

KITCHEN + BAR

NOMAD

SUGGESTIES

DRINKS

MOCKTAIL VAN DE MAAND

DE FLORELLY

Frisse niet alcoholische cocktail op basis van ananas, mango en passievrucht

6.00

COCKTAIL SUGGESTIE

PARADICE

by Painture
Ijskoud aperitief op basis van roze pompelmoes, vodka, cointreau en een vleugje passie

9.50

GIN VAN DE MAAND

KOPERMANS

met fever tree tonic

13.50

BUBBELS SUGGESTIE

GRAHAM BECK BRUT ROSÉ (Zuid-Afrika)

45.00

FOOD

POKÉ BOWL VAN DE MAAND

CEVICHE VAN ZEEBAARS

Aardbeisalsa – gepickelde daikon – edamame – sushi rijst

21.00

LUNCH SUGGESTIE

KOREAN STIRFY

Kipblokjes – paksoy – noodles – pinda

17.50

SCROLL VERDER VOOR
DE VOLLEDIGE MENUKAART



Beers

brouwerij Haacht

On tap

Primus pils (5,2%) - 25cl	2.90
<i>blonde, licht bittere pils met dorstlessende afdronk</i>	
Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl	4.50
<i>koperrood bier, fruitige smaak met bittere toetsen</i>	
Tongerlo Blond (6%) - 33cl	4.50
<i>koperkleurig abdijbier met een zoetige aanzet</i>	

Bottled

Prior Tongerlo tripel (9%) - 33cl	4.90
<i>met hergisting op fles goudgeel abdijbier met een hoppig aroma</i>	
Ommegang (8%) - 33cl	4.90
<i>strogeel bier, complexe bitterheid en verfijnd citrusaroma</i>	
Tongerlo Bruin (6,5%) - 33cl	4.90
<i>met hergisting op fles - donkerbruin abdijbier met eenzoetige hoofdsmaak van vanille en gebakken banaan</i>	
Chimay blauw trappist (donker) (9%) - 33cl	4.90
<i>dit authentiek Belgisch bier met een geur van verse gist gecombineerd met een lichte rozenachtige bloemtoets</i>	
Star Blond (alcoholvrij) - 25cl	3.40
Mystic Kriek (3,5%) - 25cl	3.50
<i>lekker zoet fruitbier met een frisse afdronk (25% kriekensap)</i>	
Witbier Super 8 (5,1%) - 25cl	3.20
<i>kruidig en dorstlessend ongefilterd tarwebier</i>	
Export Super 8 (4,8%) - 33cl	4.90
<i>bijzonder verfijnde hoptoets en glutenvrij</i>	

Non alcoholic

Pepsi Cola of Pepsi Max	2.50
Limonade citroen of orange (Val)	3.10
Ice Tea (Val)	3.10
Bitter Lemon of Tonic (Val)	3.10
Fever Tree mediterranean tonic water	3.90
Ginger ale (Thomas Henry)	3.90
Ginger beer (Thomas Henry)	3.90
Cécémel koud	3.00
Bruiswater/plat water (Val) - 25cl	2.50
Bruiswater/plat water (Val) - 50cl	4.00
Bruiswater/plat water (Val) - 100cl	6.00
Biosappen smaken:	2.70
<i>appel, appel-peer, multivruucht, appel-rode biet, appel-vlierbes, pompelmoes</i>	
Big Tom (<i>gekruid tomatensap</i>)	5.00
Ferm Kombucha Mint Lavender BIO	5.00

Fresh juices

Vers sinaassap	5.00
Lemon squash	6.00
<i>sinaas- & citroensap + grenadine</i>	
Kelly's detox booster	4.50
<i>limoen- & citroensap, vierbloesemsiroop</i>	
Green superfood smoothie	6.00
<i>appel, banaan, kiwi, spinazie, spirulina & munt</i>	

Mocktails

Ceder's Classic	9.00
<i>alcoholvrije gin met Zuid-Afrikaanse botanicals (suikervrij)</i>	
Crodino on the rocks	5.00
Crodino & tonic	8.00
Crodino & ginger beer	9.00
Virgin mojito	6.00

MOCKTAIL van de maand zie krijtbord

KITCHEN + BAR

N O M A D

Aperitif

Aperol spritz	8.00
Huisapero <i>vierbloesemlikeur, gin & prosecco</i>	9.00
Lillet rosé <i>met tonic</i>	8.00
Kiss my... negroni (aged)	9.00
<i>met gin, campari, sweet red vermouthe</i>	
Kiss my... rhubarb spritz	9.90
<i>Belgische Vermouthe, prosecco & soda</i>	
Glas prosecco	6.00
Martini wit/rood	5.00
Porto wit/rood	5.00
Droge sherry	5.00
Pineau des charentes	5.00
Ricard 3cl/5cl	4.00/6.50
Picon vin blanc	8.00
Campari	9.50
<i>met tonic of vers sinaasappelsap</i>	
Kirr	5.50
Kirr Royal <i>met prosecco</i>	7.50
Mimosa <i>50/50 vers sinaassap prosecco</i>	8.00

