



# NOMADS

THE TRAVELING RESTAURANT

LUNCH MENU





Welkom op het meest zonnige terras van Amsterdam-Oost, waar we een unieke lunchervaring bieden met lunchgerechten van over de hele wereld. Van de Vietnamese bahn mi tot de Italiaanse Burrata en de Turkish eggs, onze menukaart zit vol spannende en grenzeloze smaken. Met natuurlijk ook een aantal klassieke toppers, met ons eigen NOMADS twist!

Ga lekker zitten en neem de tijd om vast iets lekkers te kiezen. Wij komen zo bij je om je bestelling op te nemen.

Geniet ervan!

Team

**NOMADS**



KOFFIE	€
Koffie	3,2
Espresso	3,2
Cappuccino	3,6
Latte macchiato	3,8
Koffie verkeerd	3,8
Flat white	4,0
Espresso cortado	3,3
Espresso macchiato	3,3
IJskoffie	4,5
- Vanille	0,4
- Karamel	0,4
- Hazelnoot	0,4

Thee	3,0
Verse munt	3,8
Gember	3,8
Chai Latte	4,5

OPTIONEEL	
Sojamelk	0,5
Havermelk	0,5
Slagroom	0,5
Extra shot espresso	0,5

BIJ DE KOFFIE	
Vegan brownie	4,0
Passievrucht tartelette <i>Met witte chocolade</i>	6,0
Bananenbrood	4,0
Cheesecake <i>Met rode bessencoulis</i>	5,5



**LUNCH**

11:30 - 15:30

<b>Flatbread Kip</b>	<b>11,5</b>
Libanees platbrood - gegrilde kippendij - blackbean - sriracha mayonaise - koriander - chilipeper - bosui	
<b>Flatbread Vega Rendang V</b>	<b>11,5</b>
Libanees platbrood - spitskool rendang - kokos hangop - chioggia biet	
<b>Steak "Tomogui"</b>	<b>13</b>
Steak tartaar - toast van desembrood - soja eidooier - miso-mayonaise - gepofte wilde rijst	
<b>NOMADS Eggs V</b>	<b>12</b>
Desembrood - gepocheerde eieren - avocado salsa - groene curry hollandaise <b>Met zalm +3</b>	
<b>Burrata V</b>	<b>14</b>
Burrata - gemarineerde tomaten - balsamico - basilicumolie en getoast desembrood	
<b>Turkish Egg's V</b>	<b>12,5</b>
2 gepocheerde eieren - yoghurt feta dip - harissa-olie - dille en geroosterd desembrood	
<b>Gegrilde Groenten V</b>	<b>12</b>
Desembrood - yoghurt feta dip - halloumi - paprika - courgette - tomaat	
<b>Kroketten op brood</b>	
Rundvleeskroketten	<b>11</b>
Garnalenkroketten	<b>14</b>
Vegetarische kroketten	<b>11</b>

**LUNCH**

11:30 - 15:30

<b>Banh Mi Kip</b>	<b>11,5</b>
Baguette met gegrilde kippendij - blackbean marinade - sereh mayonaise - komkommer - wortel - koriander - bosui - chilipeper en taugé	
<b>Banh Mi Buikspek</b>	<b>12,5</b>
Baguette met zacht gegaarde buikspek - sereh mayonaise - komkommer - wortel - koriander - bosui - chilipeper en taugé	
<b>Banh Mi Jackfruit V</b>	<b>11,5</b>
Baguette met pulled jackfruit - hoisin - sereh mayonaise - komkommer - wortel - koriander - bosui - chilipeper en taugé	
<b>Salade Burrata gegrilde perzik V</b>	<b>14,5</b>
Little gem sla - burrata - gegrilde perzik - pistache - tomaat - balsamico	
<b>Salade Zalm Avocado</b>	<b>14,5</b>
Little gem sla - gerookte zalm - avocado - Parmigiano - sinaasappel - tomaat - quinoa - edamame	
<b>Lunchplank voor 2 personen</b>	<b>30</b>
Rundvleeskroket - Steak "Tomogui" - burrata met gemarineerde tomaten - gerookte zalm - avocado salsa - Libanees platbrood - desembrood <b>Garnalenkroket +5</b>	
<b>Vega Lunchplank voor 2 personen V</b>	<b>30</b>
Vegakroket - vega rendang - burrata met gemarineerde tomaten - gepocheerd ei - avocado salsa - Libanees platbrood - desembrood	



