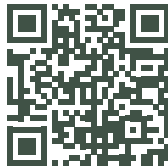


@carmel.market   d CarmelMarket   p CarmelMarket

# Carmel Market

Scan for English menu



---

*Heeft u een allergie? Laat het ons a.u.b. vooraf weten!*

*Scan voor allergenenkaart:*



# DRINKS

## Wijnen

---

### Bruisend

Een sprankelend begin

**De Pró Cava Brut** 6.75/38

*Spanje | Penedès*

Xarello, Macabeo, Parellada  
*fruitige tonen - groene appel - citrus*

**Cava MIM Rosé Brut** 9.5/52

*Spanje | Penedès*

Pinot Noir

*levendig - bessen*

**Champagne Marcoult**

**Brut Tradition** 11.5/65

*Frankrijk | Champagne*

Chardonnay, Pinot Noir

*mix van fruitige en bloemige tonen*

### Wit

Ervaar minerale frisheid

**Sophie te'Blanche** 6.5/35

*Zuid-Afrika | Elgin*

Sauvignon Blanc

*verfrissend - citrus- en exotisch fruitaroma*

**Weingut Karthäuserhof**

**Bruno Schiefer Trocken** 49

*Duitsland | Mosel*

Riesling

*aroma's van sappige peren & citrus*

**Cantina Cardeto Matile** 7.75/31

*Italië | Umbrië*

Pinot Grigio

*aroma's van sappige peren & citrus*

**Gemischter Satz Tom Dockner** 35

*Oostenrijk | Traisental*

Grüner Veltliner, Riesling, Müller-Thurgau

*verfrissende tonen - fruitige aroma's*

**Gaia Wines Notios** 8.5/46

*Griekenland | Peloponnisos*

Roditis, Moschofilero, Assyrtiko

*hints van exotisch fruit en citrus*

### Wit

Elegantie, verfijning en plezier

**Ramón de Casar Varietal** 48

*Spanje | Galicië*

Treixadura, Albariño, Godello  
*rijpe aroma's van steenfruit en grapefruit*

**Orbiel & Frères** 5.75/31

*Frankrijk | Languedoc*

Chardonnay

*tonen van perzik en verfrissende citrus*

**Flower and the Bee** 7.5/40

*Spanje | Ribeiro*

Treixadura

*mix van perzik, peer, en citrus met een vleugje honingzoetheid*

**Les Fruits Sauvages** 7/38

*Frankrijk | Languedoc*

Viognier

*perzik- en abrikoosaroma's - bloemige tonen*

**Château Lassalle Graves** 42

*Frankrijk | Bordeaux*

Sauvignon Blanc, Sémillon

*aroma's van perzik, abrikoos en honing*

### Wit

Ontdek onze houtgelagerde toppers

**From Mountain Soils** 8/44

*Zuid-Afrika | Swartland*

Chenin Blanc, Clairette, Marsanne,  
Semillon, Viognier

*perzik - groene appel - exotische vruchten*

**Dom. Ferreira Campos Rully** 66

*Frankrijk | Bourgogne*

Chardonnay

*rijpe peren - groene appels - vleugje vanille*

**Di Lenardo Father's Eye** 9.75/55

*Italië | Friuli*

Chardonnay

*houtdikte in elke slok - peer - perzik - vanille*

**Mirando al Sur Rioja Blanco** 90

*Spanje | Rioja*

Viura

*boeket van citrusbloesem, perzik en een vleugje kruiden - gelagerd in eikenhout*

