

Beers

brouwerij Haacht

On tap

Primus pils (5,2%) - 25cl <i>blonde, licht bittere pils met dorstlessende afdronk</i>	2.90
Mystic Kriek (3,5%) - 25cl <i>lekker zoet fruitbier met een frisse afdronk (25% kriekensap)</i>	3.50
Tongerlo Blond (6%) - 33cl <i>koperkleurig abdijbier met een zoetige aanzet</i>	4.50

Bottled

Prior Tongerlo tripel (9%) - 33cl <i>met hergistings op fles - donkerbruin abdijbier met een hoppig aroma</i>	4.90
Ommegang (8%) - 33cl <i>stroegeel bier, complexe bitterheid en verfijnd citrusaroma</i>	4.90
Tongerlo Bruin (6,5%) - 33cl <i>met hergistings op fles - donkerbruin abdijbier met eenzoetige hoofdsmaak van vanille en gebakken banaan</i>	4.90
Chimay blauw trappist (donker) (9%) - 33cl <i>dit authentiek Belgisch bier met een geur van verse gist gecombineerd met een lichte rozenachtige bloemtoets</i>	4.90
Star Blond (alcoholvrij) - 25cl	3.40
Keizer Karel Robijn Rood (8,5%) - 33cl <i>koperrood bier, fruitige smaak met bittere toetsen</i>	4.50
Witbier (5,1%) - 25cl <i>kruidig en dorstlessend ongefilterd tarwebier</i>	3.20
Adler (6%) - 25cl <i>trendy luxepils met een geraffineerde hoppigheid</i>	3.50
Super 8 Export (4,8%) - 33cl <i>bijzonder verfijnde hoptoets en glutenvrij</i>	4.90

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: <i>appel, appel-peer, multivruucht, appel-rode biet, appel-vlierbes, pompelmoes</i>	2.70
Big Tom <i>(gekruid tomatensap)</i>	5.00
Ferm Kombucha Mint Lavender BIO	5.00

Fresh juices

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

Mocktails

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

MOCKTAIL van de maand zie krijtbord

KITCHEN + BAR

NOMAD

Aperitif

Aperol spritz	8.00
Huisapero <i>vlierbloesemlikeur, prosecco</i>	8.00
Lillet rosé <i>met tonic</i>	8.00
Kiss my... negroni (aged) <i>met gin, campari, sweet red vermouthe</i>	9.00
Kiss my... rhubarb spritz <i>Belgische Vermouthe, prosecco & soda</i>	9.90
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 <i>met tonic of vers sinaasappelsap</i>	9.50
Kirr	5.50
Kirr Royal <i>met prosecco</i>	7.50

Gin

+ Fever Tree mediterranean tonic

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

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 <i>homemade guacamole, zure room en jalapeños</i>	7.00
Crispy chicken strips <i>homemade met mango-pindadip</i>	7.00
Antipasti apéro bordje <i>selectie koude tapas</i>	9.50
Surf & Turf dumplings <i>met zoetzure saus</i>	9.00
Portie olijven	5.00
Aardappel wedges & homemade mayo	4.00
Zoete aardappel frietjes & homemade mayo	4.00

Hot drinks with coffee

Espresso	2.50
Americano	2.50
Decaf	3.00
Dubbele espresso	3.00
Latte macchiato <i>1 shot espresso + melk</i>	3.50
Caramel/speculoos/vanille latte	4.00
Cappuccino <i>2 shot espresso + melkschuim</i>	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 <i>100% callebaut chocolade</i>	3.50
Chai Latte <i>black tea + spices + melk</i>	4.00
Matcha Latte <i>groene thee + kokosmelk + honing</i>	4.50
Golden Latte <i>amandelmelk + kurkuma + kaneel + gember</i>	4.50
Soy, oat or almond chai latte	4.50
Organic & Fairtrade teas: <i>Earl grey - White rose - Moroccan Mint - Gunpowder green - Rooibos - Chamomile lemon - Ginger lemon - fruitthee</i>	3.00
Verse gemberthee/Verse muntthee	4.00

