

VOORGERECHTEN

TO SHARE UPFRONT
OR TO ENJOY ALONE AS A MAIN!

HOUSE BURRATA 15,-

Origineel en hedendaags op smaak gebracht. Smakelijke balans tussen vurig rood en fluweelzacht romig wit. ('Burrata' mozzarella, pesto, tomaten mix, rode ui, pijnboompitjes.)

BIER TIP: CHÂTEAU D'YCHOUFFE rosé 75cl 19,-
Het ideale bieraperitief

BORDJE CHARCUTERIE 16,9

Selectie van fijne vleeswaren (rauwe ham, venkelsalami), vergezeld van heerlijke hummus, stracciatella dip (het hart van de burrata) en XO brokkelkaas (van Van Tricht).

PERFECT BIJ
HET APERITIEF!

SOEP

VERSE TOMATENSOEP VERKRIJGBAAR ALS KLEINE PORTIE VOORAF OF ALS MAALTIJD MET BROOD.

	klein	groot
OTOMAT Tomatensoep met ballekes	4,5	7,5

VERRIJK JE SOEP MET STRACCIATELLA +2€
(HET HART VAN DE BURRATA)

SIDE SALADS

MUSHROOM SIDE SALAD 3,8

Fijn gesneden rauwe champignons, baby gem sla, rode paprika, yoghurt vinaigrette

OTOMAT SIDE SALAD 3,8

Tomaten salade met rode ui

BUTTERNUT SIDE SALAD 3,8

Butternut pompoen, zoete aardappel, jonge boerenkool, crispy uitjes met een dressing

BEETROOT SIDE SALAD 3,8

Rode biet, spinazie met knoflook, verse munt, yoghurt

CHICON SIDE SALAD 3,8

Witloof, appel, pecannoten, honing vinaigrette

NOTOMAT SIDE SALAD 3,8

Mesclun salade met een dressing

DESSERTS

PIZZA NUTELLA 7,5

Afgewerkt met aardbeien en hazelnootjes.

DOLCE CALZONE 10,-

Dubbel geklapt bodem met lemon curd van binnen en 2 bolletjes vanille ijs. Hét dessert om met 2 te sharen.

GIVE PEARS A CHANCE 9,5 / 14,9

Verrassing troef met deze pizza: blauwe kaas in een combinatie met peer en siroopje van Liefmans en luikse siroop. Mesclun on top! Kleine versie ook verkrijgbaar.

PAVLOVA PIZZA 13,9

Rood fruit, yoghurtroom, coulis op een meringueschijf. Ideaal om te sharen na de maaltijd, voor 3 personen.

DAME BLANCHE 8,-

KINDERIJSJE 5,-

ETON MESS 8,-

Meringue, rood fruit, yoghurtroom, coulis in een glaasje.



MARGHARITA CLASSIC STYLE 9,5

De klassieker onder de klassiekers in een combinatie van drie kleuren: Groen, Wit en Rood!

BIER TIP: Vedett EXTRA Blond 3,5

VERRIJK DEZE CLASSIC MET EXTRA TOPPINGS:

Grana Padano 1,-

Mesclun- roquette of stracciatella (het hart van de burrata) 2,-

Belgische rauwe ham, gekookte beenham, mozzarella di bufala of burrata 3,-

Dolce gorgonzola 3,5

MADRAS 14,5

Heerlijke optelsom van malse kip, komijn, curry madras, mango, mozzarella, rode ui en verse koriander.

BIER TIP: Vedett IPA (van 't vat) 3,5

RITMO DE LA NACHO 13,5

Mexicaanse furie met zwarte bonen, jalapeno, nachos, rode ui, cheddar en koriander. En met twee verrassingen on top: zure room en smeujige guacamole.

BIER TIP: Sol 4,-

BUSHWICK 14,9

Onze ode aan Roberta's: mozzarella, oregano op een heerlijke rode pizza, afgewerkt met Ricotta di Bufala en venkelsalami.

