

NOMAD

Beers

On tap

Primus pils (5,2%) - 25cl	2.40
<i>blonde, licht bittere pils met dorstlessende afdrank</i>	
Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl	4.50
<i>koperrood bier, fruitige smaak met bittere toetsen</i>	
Tongerlo Blond (6%) - 33cl	4.00
<i>koperkleurig abdijbier met een zoetige aanzet en lichtdroge afdrank</i>	

Bottled

Tongerlo Bruin (6,5%) - 33cl	4.50
<i>met hergisting op fles - donkerbruin abdijbier met een zoetige hoofdsmaak van vanille en gebakken banaan</i>	
Chimay blauw trappist (donker) 9%-33cl	4.50
<i>dit authentiek Belgisch bier met een geur van verse gist gecombineerd met een lichte rozenachtige bloemtoets is bijzonder aangenaam om te drinken.</i>	
Prior Tongerlo tripel 9% - 33cl	4.50
<i>met hergisting op fles goudgeel abdijbier met een hoppig aroma en kruidige, fruitige toetsen.</i>	
Ommegang (8%) - 33cl	4.50
<i>stroeel bier, complexe bitterheid en verfijnd citrusaroma</i>	
Witbier (5,1%) - 25cl	3.20
<i>kruidig en dorstlessend ongefilterd tarwebier</i>	
Mystic Kriek (3,5%) - 25cl	3.30
<i>lekker zoet fruitbier met een frisse afdrank (25% kriekensap)</i>	
Adler (6%) - 25cl	3.50
<i>trendy luxepils met een geraffineerde hoppigheid</i>	
Star Blond (alcoholvrij) - 25cl	3.40

Non alcoholic

Pepsi Cola	2.40
Pepsi Max	2.40
Limonade citroen (val)	2.40
Limonade Orange (val)	2.40
Ice Tea (val)	2.40
Bitter Lemon (val)	2.60
Tonic (val)	2.60
Thomas Henry tonic	3.50
Fever Tree mediterranean tonic water	3.60
Ginger ale (Thomas Henry)	3.50
Ginger beer (Thomas Henry)	3.90
Cécémel koud	3.00
Fristi	3.00
Bruiswater - plat water (val)	2.20
Water bruisend (val) - 75cl	6.00
Water niet bruisend (val) - 75cl	6.00
Vruchtensappen Looza sinaas - appel - tomaat - ACE	2.50
Biosappen smaken: appel-peer, appel-banaan, appel-rode biet, appel-vlierbes, 20cl	2.70
Vers sinaassap	5.00
Lemon squash	6.00
Kelly's detox booster	4.00

Aperitif

Glas prosecco	6.00
Martini wit/rood	4.00
Porto wit/rood	3.50
Droge sherry	3.50
Pineau des charentes	3.80
Ricard 3cl/5cl	3.00/5.50
Picon vin blanc	6.50
Campari	6.00
Kirr	5.50
Kirr Royal <i>met prosecco</i>	7.50
Aperol spritz	8.00
Huisapero <i>vlierbloesemsiroop, gin, prosecco</i>	8.00
Lillet rose <i>met premium tonic</i>	8.00
Aged Negroni	8.00
<i>met bankes gin, campari, sweet red vermouth</i>	
Cosmopolitan	10.00
<i>absolut wodka, cointreau, cranberry & limoen</i>	
Kiss my... rhubarb spritz	9.90
<i>Belgische Vermouth, prosecco & soda</i>	
Kiss my... blackberry <i>met premium tonic</i>	10.50

Liquors

Bacardi & coke	8.00
Havana club Especial & coke	8.50
Appleton estate rum <i>no softdrink included</i>	5.80
Absolut vodka <i>no softdrink included</i>	5.60
Johnnie Walker red label & coke	8.00
Wild Turkey bourbon	8.00
Single malt whiskey selection at the bar	

Digestif

Amaretto	7.50
Amarula	7.50
Jagermeister	5.00
Cointreau	7.50
Jenever jong	5.00
Tequila Espolon Reposado	5.00
Limoncello	5.00

Hot drinks

Espresso	2.50
Americano	2.50
Decaf	3.00
Latte macchiato <i>1 shot espresso + melk</i>	3.50
Caramel macchiato <i>latte macchiato + caramel</i>	4.00
Cappuccino <i>2 shot espresso + melkschuim</i>	3.50
Hot chocolate <i>100% ground dark callebaut chocolade</i>	3.50
Chai Latte <i>black tea + spices + milk</i>	3.50
Organic & Fairtrade teas:	3.00
<i>English Breakfast - White rose - Rooibos - Moroccan Mint - Gunpowder green - Chamomile lemon - Ginger lemon</i>	
Verse muntthee	4.00
Soy or almond latte	4.00
Soy or almond chai latte	4.50
Soy or almond cappuccino	4.00
Irish coffee	8.50
Italian coffee	8.50

Wine bar

Wit	glas/fles
Vila Alegria, sauvignon blanc, Chili	4.00/18.50
Silver Lining, chenin blanc, Zuid-Afrika	4.00/18.50
La pinta, chardonnay, Frankrijk	5.00/23.00
Sable d'or, Frankrijk	4.50/20.00
biowijn, chardonnay- sauvignon blanc	
Beando, pinot gris, Italië	21.50

Rood

Vila Alegria, cabernet sauvignon, Chili	4.00/18.50
Finca Terra, merlot, Argentinië	4.00/18.50
Sable d'or, Frankrijk	4.50/20.00
biowijn, grenache-syrah	
Silver Lining, merlot, Zuid-Afrika	21.00
Petite Barde, bordeaux, Frankrijk	25.00
Charles Muller, pinot noir, Frankrijk	30.00

