

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).

SIDE SALADS

MUSHROOM SIDE SALAD 3,8

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

BEETROOT SIDE SALAD 3,8

Rode biet, spinazie met knoflook, verse munt, yoghurt

OTOMAT SIDE SALAD 3,8

Tomaten salade met rode ui

NOTOMAT SIDE SALAD 3,8

Mesclun salade met een dressing

DESSERTS

PIZZA NUTELLA 7,5

Afgewerkt met aardbeien en hazelnootjes.

ETON MESS 8,-

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

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.

DAME BLANCHE 8,- KINDERIJSJE 5,-

SOEP

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

OTOMAT Tomatensoep met ballekes

klein groot

4,5 7,5

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

SIDE SALADS

COLESLAW SIDE SALAD 3,8

Witte kool, Amsterdamse uitjes, looksaus en gebakken uitjes

NEW

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, rode ui, cheddar en koriander. En met twee verrassingen on top: zure room en smeuijge guacamole.

BIER TIP: Sol 4,-

ROCKET & HAM WITH A TWIST 15,9

Belgische rauwe ham, roquette en heerlijke stracciatella on top met een 'twist of' lemon.

BIER TIP: Sol 4,-

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 2P

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 IPA Session (van 't vat) 2,9

ROCK THE KASBAH 15,5

Een knipoog naar Noord-Afrika met merguez, rode puntpaprika, rode ui, rozijntjes en ras 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

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

SAILORMAN 13,5

Popeye's favoriet: witte basissaus met bladspinazie, mozzarella, look, ansjovis en nootmuskaat.

BIER TIP: Single Wide IPA 4,9

VOL AU VENT 14,5

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

BIER TIP: Chouffe Soleil 3,9

ASPERGES À LA FLAMANDE (SEASONAL) 16,9

Een echte lenteklassieker! Hemelse Vlaamse witte asperges, een gekookt eitje, peterselie, basilicum en Grana Padano. Mesclun on top!

BIER TIP: Duvel Tripel Hop Citra 4,6

ABBEY ROAD 14,9

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

BIER TIP: Maredsous 10° Tripel 4,5

LITTLE RED COURGETTE (SEASONAL) 14,9

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

BIER TIP: De Koninck (van 't vat) 2,9

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

NEW

DIRTY VEGAN 14,9

Nieuw! Seitan gematcht met onze tomatensaus, op smaak gebracht met Amsterdamse, rode én gebakken ui naast een smakelijke mix van augurkjes, witte kool en een vegan looksaus.

BIER TIP: Wild Jo 3,9

BACK DUE TO
POPULAR DEMAND!

MEGA VEGA 13,9

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

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

HOT & SPICY

LAS VEGA 13,9

Moet je geproefd hebben! Jonge bladspinazie, knoflook en champignons bovenop onze pikante curry legumaise. Afgewerkt met kokosvlokken en soja-yoghurt espuma.

BIER TIP: Tripel d'Anvers 4,3