BIER TIP: Vedett Session IPA 3,7

ROCK THE KASBAH 15,5

Een knipoog naar Noord-Afrika met merguez, rode puntpaprika, rozijntjes en raz el hanout. Afgewerkt met feta, koriander en munt.

BIER TIP: Tripel d'Anvers 4,3

BOULE & BOULETTE 14,9

De verrassende smaak van heerlijk gehakt, op smaak gebracht met venkelzaad, rode ui, look, basilicum en Grana Padano. Mesclun on top!

BIER TIP: Tank 7 (van 't vat) 4,2

TOM SELLECK 13,9

5 toppers op een pizza: gepekeld ananas met jalapeño's, beenham, gekonfijte gember en Ricotta di Bufala.

BIER TIP: La Chouffe (van 't vat) 3,7

THREE OF A KIND 35,- (voor 2P)

3 kleine pizza's, perfect to share met z'n tweeën
RITMO DE LA NACHO, VOL AU VENT
& GIVE PEARS A CHANCE,
inclusief 2 side salads naar keuze.

AANGEPASTE BIEREN: 15,- VOOR 2

Craftbeer (van 't vat), Chouffe soleil 33 cl
& Liefmans Goudenband 33 cl

LUNCH TIME

Keuze uit al onze pizza's (behalve de Classic) geserveerd in een kleiner formaat, vergezeld van een frisse side salad naar keuze!

12,5

NOTOMAT PIZZA'S

TIP

+ HEERLIJKE ITALIAANSE
GORGONZOLA

CLASSIC BIANCA PIZZAFIORE 9,5

Less is more: witte basissaus, tijm, mozzarella en gekarameliseerde rode ui.

BIER TIP: Vedett WHITE 3,5

VERRIJK DEZE CLASSIC MET EXTRA TOPPINGS:

Grana Padano 1,-

Mesclun- roquette of stracciatella (het hart van de burrata) 2,-

Belgische rauwe ham, gekookte beenham, mozzarella di bufala of burrata 3,-

Dolce gorgonzola 3,5

WITH LOVE FROM B (SEASONAL) 14,5

Belgische klassieker met liefde bereid: kookham, witte basissaus, Gruyère, nootmuskaat en volgrond witloof!

BIER TIP: Duvel 4,3

VOL AU VENT 14,5

Malse kip, kleine gehaktballetjes, champignons en Grana Padano. Afgetopt met frisse tuinkers en mousseline.

BIER TIP: Chouffe Soleil 3,9

BRUSSELS' PROUD 13,9

Brusselse smaken op een pizza! Vleesbrood, spruitjes en krieken. Afgewerkt met een crumble van Belgische speculoos.

BIER TIP: Oud Bruin (van 't vat) 3,3

PUMPKIN JACK FLASH (SEASONAL) 13,9

Zoete aardappel, butternut, rode ui, appel, rode pepers en geitenkaas.

BIER TIP: Vedette WHITE 3,5

ABBAY ROAD 14,9

3 Belgische topkazen (van Van Tricht) opgediend met zilveruitjes en augurkjes.

BIER TIP: Maredsous 10° Tripel 4,5

GIVE PEARS A CHANCE 14,9

Verrassing troef met deze pizza: blauwe kaas in een combinatie met peer en siroopje van Liefmans en Luikse siroop. Mesclun on top!

BIER TIP: Liefmans Goudenband 4,5

VEGAN PIZZA'S

MEGA VEGA 13,9

Een klasse apart! De eerste 100% veganistische pizza op onze kaart. Op basis van wortelen in een combinatie met jonge boerenkool, bloemkool en champignons.

BIER TIP: Wild Jo 3,9

LAS VEGA 13,9

→ HOT & SPICY

Het zusje van Mega Vega! Een verrassende veganistische pizza op basis van legumaise curry, jonge bladspinazie met knoflook en champignons. Met een finishing touch van Zuma pasta (homemade chili pasta Xtra spicy op basis van Habanero pepers), kokosflakes en een espuma van soja yoghurt.

BIER TIP: Tripel d'Anvers 4,3