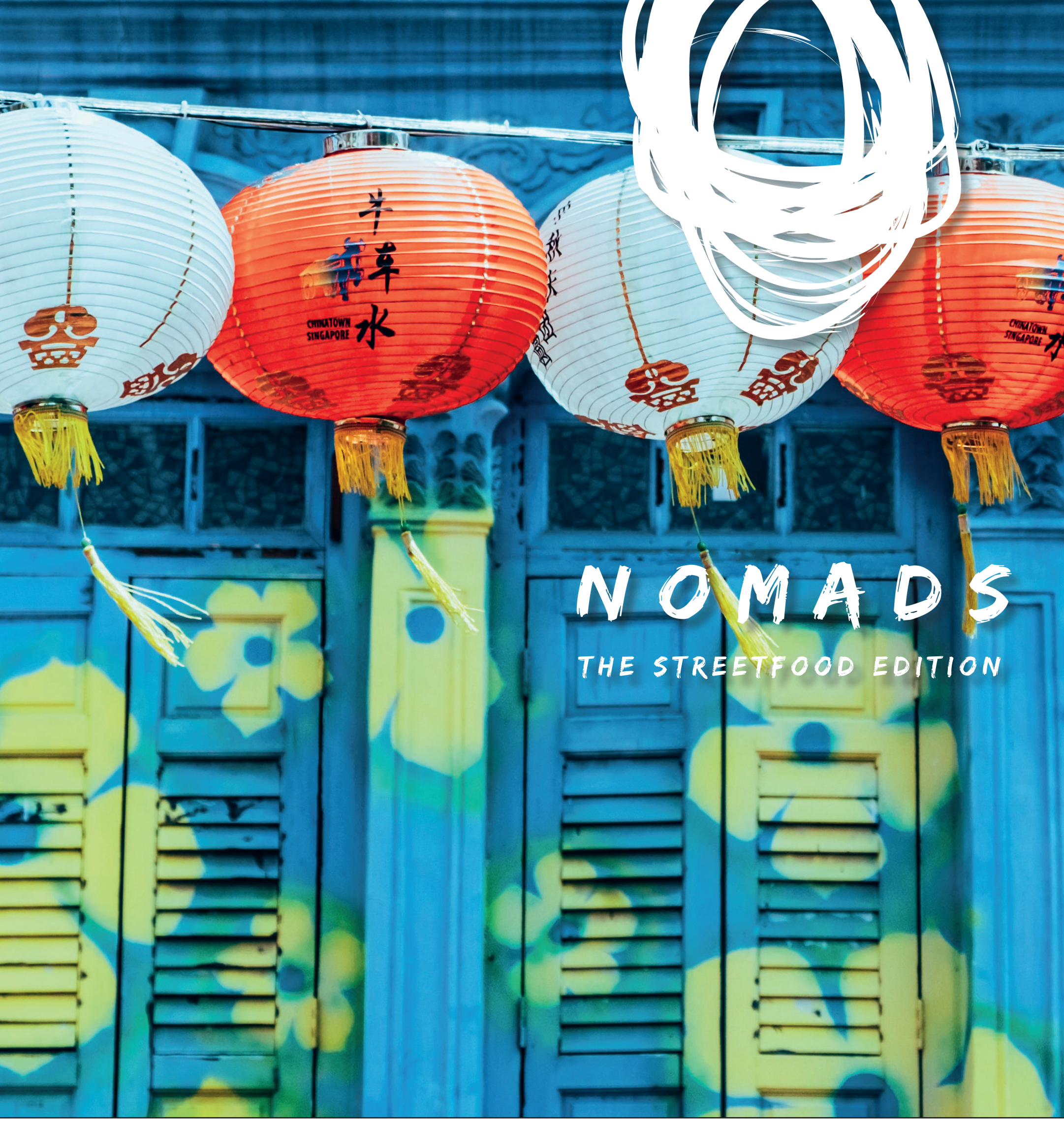




NOMADS

THE STREETFOOD EDITION

Gezellig dat je er bent!

Ga er lekker voor zitten, wij hopen dat jullie er vanavond net zoveel zin in hebben als wij.

De afgelopen 6 jaar hebben we de wereld rondgereisd, op zoek naar de meest unieke producten, verrassende gerechten en authentieke smaken. Van bruisende markten in Azië tot de smalle straatjes van Zuid-Amerika; overal proefden wij gerechten die ons hebben geïnspireerd.

Tijdens onze reizen hebben we markten afge-
struind, gekookt met lokale chefs en aan tafel
gezetten bij de beste restaurants. Maar het zijn
juist de kleine, ongedwongen momenten die ons
het meest zijn bijgebleven. De allerbeste birria
taco van een kraampje op een druk plein, een
geurige tajine op een zonnig dakterras, of een
heerlijk diner bij mensen thuis.

Deze bijzondere ervaringen willen we vanavond
met jullie delen. Daarom serveren we The Street-
food Editions – een verzameling van onze favorie-
te gerechten, met de bekende NOMADS twist. Elk
gerecht vertelt zijn eigen verhaal, geïnspireerd
op onze reizen.

