

KITCHEN + BAR

NOMAD

Beers

brouwerij Haacht

On tap

Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl	4.50
<i>koperrood bier, fruitige smaak met bittere toetsen</i>	
Primus pils (5,2%) - 25cl	2.70
<i>blonde, licht bittere pils met dorstlessende afdrank</i>	
Tongerlo Blond (6%) - 33cl *Christmas edition	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>strogel bier, complexe bitterheid en verfijnd citrusaroma</i>	
Tongerlo Bruin (6,5%) - 33cl	4.90
<i>met hergisting op fles - donkerbruin abdijbier met een zoetige 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 afdrank (25% kriekensap)</i>	
Witbier (5,1%) - 25cl	3.20
<i>kruidig en dorstlessend ongefilterd tarwebier</i>	
Adler (6%) - 25cl	3.50
<i>trendy luxepils met een geraffineerde hoppigheid</i>	
Super 8 Export (4,8%) - 33cl	4.90
<i>bijzonder verfijnde hoptoets en glutenvrij</i>	

Non alcoholic

Pepsi Cola of Pepsi Max	2.50
Limonade citroen of Limonade orange	3.10
Ice Tea (val)	3.10
Bitter Lemon of Tonic	3.10
Thomas Henry premium tonic	3.90
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: appel, appel-peer, multivruucht, appel-banaan, appel-rode biet, appel-vlierbes, pompelmoes	2.70
Big Tom (gekruid tomatensap)	5.00
Vers sinaassap	5.00
Lemon squash (sinaas- & citroensap+grenadine)	6.00
Kelly's detox booster	4.50
<i>(limoen- & citroensap, vierbloesemsiroop)</i>	

Bits & bites

Hot nacho's	7.00
<i>homemade guacamole, zure room en jalapeños</i>	
Kippenspiesjes met mango-pindadip	7.00
Antipasti apéro bordje	9.50
<i>olijven, kaas, pepperonisalami, bruschetta, ansjovis, zongedroogde tomaatjes, Serrano ham en gerookte zalm</i>	
Vietnamese mini veggie loempia's met zoetzure saus	7.00
Portie olijven	5.00
Friet Zoete aardappel friet of aardappelwedges&mayo	4.00

Aperitif

Aperol spritz	8.00
Huisapero vierbloesemlikeur, prosecco	8.00
Lillet rosé met tonic	8.00
Kiss my... negroni (aged)	9.00
<i>met gin, campari, sweet red vermouht</i>	
Kiss my... rhubarb spritz	9.90
<i>Belgische Vermouht, 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 no softdrink included	6.00
Kirr	5.50
Kirr Royal met prosecco	7.50

TOURNÉE MINERALE

Ceder's Classic	9.00
<i>niet-alcoholisch gin met Zuid-Afrikaanse botanicals (suikervrij)</i>	
Crodino on the rocks	5.00
Crodino & tonic	8.00
Crodino & gingerbeer	9.00
Virgin campari-orange	9.00

Liquors

no softdrink included

Appleton estate rum	7.00
Bacardi	7.00
Havana club Especial	7.00
Sky vodka	7.00
Beluga (premium vodka)	11.00
Johnnie Walker red label	7.00
Wild Turkey bourbon	8.00
Glenfiddich single malt whiskey	8.50

Bubbels

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

Hot drinks with coffee

Espresso	2.50
Americano	2.50
Decaf	3.00
Dubbele espresso	3.00
Latte macchiato 1 shot espresso + melk	3.50
Caramel/speculoos/vanille latte	4.00
Cappuccino 2 shot espresso + melkschuim	3.50
Soy, oat or almond latte	4.00
Soy or almond cappuccino	4.00
Iced Latte	4.50
Irish coffee / Italian coffee	8.50

Hot drinks no coffee

Hot chocolate 100% callebaut chocolade	3.50
Chai Latte black tea + spices + milk	4.00
Matcha Latte groene thee+kokosmelk+melkschuim+honing	4.50
Golden Latte amandelmelk + kurkuma + kaneel + gember	4.50
Soy, oat or almond chai latte	4.50
Organic & Fairtrade teas:	3.00
<i>English Breakfast - White rose - Rooibos - Moroccan Mint - Gunpowder green - Chamomile lemon - Ginger lemon - fruitthee</i>	
Verse gemberthee/Verse muntthee	4.00