Gin

+ Fever Tree mediterranean tonic

Black Swan Gin (BE)	13.50
<i>Bruges distilled gin with mild citric flavours</i>	
Hendrick's Gin (UK)	11.50
<i>Very popular gin served with cucumber</i>	
Inverroche fynbos Gin (ZA)	13.50
<i>Taste the South African botanicals with this unique flavored gin</i>	

GIN van de maand zie krijtbord

Wine bar

Wit

Symbiose BIO <i>chardonnay viognier, Frankrijk</i>	5.00/20.00
Vila Alegria <i>sauvignon blanc, Chili</i>	4.00/18.50
Silver Lining <i>chenin blanc, Zuid-Afrika</i>	4.00/18.50
Beando <i>pinot gris, Italië</i>	21.50

Rood

Symbiose BIO <i>cabernet sauvignon, Frankrijk</i>	5.00/20.00
Finca Terra <i>merlot, Argentinië</i>	4.00/18.50
Petite Barde <i>bordeaux, Frankrijk</i>	25.00
Charles Muller <i>pinot noir, bio, Frankrijk</i>	30.00

Rosé

Symbiose BIO <i>grenache cinsault, Frankrijk</i>	5.00/20.00
Cotes du Provence <i>Frankrijk</i>	38.00

Bubbels

Prosecco	6.00/30.00
Fles champagne, Lancelot 'Pienne'	55.00

Bits & bites

Edamame bonen & rock salt	7.00
Hot nacho's	7.00
<i>homemade guacamole, zure room en jalapeños</i>	
Crispy chicken strips	7.00
<i>homemade met mango-pindadip</i>	
Antipasti apéro bordje	9.50
<i>selectie koude tapas</i>	
Vietnamese mini veggie loempia's	7.00
<i>met zoetzure saus</i>	
Portie olijven	5.00
Aardappel wedges & homemade mayo	4.00
Zoete aardappel frietjes	4.00
<i>& homemade mayo</i>	
Beef biltong	9.00
<i>fijngesneden & gedroogd</i>	

Hot drinks with coffee

Espresso	2.80
Americano	2.80
Decaf	3.00
Dubbele espresso	3.50
Latte macchiato <i>1 shot espresso + melk</i>	4.00
Caramel/speculoos/vanille latte	4.50
Cappuccino <i>2 shot espresso + melkschuim</i>	4.00
Iced Latte	4.50
Irish coffee / Italian coffee	8.50

Hot drinks no coffee

Hot chocolate <i>100% callebaut chocolade</i>	4.00
Chai Latte <i>black tea + spices + milk</i>	4.00
Matcha Latte <i>groene thee + kokosmelk + honing</i>	4.50
Golden Latte <i>amandelmelk + kurkuma + kaneel + gember</i>	4.50
Organic & Fairtrade teas:	3.00
<i>Earl grey - White rose - Moroccan Mint - Gunpowder green - Rooibos - Chamomile lemon - Ginger lemon - fruitthee</i>	
Verse muntthee	4.00
NOMAD immune boosting tea	4.50
<i>verse gember-citrus-curcuma</i>	

Liquors

no softdrink included

Appleton estate rum	9.00
Bacardi	7.00
Havana club Especial	7.00
Sky vodka	7.00
Johnnie Walker red label	7.00
Wild Turkey bourbon	8.00
Glenfiddich single malt whiskey	8.50

Digestif

(5 cl)

Amaretto	7.50
Amarula	7.50
Jagermeister	5.00
Cointreau	7.50
Jenever jong	5.00
Limoncello	5.00
Cognac	7.50

Cocktails

Dark & stormy	9.50
<i>Appleton rum, tonic, munt & limoen</i>	
Moscow mule	9.50
<i>Vodka, ginger beer, munt & limoen</i>	
Cosmopolitan	10.00
<i>Vodka, cointreau, cranberry & limoen</i>	
Mojito	8.00

NOMAD: No Ordinary Meals And Drinks

Al onze gerechten worden zoveel mogelijk bereid met biologische groenten van onze hoeve **De Hogen Akker**.

'FARM TO FORK' - Local is lekker!

Onze partners: hoeveslagerij 'De Bokke' - Vishandel Anthony - La vie est Belle veggie burgers - Maertens bio eieren - de Reinaardhoeve ijs - Jam Jam confituur - Confiserie Renée

Een cadeaubon van Nomad is altijd een leuk idee!

