

DINER

Vegetarisch 4 gangen Experience menu

49.5 p.p

Voorgerecht

watermeloen | chermoula | harissa | artisjokharten

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

Wortel | witte kool | amandel | appel | kaneel | filodeeg

Quintas de Melgaço | Rose, Alhvarinho | Portugal

8,5 / 42

Extra gerecht + 10,5

Zaalouk | aardappel | citroen | walnoot

Gran C | Gewürtztraminer | Frankrijk

9,5 / 48

Hoofdgerecht

Linzen | pompoen | 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