Geniet van de culinairereis en de mooie avond!

Team

NOMADS

Bites

Oesters classic

Fine de Claire oesters - sjalottenvinaigrette
- citroen - 4 p.s.

Oesters tiradito

Fine de Claire oesters - Peruaanse tiradito
marinade - soja parels - 4,5 p.s.

Takoyaki's - 4 st.

Oliebolletjes met inktvis - gedroogde bonito
- nori - Japanse mayonaise - 8

Pani Puri curry gamba - 4 st.

Gamba - rode curry boter - munt - groene
mango - limoen - groene peper - 11

Pani Puri zoete aardappel - 4 st.

Zoete aardappelcrème - chili saus - munt -
groene mango - limoen - groene peper - 9

Desem brood

Geserveerd met romige curry boter - 6

Portie friet

Geserveerd met sereh mayonaise - 6

Heb je allergieën of dieetwensen, laat het
ons weten.



NOMADS EXPERIENCE

THE STREETFOOD EDITION

Onze chefs nemen je mee op een culinaire wereldreis en serveren onze favoriete streetfood gerechten met onze bekende **NOMADS twist**

4 gangen experience 49,5
Bijpassende wijnen 32

5 gangen experience 59,5
Bijpassende wijnen 40

Onze experience menu's zijn ook volledig vegetarisch of vegan te bestellen.

À la carte

Steak Bulgogi - Zuid Korea

Steak tartaar - Koreaanse bulgogi marinade met sojasaus, gember en mirin - sesam - dragon - kwartel ei - 15

Zalm Tiradito - Peru

Zalm - Peruviaanse marinade van passievrucht en aji amarillo - gepofte quinoa - aji amarillo olie - sesam - 15,5

Asian dumplings - Singapore

Kimchi shiitake dumplings - crème van knolselderij - szechuanolie - Chinese broccoli - 15

Salsa verde - Mexico

Gerookte markreel - salsa van tomatillo, koriander, munt en komkommer - ingelegde witte ui - gepekeld komkommer - 15

Sashimi - Japan

Dry aged biet - bieten beurre blanc - wasabi mayonaise - furikake - soja parels - Japanse tare marinade met sojasaus en sake - 14,5

Mieliesop - Zuid Afrika

Zuid Afrikaanse maissoep - krokante polenta - geroosterde paprika - gegrilde babymais - tomaat gemarineerd - citroen - 14

Supplement langoustine + 5

Pulpo tandoori - India

Gebakken pulpo - tandoori marinade - bloemkoolcrème - tomaten-kikkererwtenvinaigrette - cashew crumble - 17,5

Gyudon bavette - Japan

Gebakken runderbavette - krokante rijst - soja parels - sesam - wasabi - cashew - zwarte knoflook - 16,5

Gamba laksa - Singapore

Gegrilde gamba - papaya chutney - kruidige laksa curry - koriandervinaigrette - papadum - 16

Birria - Mexico

Zacht gegaarde kalfswang in Mexicaanse birria saus - pico de gallo - gegrilde avocado - krokante mais schotsen - 17,5

Veggie butter "chicken" - India

Gepofte knolselderij - butter "chicken" saus - hazelnoten - cashew - amandel - selderij - 15,5

Desserts

Cheesecake - Amerika

Deconstructed cheesecake - roze peper - limoen - meringue - matcha - pistache - rode bes - mango sorbet - 8,5

Ananas huacatay - Nikkei

Gepocheerde ananas - yoghurt ijs - ananas ume-boshi compote - huacatay espuma - tajin - 8,5

Kaasplank

5 kazen van Fromagerie Guillaume - noten-zuidvruchten brood van Robert van Beckhoven - rabarbercompote - 14,5

Koffie & Likeur

Espresso Martini - 12,5

Espresso - Kahlua - Baileys - Vodka

Vietnamese egg koffie

Espresso - gecondenseerde melk - karamel met rum + 4

Irish Coffee - 8,5

Jameson – koffie – slagroom

Spanish Coffee - 8,5

Licor 43 – koffie - slagroom

French Coffee - 8,5

Cointreau – koffie - slagroom

Limoncello – Villa Massa - 5

Amaretto – Disaronno - 5

Licor 43 – Licor 43 - 5

Salmiak Liquor – Salmari - 4

Cognac – Martell V.S - 7

Whisky – Dalmore 12 years - 10,5

Grappa – Nonino - 7

Koffie & Thee

KOFFIE

Koffie - 3,3

Espresso - 3,3

Cappuccino - 3,8

Latte macchiato - 4

Cafe latte - 4

Flat white - 4,5

Espresso cortado - 3,7

Espresso macchiato - 3,7

THEE

Breakfast boost - 3,3

Earl grey - 3,3

Ruby rooibos - 3,3

Gentle green - 3,3

Young jasmine - 3,3

Very berry - 3,3

Chill Chamomile - 3,3

Verse munt - 4

Verse gember - 4

Chai Latte - 4,5

EXTRA OPTIES

Soja Milk + 0,5

Haver milk + 0,5

Slagroom + 0,5

Extra shot espresso + 0,5