



NOMADISCH MEZZE MENU vanaf 2 personen

Dit is onze specialiteit. Uw tafel wordt rijkelijk gevuld met verschillende gerechten. We serveren deze midden op tafel, zodat u uw maaltijd kan delen en iedereen de verschillende smaken kan proeven die de Algerijnse keuken te bieden heeft. Als u vegetarisch, veganistisch of allergisch bent, houden we hier natuurlijk rekening mee. Ga mee in het avontuur en laat je verrassen door de chef!

- **1 GANG** 25.00 pp
verschillende hoofdgerechten
- **2 GANGEN** 32.50 pp
verschillende hoofdgerechten – voor óf nagerecht
- **3 GANGEN** 36.00 pp
verschillende hoofdgerechten – voor én nagerecht

NOMADIC MEZZE MENU for 2 people or more

This is our specialty. Your table is richly filled with different dishes. We serve them in the middle of the table, so that you can share your meal and everyone can taste the different flavors that Algerian cuisine has to offer. If you are vegetarian, vegan or allergic, we will of course take this into account. Join us in the adventure and be surprised by the chef!

- **1 COURSE** 25.00 pp
various main courses
- **2 COURSES** 32.50 pp
various main courses – starter ór dessert
- **3 COURSES** 36.00 pp
various main courses – starter ánd dessert



VOORGERECHTEN

- | | |
|--|-------|
| ▪ Nomadisch Plankje (v) | 7.50 |
| met zelfgebakken brood, humus, ailoli en olijven | |
| ▪ Linzensoep (v) | 7.50 |
| traditioneel | |
| ▪ Bouillabaisse | 9.50 |
| vissoep | |
| ▪ Salade Vegetarisch (v) | 9.50 |
| met feta | |
| ▪ Schelpdierensalade | 11.50 |
| met wilde gamba royal en coquille | |

HOOFDGERECHTEN

geserveerd met couscous of rijst

- | | |
|--|-------|
| ▪ Malika (v) | 19.50 |
| aubergine gevuld met paprika en paddestoelen | |
| ▪ Zineb (v) | 19.50 |
| pompoen gevuld met spinazie, geitenkaas en vijgen | |
| ▪ Alibaba (v) | 19.50 |
| artisjokhart gevuld met sperziebonen en doperwten | |
| ▪ Tonijn | 22.50 |
| gegrild met courgette en zongedroogde tomaten | |
| ▪ Kiptajine | 19.50 |
| gestoofde kip met abrikozen en groenten van de dag | |
| ▪ Kalkoentajine | 21.50 |
| gestoofde kalkoen met kaneel en groenten van de dag | |
| ▪ Omar | 20.50 |
| gegrild merguez worstje van kalfsvlees met groenten van de dag | |

STARTERS

- | | |
|---|-------|
| ▪ Nomadic Platter (v) | 7.50 |
| with homemade bread, humus, ailoli and olives | |
| ▪ Lentil Soup (v) | 7.50 |
| traditional | |
| ▪ Bouillabaisse | 9.50 |
| fish soup | |
| ▪ Vegetarian Salad (v) | 9.50 |
| with feta | |
| ▪ Shellfish Salad | 11.50 |
| with royal wild gamba and scallop | |

MAIN COURSES

served with couscous or rice

- | | |
|--|-------|
| ▪ Malika (v) | 19.50 |
| aubergine stuffed with peppers and mushrooms | |
| ▪ Zineb (v) | 19.50 |
| pumpkin stuffed with spinach, goat cheese and figs | |
| ▪ Alibaba (v) | 19.50 |
| artichoke heart with green beans and garden peas | |
| ▪ Tuna | 22.50 |
| grilled with courgette and sundried tomatoes | |
| ▪ Chicken Tagine | 19.50 |
| stewed with apricot and vegetables of the day | |
| ▪ Turkey Tagine | 21.50 |
| stewed turkey with cinnamon and vegetables of the day | |
| ▪ Omar | 20.50 |
| grilled merguez sausage of veal with vegetables of the day | |



DESSERT

NAGERECHTEN

- **Huisgemaakte Chocoladevijgen** 7.50
met ijs en vers fruit
- **Huisgemaakte Baklava** 8.50
met ijs en vers fruit
- **Grand Dessert** 16.00
combinatie voor 2 personen
- **Kaasplankje** 10.50
verschillende soorten kaas

DESSERTS

- **Homemade Chocolate Figs** 7.50
with icecream and fresh fruit
- **Homemade Baklava** 8.50
with icecream and fresh fruit
- **Grand Dessert** 16.00
combination for 2 people
- **Cheese Platter** 10.50
various cheeses

DESSERT WIJNEN

- **Muscat de Rivesaltes** 5.50 glas
Frankrijk, Roussillon – Muscat à petits grains, Muscat d’Alexandrie
goudkleurig, gekonfijt fruit, verveine en mineralen



LUNCH tot 16:00 uur

- **NOMADISCHE MEZZE LUNCH** 15.00
Een bordje gevuld met verschillende gerechten, zodat u de smaken kan proeven die de Algerijnse keuken te bieden heeft. Als u vegetarisch, veganistisch of allergisch bent, houden we hier natuurlijk rekening mee. Ga mee in het avontuur en laat je verrassen door de chef!

