ideaal om in stukken te scheuren en te delen

CAPONATA

italiaanse versie van ratatouille met chunky geroosterde aubergines,
courgette, venkel, paprika, olijven en basilicum

HUMMUS - DUKKAH

dip van kikkererwten met een egyptische kruidenmix
op basis van noten

BERBER SALADE

tabouleh, tomaat, komkommer, rode ui, peterselie

LIBANESE WORTELEN

met komijn, sjallot en koriander

KIP, CITROEN, OLIJVEN - € 14,50

traag gegaarde ontbeende kippedijen met look, groene olijven
en geconfijte citroen

TAGLIATA DI MANZO 200 G - CHIMICHURRI - € 18,50

versneden kortgebakken rundsvlees met argentijnse salsa
van tomaat, ui, oregano, peterselie, rode wijn azijn en olijfolie

JONGE SOYA BOONTJES, GEROOKT MALDON ZOUT - € 9,50

lekkere variant op franse lapbonen, enkel de binnenste boontjes zijn eetbaar

AARDAPPEL WEDGES, DUKKAH, TEHINA - € 8,50

gefrituurde aardappelen met een egyptische kruidenmix op basis
van noten met een mayonaise van geroosterde sesamzaadjes

BURRATA, GECONFIJTE PIQUILLO PEPERS, BASILICUM - € 14,50

een beetje zoals een buffelmozzarella maar dan met zachtige romige kern
geserveerd met spaanse geroosterde en gepelde zachte pepers en basilicum

CHAKCHOUKA - € 11,50

gerecht uit tunesië met ei in tomatensaus, afgewerkt met fetah
en koriander

EMPANADAS - CHIMICHURRI - € 12,50

gevulde deegflapjes met kip met argentijnse salsa
van tomaat, ui, oregano, peterselie, rode wijn azijn en olijfolie

MENU - € 29,50 pp

CAPONATA, HUMMUS - DUKKAH, BERBER SALADE,
LIBANESE WORTELEN

+

JONGE SOYA BOONTJES, GEROOKT MALDON ZOUT

+

BURRATA, GECONFIJTE PIQUILLO PEPERS, BASILICUM

+

GARNAALKROKETTEN

+

KIP, CITROEN, OLIJVEN

+

AARDAPPEL WEDGES, DUKKAH, TEHINA

MENU - € 43,50 pp

CAPONATA, HUMMUS - DUKKAH, BERBER SALADE, LIBANESE WORTELEN

+

JONGE SOYA BOONTJES, GEROOKT MALDON ZOUT

+

BURRATA, GECONFIJTE PIQUILLO PEPERS, BASILICUM

+

VENUSSCHELPEN

+

CHAKCHOUKA

+

TAGLIATA DI MANZO, CHIMICHURRI

+

COOKIES, DULCE DE LECHE, CHANTILLY

+

ORANGE A LA CANELLE

DESSERT

COOKIES, DULCE DE LECHE, CHANTILLY - € 10,50 €

koekjes om te dippen in toffee en slagroom

MINI PASTEIS DE BELEM (5 st) - € 11,50

warne flan gebakjes met kaneel, de trots van portugal!

CHOCOLADE MOUSSE, KLETSKOPPEN - € 11,50

best ever chocomousse met krokante kletsoppen om te dippen

ORANGE A LA CANELLE - € 8,50

een frisse salade van sinaasappelschijfjes met oranjebloesem en kaneel

CHOCOLADE, VANILLE EN MOKKA IJSRALINES - € 11,50

“Cremerie Germaine”



Menu's enkel per tafel

nomad beach

mediterranean food to share with friends

COCKTAIL - € 12,50

GIN TONIC bombay dry gin, schweppes tonic
CUBA LIBRE bacardi reserva, coca cola, limoen
HIERBAS-TONIC natuurlijke kruidenlikeur uit ibiza met tonic
SPICY MOSCOW MULE vodka eristoff brut, ginger beer, chili
WHITE SANGRIA witte wijn, triple sec, limonade, citrus

MOCKTAIL - € 6,00

PINK MOSQUITO cranberry, limoen, munt, soda
NOMAD BEACH ICE TEA rooibos, gember, munt

BIER

‘13’, THE MINISTRY OF BELGIAN BEER (25cl) - € 3,00
100% artisanale pils, ongefilterd en niet gepasteuriseerd, gemaakt van Belgische hop, Belgische gerst, water en wat gist. Het grote verschil zit in de puurheid van die ingrediënten. Hij wordt omschreven als: artisaanaal, smaakvol, hedendaags, puur, rock&roll, groen bitter, niet voor grenadine-lovers, ...

VEDETT BLOND | VEDETT IPA (33cl) - € 3,30
LIEFMANS KRIEK BRUT | WILD JO (33cl) - € 3,50
DUVEL | TRIPLE D’ANVERS (33cl) - € 4,20
CORONA | SALITOS (33cl) - € 4,00

SOFTDRINK

FRITZ-KOLA (20cl) - € 3,00
**kola fritz | orange | bitter lemon | limo, melon
appel, kers, vlierbessen | spritz, organic, rabarber**

WOSTOK (33cl) - € 4,50
**peer, rozemarijn | dennennaald
abrikoos, amandel, organic**

COCA COLA | COCA COLA ZERO (20cl) - € 2,60

WATER

MARIE-STELLA-MARIS, licht bruisend water (50cl) - € 3,00
MARIE-STELLA-MARIS, plat water (50cl) - € 3,00
Elke fles draagt bij aan drinkwaterprojecten wereldwijd!
Lees hun verhaal op op www.marie-stella-maris.com.