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 <i>Appleton rum, tonic, munt & limoen</i>	9.50
Moscow mule <i>Vodka, ginger beer, munt & limoen</i>	9.50
Cosmopolitan <i>Vodka, cointreau, cranberry & limoen</i>	10.00
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: hoeslagerij '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

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

12.50

Eggs florentine

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

12.00

Crushed avo on toast

Farmstyle toast, gepocheerd eitje, notencrumble

10.00

All day breakfast sandwich

getoast 'Farm style' brood met 2 bio-eitjes naar keuze (roerei, spiegelei of gepocheerd) met knapperig spek en avocado

12.00

Nomad royale

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

18.00

Kickstart breakfast

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

10.00

Boekweit pannenkoeken (gluten-, lactose-, en suikervrij)

met blauwe bessen, banaan en esdoornsiroop
supplement spek

10.00

Granola bowl

huisgemaakte granola mix met Griekse yoghurt en seizoensfruitsalade afgewerkt met bloemenhoning

2.00

Oats

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

10.00

Kokos chia pudding

Croissant spelt-quinoa vegan

met boter en seizoensconfituur

5.00

Glutenvrij meergranenbroodje

met boter en aardbeienconfituur

3.00

Banana bread muffin

3.00

3.00

KIDS

Crispy chicken strips met groentepuree

Spelt spaghetti bolognese

Bio-kaaskroket met aardappelwedges & groentjes

Garnaalkroketje met aardappelwedges & groentjes

Hamburger met aardappelwedges en verse mayonaise

9.00

7.50

9.00

9.00

12.00

TAKE AWAY!

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

LUNCH

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

Specials (zie krijtbord voor suggesties)

Hawaiian poké bowl

zie krijtbord voor de poké bowl van de maand

21.00

Buddha bowl

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

18.00

Cape malay chicken curry

geserveerd met wilde rijst & verse koriander (licht pikant)

17.00

Vegetarische power lasagna

pittige tomaten-groentensaus, warmoes en aubergines

15.00

Vegetarische Quesadilla 'The Mexican'

tortilla met chilli sin carne saus op basis van seitangehakt en kidneybonen. Geserveerd met guacamole, zure room en jalapeños

19.50

Spelt capellini bolognaise

tomaten-groenten-gehakt saus met gemalen emmentaler & harissa

14.00

Singapore scampi laksa

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

21.00

19.50

Burgers

Heerlijk met Tongerlo bier van 't vat

Katsu chicken burger

crispy gebakken kipfilet gemarineerd in karnemelk, tussen een zacht sesam briochebroodje & chili mayo
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

19.50

Cafe burger

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

18.00

Pulled pork

traag gegaarde varkensschouder in bourbon BBQ-saus tussen een bao bun geserveerd met koolsalade
maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

18.00

Veggie burger

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

17.00

* vervang brioche bun door glutenvrij meergranenbroodje: supplement 2.00

Salades

Asian soba noodle salade scampi

met boekweitnoodles en geroosterde cashew noten, pickled gember en ponzu dressing

21.00

Like a caesar salad

kipfiletblokjes met gemengde salade, broodcroutons, knapperig spek en zacht gepocheerd eitje afgewerkt met parmesan schilfers & caesar dressing

17.50

Salade met biologische geitenkaas

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

19.50

Garnaalkroketten (2 stuks)

met frisse salade

19.50

maak uw keuze tussen zoete aardappel frietjes of aardappelwedges

Sweet

New York style baked cheese cake met rode vruchten coulis

Vegan Chocolate cake en kokosijs **NEW RECIPE!**

(glutenvrij en zonder geraffineerde suikers)

7.00

7.00

Lemon meringue pie

Dame Blanche met hoeve-ijs

Kinderijsje (2 bolletjes vanille-ijs + lolly)

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

Milkshake met oreo cookies

Milkshake met bio banaan

7.00

8.00

3.50

6.00

6.00

6.00