BREAKFAST

Eggs benedict 12.50
2 zacht gepocheerde bio-eitjes, rösti van courgette & aardappel met knapperig spek en hollandaise saus met gerookte zalm i.p.v. spek 13.50

Eggs florentine 12.00
2 zacht gepocheerde bio-eitjes met verse spinazie, farm style ovenbrood en hollandaise saus

Crushed avocado on toast 12.00
farm style toast, avo salsa, gerookte zalm & notencrumble

All day breakfast sandwich 12.00
getoast farm style brood met 2 bio-eitjes naar keuze (roerei, spiegelei of gepocheerd) met knapperig spek en avocado

Nomad royale 18.00
croissant, farm style ovenbrood + ciabatta, zacht gekookt bio-eitje, beleg (jonge graskaas en meesterlijke ham), seizoensconfituur. Griekse yoghurt & seizoensfruit, kokos-chiapudding, vers sinaasappelsap, chocoladepraline, koffie of thee

Kickstart breakfast 10.00
farm style ovenbrood + ciabatta met boter en seizoensconfituur, vers sinaasappelsap, koffie of thee
supplement jonge graskaas of ham 2.00
supplement zacht gekookt bio-eitje 1.50
supplement nutella of speculoospasta 1.00

Boekweit pannenkoeken (gluten-, lactose-, en suikervrij) 10.00
met blauwe bessen, banaan en esdoornsiroop
supplement spek 2.00

Granola bowl 11.00
huisgemaakte granola mix kokosyoghurt, seizoensfruit & bloemenhoning

Oats 10.00
kokoshavermoutpap met banaan, chia- en lijnzaad, gojibessen gezoet met agavesiroop (gluten- en lactosevrij)

Kokos chia pudding 5.00

Croissant spelt-quinoa vegan 3.00
met boter en seizoensconfituur

Glutenvrij meergranenbroodje 3.00
met boter en aardbeienconfituur

Banana bread muffin 4.00

Mimosa 50/50 vers sinaassap prosecco 8.00

KIDS

Crispy chicken strips met groentepuree 9.00
Spelt spaghetti bolognaise 7.50
Kaaskroket met aardappelwedges & groentjes 9.00
Garnaalkroket met aardappelwedges & groentjes 9.00
Hamburger met aardappelwedges en verse mayonaise 12.00

TAKE AWAY!

Bestel via www.nomadbrugge.be voor afhaal.
Voor levering aan huis kunt u bestellen via Deliveroo.

VOOR ALLERGENEN WENDT U ZICH TOT HET PERSONEEL

LUNCH

12 u.-16.30 u. & vrijdagavond tot 22 u.

Specials (zie krijtbord voor suggesties)

Hawaiian poké bowl 21.00
zie krijtbord voor de poké bowl van de maand

Falafel Buddha bowl 18.00
vegan poké met wilde rijstbasis, wakame, avo, edamamebonen, salsa en tahindressing

Cape malay chicken curry 17.00
geserveerd met biologische seizoensgroenten, wilde rijst & koriander

Vegetarische power lasagna 15.00
pittige tomaten-groentensaus met spinazie en aubergines

Vegetarische Quesadilla 'The Mexican' 19.50
tortilla met chilli sin carne saus op basis van seitangehakt en kidneybonen. Geserveerd met guacamole, zure room en jalapeños

Spelt capellini bolognaise 14.00
tomaten-groenten-gehakt saus met gemalen emmentaler & harissa

Singapore scampi laksa 21.00
kokos-curry-maaltijdsoep met scampi en verse groenten, citroengras, koriander en boekweitnoedels (licht pikant) met kip i.p.v. scampi 19.50

Burgers

Heerlijk met Tongerlo bier van 't vat

Katsu chicken burger 19.50
crispy gebakken kipfilet gemarineerd in karnemelk, tussen een zacht sesam briochebroodje & chili mayo met aardappelwedges

Cafe burger 18.00
rundsburger tussen een zacht sesam briochebroodje, comtékaas en tomatenrelish geserveerd met fris slaatje en aardappelwedges

Pulled pork 18.00
traag gegaarde varkensschouder in bourbon BBQ-saus tussen een bao bun geserveerd met koolsalade en aardappelwedges

Veggie burger 17.00
groentenseizoensburger tussen een zacht sesam briochebroodje met zoetzure chilisaus, geserveerd met gemengd slaatje en aardappelwedges

* op vraag zijn alle burgers ook verkrijgbaar met zoete aardappelfrietjes

* vervang brioche bun door glutenvrij meergranenbroodje: supplement 2.00

Salades

Asian soba noodle salade scampi 21.00
met boekweitnoodles en geroosterde cashew noten, pickled gember en ponzu dressing

Like a caesar salad 17.50
kipfiletblokjes met gemengde salade, broodcroutons, knapperig spek en zacht gepocheerd eitje afgewerkt met parmesan schilfers & ceasar dressing

Salade met biologische geitenkaas 19.50
met in honing geglaceerde appelschijfjes en gepofte quinoa, fruit-notentoast, met of zonder spekjes

Garnaalkroketten (2 stuks) 19.50
met frisse salade
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

Sweet

New York style baked cheese cake met rode vruchten coulis 7.00
Vegan Chocolate cake en kokosijs 7.00
(glutenvrij en zonder geraffineerde suikers)

Lemon meringue 7.00

Banana bread muffin 4.00

Dame Blanche met hoeve-ijs 8.00

Kinderijsje (2 bolletjes vanille-ijs + lolly) 3.50

Don Pedro Zuid-Afrikaanse 'grown up' milkshake met Amarula 6.00

Milkshake met oreo cookies 6.00

Milkshake met bio banaan 6.00