BORREL vanaf 16:00 uur

- **Nomadisch Plankje (v)** 7.50
met zelfgebakken brood, humus, ailoli en olijven
- **Aubergine (v)** 5.50
met tahin en granaatappel
- **B'stilla** 8.50
traditioneel pasteitje met kabeljauw
- **Gamba's** 8.50
met knoflooktomaten
- **Merguez** 7.50
gekruide lamsworstjes
- **Köfta** 6.50
kalfsgehaktballetjes
- **Kippenvleugels** 5.50
met ras el hanout

LUNCH till 4 pm

- **NOMADIC MEZZE LUNCH** 15.00
A plate filled with different dishes, so you can taste the flavors that Algerian cuisine has to offer. If you are vegetarian, vegan or allergic, we will of course take this into account. Join us in the adventure and be surprised by the chef!

SNACKS from 4 pm

- **Nomadic Platter (v)** 7.50
with homemade bread, humus, ailoli and olives
- **Eggplant (v)** 5.50
with tahini and pomegranate
- **B'stilla** 8.50
traditional patty with cod
- **King Prawns** 8.50
with garlic tomatoes
- **Merguez** 7.50
spicy lamb sausages
- **Köfta** 6.50
veal meatballs
- **Chicken Wings** 5.50
with ras el hanout



KOFFIE & THEE

▪ Bocca Biologische Koffie	
Americano	2.50
Espresso	2.50
Dubbele Espresso	3.50
Espresso Macchiato	3.00
Koffie Verkeerd	3.00
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.50
▪ Mr Jones Biologische Thee	2.50
▪ "Nanah" Traditionele Muntthee	2.50

FRIS & SAP

▪ Naturfrisk Biologische Frisdrank	3.00
Cola, Bitterlemon, Lemonade, Raspberry, Mint, Tonic, Elderflower, Orange, Ginger	
▪ Aqua Panna Groot	4.50
▪ Aqua Panna Klein	3.00
▪ San Pellegrino Groot	4.50
▪ San Pellegrino Klein	3.00
▪ Appelperensap	3.00
▪ Verse Jus d'Orange	3.50
▪ Huisgemaakte Munt Ijs-Thee	4.50

BIER

▪ Brand Pilsener	3.50
▪ Wieckse Witte	5.00
▪ La Chouffe	4.80
▪ Affligem	4.80
▪ Amstel Malt	3.50
▪ Amstel Radler	3.50

COCKTAILS

▪ Rai-Cocktail – Gember, Fruit, Munt en Prosecco	7.50
▪ El Gusto – Gember, Fruit, Munt en Pernod	7.50
▪ Cocktail Zonder Alcohol	5.50
▪ Gin & Tonic	7.50

STERK

▪ Zie Bar Voor Assortiment	
----------------------------	--



MOUSSERENDE WIJNEN	glas / fles
▪ Pignoletto Frizzante Italië, Bologna – Pignoletto zacht en verfijnd	5.50 / 27.00
▪ Champagne Frankrijk, Champagne – Pinot Meunier, Pinot Noir, Chardonnay soepel, fris en complex	60.00
WITTE WIJNEN	glas / fles
▪ Le P'tit Roubié Blanc 2016 Frankrijk, Languedoc – Viognier, Sauvignon fris, evenwichtig en kruidig	4.50 / 21.00
▪ Venus Blanc 2016 Frankrijk, Provence – Rolle, Vermentino zacht geel fruit met lichte, ronde zuren	5.00 / 23.00
▪ Osoti Blanco 2014 Spanje, Rioja – Tempranillo Blanco, Viura witte bloemen, tropisch fruit, rond, delicaat en subtiel	26.00
▪ Côtes de Duras La Belle 2015 Frankrijk, Côtes de Duras – Sauvignon, Vieux Sémillon, Muscadelle, Ugni-Blanc honingkleurig, weelderig, vol en rijk	27.00
▪ Riesling Spatlase 2012 Duitsland, Rheinessen – Riesling perzik, abrikoos, mineralen, vol en elegant	39.00
ROSÉ WIJNEN	glas / fles
▪ Venus Rosé 2016 Frankrijk, Provence – Grenache, Syrah, Cinsault, Cabernet Sauvignon, Rolle fris en soepel	5.00 / 23.00
RODE WIJNEN	glas / fles
▪ Le P'tit Roubié Rouge 2015 Frankrijk, Languedoc – Cabernet, Merlot, Syrah vol en kruidig	4.50 / 21.00
▪ Monastrell 2015 Spanje, Valencia – Monastrell vol, rond en sappig	5.00 / 23.00
▪ MD Excellence Rouge 2014 Marokko, Benslimane – Cabernet Sauvignon, Merlot zwart fruit, rozemarijn, peper en licht rokerig	24.00
▪ Cabernet Sauvignon de Brau 2013 Frankrijk, Villemoustaussou – Cabernet Sauvignon cassis, complex en intens	26.00
▪ Côtes du Rhône Patrice Magni 2015 Frankrijk, Rhone – Grenache Noir, Syrah zwart fruit, pruimen, kersen en specerijen	31.00
▪ Osoti Rioja Negre 2013 Spanje, Rioja – Grenache, Tempranillo bessen, pruimen, tabak en dennenbossen	33.00
▪ Spätburgunder Becker 2014 Duitsland, Rheinessen – Pinot Noir licht rood fruit en mineralen	34.00
DESSERT WIJNEN	glas
▪ Muscat de Rivesaltes Frankrijk, Roussillon – Muscat à petits grains, Muscat d'Alexandrie goudkleurig, gekonfijt fruit, verveine en mineralen	5.50