

VOORGERECHT

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.)

DESSERTS

PIZZA NUTELLA 7,5

Afgewerkt met aardbeien
en hazelnootjes.

ETON MESS 8,-

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

ONZE BIEREN

Duvel (33 cl - 8,5%)	4,3	Liefmans Yell'oh (25 cl - 3,8%)	3,-
Duvel Triple Hop Citra (33 cl - 9,5%)	4,6	Liefmans Goudenband (33 cl - 8%)	4,5
Vedett Extra Blond (33 cl - 5,2%)	3,5	Wild Jo (33 cl - 5,8%)	3,9
Vedett White (33 cl - 4,7%)	3,5	Triple D'Anvers (33 cl - 8%)	4,3
Vedett Session IPA (33 cl - 2,7%)	3,7	Chouffe Soleil (33 cl - 6%)	3,9
Single-wide IPA (33 cl - 5,8%)	4,9	Sol (33 cl - 4,5%)	4,-
Tank 7 Boulevard (33 cl - 8,5%)	5,-	Brewdog Nanny State (alcoholvrij - 33 cl)	3,9
Lost in Spice (33 cl - 5,2%)	3,9		

WIJNEN

▶ Wit		▶ Rood	
Hauts de Margon "Maestria" / (Chardonnay)	29,5	Domaine La Colombette / (Pinot Noir)	24,9
Quinta da Foz-Vinha Branco (Sauvignon)	37,-	La Torre Negroamaro / (Negroamaro)	31,-

HANDMADE LEMONADES STILL OR SPARKLING

Straight Lemon	3,5	Vintage Cola	3,5
Floral Ginger & Orange	3,5	Lemon & Rose	3,5

OTOMAT HEAVENLY PIZZA'S BIJ JOUW THUIS!

VIA DELIVEROO

HEAVENLY
PIZZA
TOMAT

DEZE DOOS BRENGT JE DE ENIGE
PIZZA TER WERELD DIE BEREID IS
MET DE ORIGINELE DUVEL-BIERGIST!

VOEG DAAR NOG DRIE DAGEN RIJZEN
ÉN VEEL LIEFDE AAN TOE, EN JE
KRIJGT EEN OVEN-HEERLIJKE SMAAK
MET 'N KROKANTE TOETS.

GENIET VAN JOUW HEAVENLY PIZZA!

VISIT OUR PIZZA HEAVENS!

OTOMAT, HEAVENLY PIZZA ANTWERP Van Schoonbekeplein 11 2000 Antwerpen 03/283 48 48	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA GHENT Kleine Vismarkt 3 9000 Gent 09/278 04 04	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA LEUVEN Tiensestraat 33 3000 Leuven 016/619 01 01	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA BRUGGE Simon Stevinplein 12 8000 Brugge 050/66 21 21	OTOMAT, HEAVENLY PIZZA BRUSSEL Oude Graanmarkt 6 1000 Brussel 02/303 91 91
---	---	---	---	--

WWW.OTOMAT.BE - LIKE US ON  & FOLLOW US ON 

OTOMAT PIZZA'S

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: Single Wide IPA 4,9

RITMO DE LA NACHO 13,5

Mexicaanse furie met zwarte bonen, jalapeno, nachos en rode ui. En met twee verrassingen on top: zure room en smeuije 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: Triple 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 5,0

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 Houblon 4,6

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

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: Triple D'Anvers 4,3

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

BRUSSELS' PROUD 13,9

NEW

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

BIER TIP: Oud Bruin 2,9

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

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

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

PUMPKIN JACK FLASH (SEASONAL) 13,9

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

BIER TIP: Vedette WHITE 3,5

ABBEY ROAD 14,9

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

BIER TIP: Maredsous 10° Tripel 4,5