SAN PELLEGRINO, licht bruisend water (100cl) - € 6,00
ACQUA PANNA, plat water (100cl) - € 6,00

BUBBELS

BARZA CAVA, Brut, Penedes, Spanje
€ 6,00 gl - € 29,00 fl

Op traditionele manier gemaakt in de buurt van Barcelona.
De typische druivensoorten van de streek zijn Macabeo, Parellada en Xarel-Lo, die zorgen voor een neus met zomerbloesem en een tintje honing.
De fijne parels zorgen voor een zeer aangename cava, perfect in balans.

SANTA ANA, Sparkling Malbec Rosado, Argentinië - € 28,00

Blend van Malbec aangevuld met Pinot Noir. Rijk aroma van aardbeien met een hintje brioche. Verfijnde smaak met een stevige pareling die mooi aanhoudt.
Schitterend als aperitief, bij schaaldieren of bij een licht zoet dessert.

WIT

GLORIA KNOWS, Navarra, Spanje, 2016
€ 4,50 gl - € 25,00 fl

Een delicioze blend van Chardonnay en Sauvignon Blanc. Heerlijk vol, maar niet overweldigend, een elegant meisje met pit. Beide druiven houden elkaar in evenwicht en vormen zo een wijn die niet na één glas gaat vervelen. Uitbundige neus met aroma’s van mango, mandarijn en citrus.

CRAZY TROPEZ BLANC, Domaine Tropez, Frankrijk 2016 - € 22,00

Uit het welbekende Saint Tropez van het wijnhuis Domaine Tropez. Gemaakt van de Rolle druif die rond Nice voorkomt. De druif is verwant aan de Vermentino en Malvasia. In de neus ruiken we rijp fruit, passievrucht en lychees. De witte Crazy van Domaine Tropez is uitstekend in balans tussen het zoet en zuur.
Dit is een erg lekkere frisse wijn, licht verteerbaar.

BEAUMONT Chenin Blanc, Zuid Afrika, 2016 - € 26,00

Deze Chenin Blanc is licht strogeel met groene toets, heeft een zuivere aromatische neus met wit fruit als peer en mango. De rijpe, mondvullende aanzet met uitstekende frisheid zorgt voor een groot evenwicht. Van Platter krijgt deze superieure chenin 4 van de 5 sterren.

ALLRAM, Grüner Veltliner Strassertaler, Oostenrijk, 2016 - € 28,00

De Grüner Veltliner staat in verschillende mineraalrijke wijngaarden in het Strassertal als Hasel en Gaisberg. Een zomerse wijn die verfrissend smaakt en vol aroma’s van citrus en wit fruit zit en natuurlijk het ‘pepertje’ bevat wat kenmerkend is voor Grüner Veltliner.

ROSE

A GIRL NAMED SUE, Pays du Var, Frankrijk, 2016 - € 4,50 gl - € 25,00 fl

Het fruit van de zon. Superblend van Grenache, Cinsault en Syrah. Deze lichtvoetige, speelse en frivole rosé tick’s all the boxes. Prachtige zalmrosé kleur met pasteltinten; fijne aroma’s van rood fruit, mooie fraîcheur en medium body zorgen voor een rosé- ervaring zoals het hoort.

CRAZY TROPEZ ROSÉ, Domaine Tropez, Frankrijk, 2016 - € 22,00

Wat een geweldig glas Rosé. Uit het welbekende Saint Tropez. van het wijnhuis Domaine Tropez. Drie speciaal geselecteerde druivensoorten (Grenache 50%, Cinsault 40% en Syrah 10%) zorgen voor deze licht zalmroze verfrissende rosé. Mooie tonen van rood fruit zoals aardbeien en frambozen en een hint van verse provencaalse kruiden. De wijn heeft vriendelijke zuren met in de mond blauwe besjes, bramen en in de afdronk een lichte mint-toon.

ROOD

CRAZY DAISY, La Mancha, Spanje, 2015 - € 4,50 gl - € 25,00 fl

Tempranillo regeert bij Daisy. Ze stàat er, en wil niet van wijken weten. Heerlijk vol, een beetje stout, maar met een warm hart. Zuiders zoals het hoort, afkomstig uit La Mancha, Spanje. Het land van Don Quichote, maar zonder hinderlijke windmolens. Daisy is een vurige dame waar iedereen gek is.

CRAZY TROPEZ ROUGE, Domaine Tropez, Frankrijk, 2016 - € 22,00

Uit het welbekende Saint Tropez. van het wijnhuis Domaine Tropez. Gemaakt van de Merlot druif die rond Nice voorkomt. Een donkere rode wijn met diepe paarse reflecties In de neus geeft deze wijn fraaie tonen met zwart fruit zoals bes en braam, beetje espresso en drop. De wijn is uitstekend in balans met een mooie verhouding tussen de zuren en het fruit.

CATENA Malbec, Argentinië, 2015 - € 32,00

Schitterend heldere en kersenrode kleur. Een levendig bouquet rijpe aroma’s van zwarte bes, drop, munt, tabak en een toets van exotisch wit fruit. De druiven komen van de hoogste wijngaarden in het Andes gebergte en zelfs ter wereld. De smaak is weelderig en heeft een mooie textuur, het fruit komt op de voorgrond en de tabak en specerijen komen in de tweede aanzet. De afdronk is krachtig en heeft volwassen tannines. Kortom een klassevolle wijn van de hand van Nicola en Catena Zapata.
Hij verdiend 91 punten van Robert Parker.

SHOOTERS (5cl)

LIMONCELLO | FRANGELICO (hazelnotenlikeur) - € 5,00

JACK DANIELS | TEQUILA | GRAPPA RUTA | SAMBUCA - € 7,00

HOT

ESPRESSO | LUNGO | THEE - € 3,00

LATTE | DOPPIO | MUNTTHEE - € 3,50