Rosé

Cotes du Provence, Frankrijk	5.75/26.00
Sable d'or, Frankrijk	4.50/20.00
biowijn, grenache gris	

Bubbels

Prosecco	6.00/30.00
Fles champagne, Piper Heidsieck	55.00

Selected gin specials

Bankes met Thomas Henry tonic (UK)	8.00
Hendrick's gin met Fever Tree Mediterranean (UK)	11.50
<i>Very popular gin served with cucumber</i>	
Santamania met Thomas Henry tonic (ESP)	13.00
<i>100% natural Small Batch gin with 'Tempranillo' grapes & a touch of raspberry</i>	
Black Swan Gin met Fever Tree Mediterranean (BE)	13.50
<i>Bruges distilled gin with mild citric flavours</i>	
Inverroche fynbos gin met Fitch & Leeds tonic (ZA)	13.50
<i>Taste the South African botanicals with this unique flavored gin</i>	
Blind Tiger met Thomas Henry tonic (BE)	15.50
<i>Class in a glass ... handcrafted & unique gin with malted barley & cubeb pepper</i>	

KITCHEN + BAR

NOMAD

NOMAD: No Ordinary Meals And Drinks

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

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!

Like our Facebookpage "Nomad Brugge" and get Free Wifi

BREAKFAST

Croissant 3.00
met boter en confituur

Kickstart breakfast 8.00
farm style ovenbrood + ciabatta met boter en aardbeienconfituur, vers sinaasappelsap, koffie of thee

supplement jonge graskaas 2.00
supplement ham 2.00
supplement gekookt bio-eitje 1.50

Nomad royale 15.00
croissant, farm style ovenbrood + ciabatta, gekookt bio-eitje, beleg (jonge graskaas, meesterlijke ham en brie), aardbeienconfituur, Griekse yoghurt & seizoensfruit, vers sinaasappelsap, chocoladepraline, koffie of thee

All day breakfast sandwich 8.00
getoast 'Farm style' brood met bio-eitjes naar keuze (roerei, spiegelei of gepocheerd) met knapperig spek en avocado (only available if they're ripe)

The famous "Eggs benedict" 12.50
2 zacht gepocheerde bio-eitjes op een rosti van courgette & aardappel met knapperig spek afgewerkt met hollandaise saus met gerookte zalm i.p.v. spek 13.50

Hipster gezond

Boekweit pannenkoeken (glutenvrij) 8.00
met banaan en esdoornsiroop
supplement spek 2.00

Granola 6.50
onze huisgemaakte granola mix met Griekse yoghurt en seizoensfruitsalade afgewerkt met bloemenhoning

Oats 6.50
havermoutpap met banaan, chia- en lijnzaad, goijbessen gezoet met agavesiroop (gluten- en lactose vrij)

Breakfast smoothie 5.00
met banaan, granola, amandelmelk

Glutenvrij meergranenbroodje 3.00
met boter en aardbeienconfituur

LUNCH 12u-16u30 & FRIDAY SUPPER CLUB TOT 22u

Lunch specials

Cape malay chicken curry 15.50
geserveerd met basmatirijst en verse koriander (licht pikant)

Spelt capellini 13.50
tomaten-groenten-gehakt saus en gemalen emmentaler

Vegetarische power lasagna 14.50
pittige tomaten-groentensaus & warmoes

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

Singapore scampi laksa 17.00
kokos-curry-noedel-maaltijdsop met scampi en verse groenten, citroengras en koriander (licht pikant)

Burgers

delicious with World Best Beer 2014 Tongerlo

Cafe burger 15.50
100% rundsburger tussen een zacht sesam briochebroodje, comtékaas en tomatenrelish geserveerd met aardappelwedges en fris slaatje

Pulled pork 17.50
traag gegaarde varkensschouder met BBQ-saus tussen hamburgerbroodje geserveerd met krokante appel/koolsalade en aardappelwedges

Veggie burger 15.50
unieke vegetarische burger rijk van smaak tussen een zacht sesam briochebroodje met zoetzure chilisaus, geserveerd met aardappelwedges en gemengd slaatje

Salades

Caesar salade 16.00
kipfiletblokjes met gemengde salade, broodcroutons, knapperig spek en zacht gepocheerd eitje afgewerkt met grana padano schilfers en ansjovis/mayodressing

Salade geitenkaas 16.50
met in honing geglaceerde appelschijfjes en gepofte quinoa, met of zonder spekjes

Garnaalkroketteren 17.50
twee stuks, ambachtelijk bereid & geserveerd met frisse herfstsalade

Bio comté kaaskroketteren 15.00
twee stuks met gemengde herfstsalade

Tapas

Vietnamese mini veggie loempia's met pindadip (6 st.) 6.50

Kippenboutjes met sticky sauce (6 st.) 7.00

Antipasti apéro bordje 8.50
olijven, kaas, pepperonisalami, bruschetta, zongedroogde tomaatjes, Serrano ham, gerookte zalm en ansjovis

Sweet

Cheese cake met bessencoulis 6.00
Chocolade cake zonder bloem met sinaasappel marmelade 6.00
Carrot cake met walnoten en ananas afgewerkt met roomkaas-icing 6.00
Dame Blanche met hoeve-ijs 7.00
Kinderijsje 3.00
Milshake Don Pedro met Amarula likeur 6.00
Milkshake met oreo cookies 6.00
Milkshake met bio banaan 6.00

Kids (tot 12 jaar)

Spelt spaghetti bolognaise 7.50
Bio-kaaskroket met aardappelwedges & rauwe groentjes 9.00
Garnaalkroketje met aardappelwedges & rauwe groentjes 9.00
Hamburger met aardappelwedges en verse mayonnaise 12.00