

DINER

Oesters

Classic | 4 p.s
Chermoula | 4.5 p.s.

4 gangen Experience menu

49.5 p.p

Voorgerecht

Sardines | watermeloen | chermoula | harissa | artisjok
Groote Post | Riesling | Zuid Afrika

8,5 / 42

Tussengerecht

Brioche | aubergine | salie | dadel | paprika | tomaat
Weingut Heribert Boch | Spätburgunder | Duitsland

9 / 45

Extra gerecht + 10,5

Poulet Noir | amandel | appel | kaneel | filodeeg
Quintas de Melgaço | Rose, Alhvarinho | Portugal

8,5 / 42

Extra gerecht + 12,5

Pulpo | tahini | paprika | walnoot | couscous
Gran C | Gewürtztraminer | Frankrijk

9,5 / 48

Hoofdgerecht

Lam | pistache | cantharellen | erwt | pruimen
Cadia | Barbera d'Alba | Italië

9 / 45

Dessert

Chocolade | saffraan | rozenwater | sinaasappel
Blandy's 5yo reserva madeira | Malmsey en Bual | Portugal

8,5

Kaas van Fromagerie Guillaume + 14,5

Kaas i.p.v dessert + 7

Louis Castersn | Ratafia de Champagne blanc | Frankrijk

9

NOMADS



Bruisend aperitief

Il Lucio Cava Brut Nature

Macabeo | Parellada | Xarel-lo – Catalonië - Spanje
7,5 / 38

Groote Post Brut Rosé

Chardonnay | Pinot Noir – Darling - Zuid Afrika
46,5

Bijpassende wijnen

Geniet van diverse kwaliteitswijnen
gecombineerd bij ieder gerecht.

4 wijnen	32
5 wijnen	40
6 wijnen	48

The Full Experience

Maak je avond compleet met een bijpassende mix
van wijnen en cocktails.

4 dranken	34
5 dranken	42
6 dranken	50

Heb je allergieën of dieetwensen?
laat het ons weten.

NOMADS