

## 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	Tripel D'Anvers (33 cl - 8%)	4,3
Vedett IPA (33 cl - 5,5%)	3,5	Chouffe Soleil (33 cl - 6%)	3,9
Vedett Session IPA (33 cl - 2,7%)	3,7	Sol (33 cl - 4,5%)	4,-
Single-wide IPA (33 cl - 5,8%)	4,9	Brewdog Nanny State (33 cl)	3,9
Tank 7 Boulevard (33 cl - 8,5%)	5,-		

## 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

### MARGHERITA 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 3,5

### 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 smeuiige guacamole.

*BIER TIP:* Sol 4,-

### BUSHWICK 14,9

Onze ode aan Roberta's: mozzarella, oregano op een hemelse 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, rode ui, 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 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

NEW

### DIRTY VEGAN 14,9

Onze nieuwste vegan pizza! Met tomatensaus als basis en seitan on top. Op smaak gebracht met 3 soorten ui: Amsterdamse, rode én gebakken. Afgewerkt met augurkjes, witte kool en een karaktervolle, vegan looksaus.

*BIER TIP:* Wild Jo 3,9

### LAS VEGA 13,9

HOT & SPICY

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

## 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

LIMITED TIME ONLY

### ASPERGES À LA FLAMANDE (SEASONAL) 16,9

Een echte lenteklassieker! Hemelse Vlaamse witte asperges, een gekookt eitje, peterselie, een snuifje nootmuskaat en gerijpte brokkelkaas.

*BIER TIP:* Duvel Tripel Hop Citra 4,6

### 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

BACK IN TOWN!

### LITTLE RED COURGETTE (SEASONAL) 14,9

Subtiele smaakoefening tussen courgette, rode peper, verse munt en mozzarella di bufala.

*BIER TIP:* Vedett IPA 3,5

### ABBEY ROAD 14,9

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

*BIER TIP:* Maredsous 10° Tripel 4,5