# DRINKS

## Wijnen

---

### Oranje

Oranje boven

#### **Fuoripista Anfora** 69

*Italië | Dolomieten*

Pinot Grigio

*rijpe abrikozen, honing, vleugje kruiden*

### Rosé

Zachte fruitigheid ten top

#### **Le Rosé de S** 6.75/37

*Frankrijk | Provence*

Syrah, Merlot, Grenache Noir

*rode bessen, delicate bloemen*

#### **Matile Rosa** 5.5/29.5

*Italië | Umbrië*

Merlot, Sangiovese, Cab. Sauvignon

*sappige aardbeien, zachte bloemen*

### Rood

Een fruitige symfonie aan smaken

#### **Tom Dockner** 7.75/42.5

*Oostenrijk | Traisental*

Zweigel

*bessenaroma's, zijdezachte textuur*

#### **Dr. Heger Ihringer** 56

*Duitsland | Baden*

Spätburgunder

*rijpe kersen, bessen en delicate kruiden*

#### **Segredos de São Miguel** 4.75/26.5

*Portugal | Alentejo*

Alicante Bouschet, Aragonez,

Touriga Nacional

*rode bessen, subtiele kruiden*

#### **Cantine Due**

#### **Palme Domiziano** 5.25/29

*Italië | Apulië*

Negroamaro

*rijpe bessen, gekonfijt rood fruit*

#### **Domaine Bessa Valley Enira** 49

*Bulgarije | Bessa Valley*

Merlot, Syrah, Petit Verdot

*bessen, zwarte kersen, vleugje vanille*

### Rood

Krachtig en robuust, maar verfijnd

#### **Les Fruits Sauvages** 7.5/40

*Frankrijk | Languedoc*

Carignan

*rijp rood fruit, kruiden*

#### **Selnia** 5.75/32

*Chili | Central Valley*

Cabernet Sauvignon

*zwarte bessen, vanille, lichte houtrijping*

#### **Gaia Wines Nemea S** 64

*Griekenland | Peloponnisos*

Agiorgitiko, Syrah

*rijpe pruimen, donkere chocolade, vleugje tabak*

#### **Tierras de Murillo**

#### **Rioja Crianza** 7/39.5

*Spanje | Rioja*

Tempranillo

*rode vruchten, kruidige tonen, vanille*

#### **Monchiero Carbone**

#### **Regret** 9.95/55

*Italië | Piëmonte*

Nebbiolo

*rode bessen, subtiele kruiden, aardse tonen*

#### **Chateau Musar Bekaa**

#### **Valley Hochar** 75

*Libanon | Bekaa Valley*

Cinsault, Grenache Noir, Cabernet

Sauvignon

*vijgen, gedroogde pruimen, hint van tabak*

# DRINKS

## Bieren

---

### Tap

#### Heineken

5% [20/25/50 cl] 3/3.5/7

#### Brand Weizen

5% [33 cl] 5.5

#### Lagunitas IPA

6.2% [25 cl] 5.5

#### Lowlander Blonde

4% [25 cl] 5.75

### Alcohol Free Beers

#### Lowlander IPA

0.3% [30 cl] 5.5

#### Lowlander Blond

0.3% [30 cl] 5.5

#### Brand Weizen 0.0

0.0% [30 cl] 3.85

#### Heineken 0.0

0.0% [30 cl] 3.5

### Fles

#### Lowlander White

[5%] [30 cl] 5.5

#### Texels Skuumkoppe

[6%] [30 cl] 5.25

#### Affligem Dubbel

6.8% [30 cl] 5.5

#### Affligem Tripel

9% [30 cl] 5.5

#### Liefmans Fruitesse

3.8% [30 cl] 5

#### Oedipus Mannenliefde

6% [30 cl] 6.5

---

# DRINKS

## Sappen & Frisdrank

---

### Roze Bunker Soda's

*Mega lekkere frisdranken gemaakt van lokaal geteeld of "gered" fruit*

**Tropische Sferen 4**

**Wilde IJsthee 4**

**Gekke Bessen 4**

**Citrus Basilicum 4**

**Madame Gember 4**

**Bloesempower 4**

### Juices & Soda's

**Schulp appelsap 3.5**

**Big Tom tomato juice 3.75**

**Sinaasappelsap S/L 3.25/4.25**

**Fles Plat water 1.50**

**Fles Bruisend water 2.50**

**Fever Tree Indian tonic 3.50**

**Fever Tree**

**Mediterranean tonic 3.75**

**Passion Mama / Lemon Mama 4**

**Ginger Ale / Ginger Beer 3.5**

# DRINKS

## Cocktails

---

### Signatures

#### **Fizzy Rose** 9.5

Cava | rozensiroop | citroen |  
bitters | kaneelsiroop

#### **Warm Nights In Tel Aviv** 11

*"Old fashioned"*

Bourbon | mezcal | orgeat |  
Angostura

#### **Daiquiri From The East** 10.5

Lemon & pineapple infused rum |  
lime | sugar syrup

#### **Caesar's Choice** 10

Whisky geinfuseerd met sumac |  
limoen | ginger ale

#### **The Greek Mule** 9.5

Wodka geinfuseerd met tijm |  
limoen | honing | ginger beer

#### **Herbs, Spice, And Everything Nice** 11

Lillet Blanc | vierbloesemlikeur |  
hierbas de las mayas | citroen |  
grapefruit bitters