## COCKTAILS

<b>Pornstar Martini</b>	<b>12,5</b>
Passievruchtpuree - vodka - vanille siroop - ananassap - limoensap	
<b>NOMADS Mojito</b>	<b>10</b>
Spiced rum - mangosap - suiker - limoen - munt - bruiswater	
<i>Karaf NOMADS Mojito € 38</i>	
<b>Aperol Spritz</b>	<b>8,5</b>
Aperol - cava - bruiswater - sinaasappel	
<b>Sangria</b>	<b>8,0</b>
Rode wijn - Pellegrino aranciata - Bols dry orange - sinaasappel - appel	
<i>Karaf Sangria € 32,50</i>	
<b>Singapore Sling</b>	<b>12,5</b>
Tanglin Gin - Triple Tangerine - crème de Cassis - passievrucht - grenadine	
<b>Singapore Sour</b>	<b>13</b>
Arac - Gimber - suikerwater - limoensap - eiwit	

## BARBITES

11:30 - 22:00

<b>Desembrood V</b>	<b>5,5</b>
Desembrood - roomboter - dennenhout zout	
<b>Takoyaki's</b>	<b>11,5</b>
Oliebolletjes met inktvis - gedroogde bonito - nori - Japanse mayonaise - 4 st.	
<b>Sticky Cauliflower V</b>	<b>9,5</b>
Sticky bloemkool - sesam - kimchi mayonaise	
<b>Kip Gyoza's</b>	<b>6,5</b>
Gefrituurde kip gyoza's - sriracha mayonaise - sesam - 6 st.	
<b>Veggie Gyoza's V</b>	<b>6,5</b>
Gefrituurde vegetarische gyoza's - sriracha mayonaise - sesam - 6 st.	
<b>Verse Oesters</b>	<b>prijs p.s.</b>
Oesters - sjalotten vinaigrette - citroen	<b>3,5</b>
Oesters - Singapore style	<b>4,0</b>
<b>Tempura Garnalen</b>	<b>6,5</b>
6 tempura garnalen - sriracha mayonaise	
<b>Bourgondische Bitterballen</b>	<b>6,5</b>
6 bitterballen van de Bourgondiër	
<b>Vegetarische Bitterballen V</b>	<b>6,5</b>
6 vegetarische bitterballen Cas & Kas	
<b>Sticky chicken Karaage</b>	<b>9,5</b>
Japanse kip - okonomiyaki saus - kimchi mayonaise - sesam	
<b>Zoete Aardappelfriet</b>	<b>5,0</b>



## WATER

San Pellegrino	3,5
San Pellegrino 75cl	7,0
Aqua Panna	3,5
Aqua Panna 75 cl	7,0

## FRIS

Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Lipton Ice Tea	3,6
Lipton Ice Tea Green	3,6
De Schulp appelsap	3,8
San Pellegrino	
Limonata	3,9
Aranciata	3,9
Aranciata Rossa	3,9
Homemade Iced Tea	4,2
Homemade Lemonade	
Passievrucht - Limoen	4,2
Kalamansi - Gember	4,2
Thomas Henry	
Tonic	4,5
Ginger beer	4,5
Ginger ale	4,5
Mango	4,5
Pink grapefruit	4,5