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	5.00/27.50
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	
Petite Barde, bordeaux, Frankrijk	25.00
Charles Muller, pinot noir, bio, Frankrijk	30.00

Rosé

Cotes du Provence, Frankrijk	7.00/32.00
Cape 312, Zuid-Afrika	4.00/18.50

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

Selected gin specials

Bulldog Gin & Thomas Henry tonic (UK)	9.50
Brick Gin & Thomas Henry tonic (DE)	11.50
<i>100% organic, well-balanced gin with a fresh citric nose, scents of juniper</i>	
Black Swan Gin & Fever Tree Mediterranean (BE)	13.50
<i>Bruges distilled gin with mild citric flavours</i>	
Hendrick's Gin & Fever Tree Mediterranean (UK)	11.50
<i>Very popular gin served with cucumber</i>	
Inverroche fynbos Gin & Thomas Henry tonic (ZA)	13.50
<i>Taste the South African botanicals with this unique flavored gin</i>	
Blind Tiger Gin & Thomas Henry tonic (BE)	15.50
<i>Class in a glass ... handcrafted & unique gin with malted barley & cubeb pepper</i>	

Cocktails

Dark & stormy	9.50
<i>Appleton rum - Thomas Henry ginger beer - limoen</i>	
Moscow mule	9.50
<i>Vodka, Thomas Henry ginger beer - munt & limoen</i>	
Cosmopolitan	10.00
<i>Vodka, cointreau, cranberry & limoen</i>	

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!

Like our Facebookpage "Nomad Brugge" and get Free Wifi

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

Eggs florentine 12.00

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

Crushed avo on toast 10.00

Farmstyle toast, gepocheerd eitje, notencrumble, microherbs

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 17.00

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

Kickstart breakfast 10.00

farm style ovenbrood + ciabatta met boter en aardbeienconfituur, 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 7.00

huisgemaakte granola mix met Griekse yoghurt en seizoensfruitsalade afgewerkt met bloemenhoning

Oats 7.00

havermoutpap met banaan, chia- en lijnzaad, gojibessen gezoet met agavesiroop (gluten- en lactosevrij)

Green superfood breakfast smoothie 6.00

met banaan, mango, granola, amandelmelk, spinazie en spirulinapoeder, licht gezoet met agavesiroop

Croissant spelt-quinoa vegan 3.00

met boter en aardbeienconfituur

Glutenvrij meergranenbroodje 3.00

met boter en aardbeienconfituur

Banana bread muffin 3.00

Kids (tot 12 jaar)

Crispy chicken strips met groentepuree 9.00

Spelt spaghetti bolognaise 7.50

Bio-kaaskroket met aardappelwedges & groentjes 9.00

Garnaalkroketje met aardappelwedges & groentjes 9.00

Hamburger met aardappelwedges en verse mayonaise 12.00

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

Specials (zie krijtbord voor suggesties)

Hawaiian poké bowl 21.00

zie krijtbord voor de poké bowl van de maand

Buddha bowl 18.00

vegan poké met wilde rijstbasis, avo, edamamebonen, salsa en tahinidressing

Cape malay chicken curry 17.00

geserveerd met wilde rijst & verse koriander (licht pikant)

Vegetarische power lasagna 15.00

pittige tomaten-groentensaus, warmoes 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)

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
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

Cafe burger 18.00

rundsburger tussen een zacht sesam briochebroodje, comtékaas en tomatenrelish geserveerd met fris slaatje
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

Pulled pork 18.00

traag gegaarde varkensschouder in bourbon BBQ-saus tussen een zacht sesam briochebroodje geserveerd met krokante appel/koolsalade
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

Veggie burger 17.00

seizoensburger rijk van smaak tussen een zacht sesam briochebroodje met zoetzure chilisaus, geserveerd met gemengd slaatje
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

* 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 & caesar dressing

Salade met biologische geitenkaas 19.50

met in honing geglaceerde appelschijfjes en gepofte quinoa, fruit-notentost, met of zonder spekjes

Garnaalkroketten (2 stuks) 19.50

met frisse salade
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

Sweet

Combo cheese en carrot cake met rode vruchten coulis 7.00

Chocolade cake (gluten-, en lactosevrij) 7.00

(zonder bloem met ernaast sinaasappel marmelade en kokosijs)

Lemon meringue pie 7.00

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