

COCKTAILS

Bestel een zomerse cocktail
of deel gezellig een karaf met vrienden.

Aperol spritz 9 | 34

Aperol – cava – bruiswater – sinaasappel

Sangria 8 | 32

Rode wijn – San Pellegrino Aranciata –
dry orange likeur – sinaasappel - appel

Limoncello spritz 9.5 | 34

Limoncello – cava – bruiswater – basilicum

Pornstar Martini 13.5

Passievruchtpurree – vodka – vanille siroop –
ananassap

Espresso Martini 12.5

Vodka – espresso – Kahlua - Baileys

Paloma 12

Tequila – limoen – agave siroop – grapefruit

Moroccan Mojito 11.5

Witte rum – limoen – rietsuiker – munt - San
Pellegrino Limonata



NOMADS

THE TRAVELING RESTAURANT

LUNCH

ZOET

Passievrucht tartelette	6
Met witte chocolade	
Bananenbrood	4
Cheesecake	5.5
Met rode bessencoulis	

Welkom op het zonnigste terras van Amsterdam-Oost! Gezellig dat je er bent. Vandaag nemen we je mee op reis langs verschillende wereldkeukens. Van de Vietnamese bahn mi tot de Italiaanse Burrata en de Turkish eggs, onze menukaart staat vol spannende en grenzeloze gerechten. 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. Mocht je allergieën of dieetwensen hebben, laat het ons dat even weten.

Geniet ervan!

Team

NOMADS

EXPERIENCE & BRUNCH

Experience menu

Grab your backpack!

Onze chef neemt je mee op een culinaire reis en serveert de favoriete gerechten van onze avondkaart. In een 3, 4 of 5 gangen verrassingsmenu ervaar je de culinaire hoogtepunten van onze reis.

3 gangen menu	39.5
4 gangen menu	48.5
5 gangen menu	56.5

Brunch menu

Laat je verrassen door onze chef.

In 2 gangen serveren wij 6 heerlijke gerechten om samen te delen. Zo staat de tafel gezellig vol en hoeven jullie nergens over na te denken.

33.5 p.p.

Onze menu's zijn tussen 12:00 en 15:00 te bestellen

LUNCH

11:30 - 15:30

Flatbread Kip 13

Libanees platbrood – gegrilde kippendij – blackbean marinade – baby spinazie – sriracha mayonaise – koriander – chilipeper – bosui

Flatbread Falafel V 13

Libanees platbrood – yoghurt-feta dip – falafel – baby spinazie – granaatappel – koriander – chilipeper – bosui

Gegrilde groenten V 12.5

Desembrood – yoghurt-feta dip – feta – paprika – courgette – tomaat

Croque-Monsieur 12.5

Desembrood – ham – kaas – bechamel – Gruyère – kimchi mayonaise

Croque-Nomads 13.5

Desembrood – pulled beef – uien compote – Gruyère – kimchi mayonnaise

Makreel salade 13.5

Desembrood – makreel salade – gepocheerd ei – ingelegde uitjes – gefrituurde kappertjes

Nomads Eggs benedict V 13.5

Desembrood – gepocheerde eieren – avocadosalsa – Nomads hollandaise

Met zalm +3

Turkish eggs V 13

Gepocheerde eieren – yoghurt feta dip – harissa olie – dille – tomaatjes – desembrood

LUNCH

11:30 - 15:30

Bahn Mi Kip 12.5

Baguette met gegrilde kippendij – blackbean marinade – sereh mayonaise – banh mi dressing – komkommer – wortel – koriander – bosui – chilipeper – taugé

Bahn Mi pulled beef 13.5

Baguette met pulled beef – adobo – sereh mayonaise – banh mi dressing – komkommer – wortel – koriander – bosui – chilipeper – taugé

Salade gamba 14.5

Little Gem – baby spinazie – tomaat – balsamico dressing – garnalen met citroengras – feta – watermeloen

Salade burrata gegrilde groentes V 14.5

Little Gem – baby spinazie – tomaat – balsamico dressing – burrata – paprika – courgette – basilicum olie – pistache

Kroketten op brood 12.5

Rundvleeskroketten

Vegetarische kroketten V

Lunchplank voor twee personen 33

Kroketten – Burrata – gemarineerde tomaten – makreelsalade – pulled beef – desemb brood – flatbread

Lunchplank vega twee personen V 33

Vega kroketten – avocado – gepocheerde eieren – yoghurt-feta dip – falafel – burrata – gemarineerde tomaten – desembrood – flatbread

VOOR ONZE KLEINE VRIENDEN

Kindertosti 6

Tosti van casino brood - ham - kaas - ketchup

Kroket op brood 7

Desembrood - rundvlees of vega kroket - mosterd mayonaise

Flatbread met dips V 6

Libanees platbrood - Dips - snoepgroenten

BARBITES

11:30 - 22:00

Shared Platter 33.5 p.p.

Laat je verrassen door onze chef. In 2 gangen serveren wij 6 heerlijke gerechten van onze avondkaart om samen te delen.