## SAP

Verse jus d'orange	4,5
Appel - Framboos - Peer	4,5
Aardbei - Sinaasappel	4,5



## BIER

Tap

<b>Swinckels 25cl</b>	3,5
<i>Pils - 5,3%</i>	
<b>Swinckels 50cl</b>	6,8
<i>Pils - 5,3%</i>	
<b>Brouwerij 't IJ - IJwit</b>	5,7
<i>Witbier - 6,5%</i>	
<b>De Eeuwige Jeugd - Bullebak</b>	5,5
<i>Triple Weizen - 7,5%</i>	
<b>Uiltje - Piewee</b>	5,7
<i>Pineapple Weizen - 5,0%</i>	
<b>Uiltje - Blond</b>	5,7
<i>Blond Bier - 6,0%</i>	
<b>Wisseltap</b>	5,5

## BIER

Fles

<b>Two Chefs Brewing - White Mamba</b>	6,0
<i>Witbier - 5,1%</i>	
<b>Two Chefs Brewing - Tropical Ralphia</b>	6,0
<i>Hoppy Weizen - 4,5%</i>	
<b>Uiltje - Lekker met je bek in het zonnetje</b>	6,0
<i>Session IPA - 3,6%</i>	
<b>Uiltje - Bird of Prey</b>	6,0
<i>IPA - 5,8%</i>	
<b>Cornet - Oaked</b>	5,7
<i>Zwaar Blond - 8,5%</i>	
<b>Corona</b>	5,7
<i>Lager - 4,6%</i>	

## 0.0%

Fles

<b>Swinckels</b>	3,5
<i>Pils - 0,0%</i>	
<b>La Trappe Nillis</b>	4,5
<i>Amber beer - 0,0%</i>	
<b>Brouwerij 't IJ - Vrijwit 0.5</b>	5,2
<i>Witbier - 0,5%</i>	
<b>VandeStreek - Playground IPA 0.5</b>	5,2
<i>IPA - 0,5%</i>	
<b>Radler</b>	4,5
<i>Radler - 0,0%</i>	



## WITTE WIJN

### Sauvignon Blanc - Chili

Casa Santiago - *Curicó Valley*

5,0 | 25

### Chardonnay - Frankrijk

Vinalthau - *Côtes de Thau*

6,5 | 32,5

### Vinho Verde - Portugal

Quinta do Regueiro - *Minho*

7,0 | 35

### Verdejo - Spanje

Castillo de la Mota - *Rueda*

6,0 | 30

### Pinot Grigio - Italië

La Torretta - *Veneto*

5,5 | 30

## RODE WIJN

### Merlot - Chili

Casa Santiago - *Curicó Valley*

5,0 | 25

### Montepulciano d'Abruzzo - Italië

Bubero - *Abruzzo*

5,5 | 27,5

### Pinot Noir - Portugal

Terra de Touros - *Tejo*

6,0 | 30

### Garnacha - Spanje

Finca Aylès - *Ayles*

7,0 | 35

## ROSÉ

### Monastrell - Spanje

Vergel - *Alicante*

5,0 | 25



## DINEREN BIJ NOMADS

Onze reizende wereldkeuken neemt je mee naar .... Singapore!

Op uitnodiging van Singapore Airlines en Singapore Tourism Board zijn wij afgereisd naar deze imposante en extreem luxe stad. Stad? Zeker, want Singapore is een stad en land in één.

Singapore heeft voor ons iets mysterieus: het land is pas 200 jaar oud en staat bekend als 'The melting pot' van Azië. Dit komt door de bonte mix van culturen. Singapore stond altijd al hoog op onze wensenlijst, want wat kan je verwachten van een keuken waar zo veel verschillende culturen bij elkaar komen? Met Josephine, onze gids hebben wij ons 6 dagen in deze stad ondergedompeld om de keuken van Singapore te ontdekken. Ben je benieuwd naar onze reis? Reserveer dan nu voor het diner of bekijk hier onze video.