Desembrood V 6.5

Desembrood - gerookt dennenhoutzout - roomboter

Veggie gyoza's 6 st. V 7

Gefrituurde vegetarische gyoza's - sesam - sriracha mayonaise

Kip gyoza's 6 st. 7

Gefrituurde kip gyoza's - sriracha mayonaise - sesam

Sticky Chicken Karaage 10.5

Japanse kip - sticky bbqsaus - sesam - kimchi mayonaise

Tempura Garnalen 6 st. 9.5

Ebi Fry garnalen - sesam - sriracha mayonaise

Sticky cauliflower V 10.5

Sticky bloemkool - sesam - kimchi mayonaise

Portie Friet V 6.5

Parmezaanse kaas - kimchi mayonaise

Taco pulled beef 11

2 taco's - pulled beef - adobo - avocado salsa - tomaten salsa - bosui - koriander - rode peper

Taco zalm 11

2 taco's - gerookte zalm - sereh mayonaise - avocado salsa - tomaten salsa - bosui - koriander - rode peper

Bourgondische bitterballen 6 st. 8

Cas & Kas vegan bitterballen 6 st. V 8

Oesters per stuk 4

Oesters - sjalotten vinaigrette - citroen

FRIS & WATER

San Pellegrino 25 cl	3.5
Aqua Panna 25 cl	3.5
Fles plat water 75 cl	5.5
Fles bruistwater 75 cl	5.5

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	4

Limonata - Citroen
Aranciata - Sinaasappel
Aranciata Rossa - Bloedsinaasappel

Homemade Iced Tea	5
Homemade Lemonade	5
Passionfruit – Lime	
Kalamansi – Ginger	
Karaf Homemade drinks	15

Thomas Henry	4.5
Tonic	
Ginger beer	
Ginger ale	
Pink grapefruit	

KOFFIE

Koffie	3.3
Cappuccino	3.8
Espresso	3.3
Dubbele Espresso	4
Latte Macchiato	4
Caffè Latte	4
Flat White	4.5
Espresso Cortado	3.7
Espresso Macchiato	3.7

Ijskoffie	4.5
Vanille	+0.5
Karamel	+0.5
Hazelnoot	+0.5

THEE

Verse munt thee	4
Gember thee	4
Thee	3.3

Breakfast Boost
Earl Grey
Ruby Rooibos
Green Sakura
Very Berry
Young Jasmine

Chai latte	4
-------------------	---

SAPPEN

Verse Jus d'orange	5
Smoothie appel framboos peer	5
Smoothie appel aardbei banaan	5

EXTRA'S

Extra shot espresso	+1.3
Havermelk	+0.5
Soja melk	+0.5
Slagroom	+1

WITTE WIJN

Pinot Grigio	5.5 27.5
La Toretta – Veneto - Italië	
Verdejo	6 30
Castillo de la Mota – Rueda - Spanje	
Chardonnay	7 35
Vinalthau – Languedoc – Frankrijk	
Alvarinho trajadura Vinho Verde	7 35
Torre de Menagem – Vinho Verde – Portugal	
Colombard – Gros Manseng	6.5 32.5
Domaine Saint Lannes - Côtes de Gascogne - Frankrijk	

RODE WIJN

Pinot Noir – Touriga Nacional	5.5 27.5
Terre de Touros – Tejo - Portugal	
Merlot – Tempranillo	6 30
Faustino Garcia Martinez – Rioja - Spanje	
Malbec	7 35
Claroscuro Marietta - Uco Valley - Argentina	
Merlot – Cabernet Sauvignon	6.5 32.5
Groote Post Old Man's Blend – Darling - Zuid-Afrika	

ROSÉ

Pinot Grigio Blush	5.5 27.5
Cantini Manini – Veneto - Italië	
Grenache – Syrah	7.5 37.5
Chemin de Provence - Frankrijk - Aix en Provence	

BIER Tap

Swinckels fluitje 20cl	3.5
Swinckels vaasje 25cl	3.9
Swinckels pint 50cl	7.6
Brouwerij 't IJ – IJwit	6
Eeuwige jeugd – Bullenbak	6
Uiltje – Blond	6
Uiltje – Bird of Prey IPA	6
Wisseltap	6

BIER Fles & blik

Duvel 666 Blond 6.66%	6
Zatte tripel – Brouwerij t IJ Tripel 8%	6
Liefmans Fruitesse Fruitbier 3.8%	5
Weihenstephaner Weizen 5,4%	6
Corona Lager 4,5%	6
Elegast Organic farmhouse saison cider 7,2%	6.5

0.0%

Swinckels 0.0% Pils 0.0%	3.8
Brouwerij 't IJ Vrijwit Witbier 0.5%	5.8
Van de streek – Playground IPA I.P.A 0.5%	5.8
Radler Citroen bier 0.0%	4.8
Weihenstephaner 0.5 Weizen 0.5%	5.8

BUBBELS

Cava – Macabeo – Parellada – Xarel-lo 7.5 38	
Il Lucio Cava Brut Nature – Catalonia - Spain	
Brut Rosé – Chardonnay – Pinot Noir	47
Groote Post - Darling - South Africa	