---

### Alcoholvrij

#### **Paloma 0.0** 6.5

Tequila 0% | grapefruit | lime

#### **Spiced Mule** 6.5

Vodka 0% | spices | ginger beer |  
cinnamon

#### **Passionfruit Mojito** 6.5

Rum 0% | passionfruit | mint | lime

### Classics

#### **Pornstar Martini** 9.5

Vodka | passionfruit | vanilla

#### **Espresso Martini** 9.5

Vodka | coffee | chocolate

#### **Amaretto Sour** 9.5

Amaretto | orgeat | lemon

#### **Lala Margarita** 9.5

Butterfly pea flower infused  
Lala tequila | sugarcane | lemon

---

### Sharing Cocktails

*4 glazen per cocktail*

#### **Mr Pink** 32

Spirited Union pink grapefruit &  
rose | passionfruit soda | lemon

#### **Petit Cherise** 29

Cherry liqueur | Cava | cherry  
bitters

#### **The Curious Case of Hendrick's Gin** 29

Gin infused with rosemary & black  
tea | agave | tonic

# FOOD Lunch

## Carmel Market “Schiacciata” 9.9

Gemaakt van versgebakken zuurdesemdeeg brengt dit luchtige broodje de warmte en diverse smaken van de Middellandse Zee rechtstreeks naar jouw tafel.

### The Italian

Prosciutto di Parma, truffel mayo, romaine sla en Parmezaanse kaas

### The Sicilian

Romige burrata, tomaten relish, basilicum crème, romaine sla en taggische olijven 🌿

### The Palestinian

Lamsgehakt, geroosterde courgette, tomaat-paprika saus, gezouten amandelen en koriander

### The Israeli

Baba ganoush met citroen tahini, amba, ingelegde rode ui en dukkah 🌿

### The Lebanese

Gemarineerde kippendij, labneh, ingelegde komkommer, tomaat en za'tar

### The Turk

Knoflookworst, pimientos de padron, abrikozen marmelade, sumak en witte kaas

### The Greek

Geroosterd buikspek met chermoula, Griekse salade en munt labneh



# FOOD Lunch

---

## Salads & Bowls

Onze salades zijn rijk, voedzaam en bovendien mega lekker. We serveren er altijd een luchtig "Schiacciata" broodje bij.

### **Burrata Salade** 14.5

Burrata bol met pomelo, citrus vinaigrette, basilicum, little gem, gekonfijte venkel en amandel-pistache crumble 🌿

### **Parelcouscous Salade** 12.5

Luchtige parelcouscous salade met paprika, komkommer, krokante kikkererwt en rode chimichurri 🌿

### **Vijg & Biet Salade** 14.5

Vijg & biet, couscous, labneh, dadels, sumak, pecan, gepekelde aubergine 🌿

## Sweets

### **Pistache Tiramisu** 8.5

Tiramisu van pistache | mascarpone | biscotti | hazelnootlikeur | koffie

### **Brownie** 7

Caramel brownie | Madagascar vanille-ijs | noten

**"Lekker voor bij de koffie"**

### **Mini Pastel de Nata** 1.5

### **Mini Baklava** 1.5

### **Lunch combi voor 2 personen** 15.5 p.p.

Kies één van onze broodjes per persoon uit en één van onze salades of bowls per 2 personen om te delen.

 vegetarisch

 vegan (indien gewenst)

# FOOD Diner

---

## “Het beste van de kaart”

*Je moet al zoveel beslissingen nemen in het leven, dus weet je niet wat je moet kiezen uit al dat lekkers? Laat je dan meenemen op een smaakreis langs de Middellandse zee.*

**35 p.p.**

### Regulier menu

*1e ronde om te delen*

**Vijg & Biet**  
**Zeebaars Ceviche**  
**Pita Hummus**

*Wijntip:*  
*Matile [Pinot Grigio]*  
*Segredes de São Miguel*  
*[Aragonez-Touriga Nacional]*

---

*2e ronde om te delen*

**Risotto Shortrib**  
**Burrata**

*Wijntip:*  
*Sophie [Sauvignon Blanc]*  
*Domiziano [Negroamaro]*

---

*3e ronde om te delen*

**Flat Iron Steak**  
**Gerecht naar keuze**  
*[Kies je favo gerecht van de grote kaart]*

*Wijntip:*  
*Les Fruits Sauvages [Viognier]*  
*Rioja Crianza [Tempranillo]*

### Vegetarisch menu

*1e ronde om te delen*

**Vijg & Biet**  
**Bloemkool**  
**Pita Hummus**

*Wijntip:*  
*Matile [Pinot Grigio]*  
*Segredes de São Miguel*  
*[Aragonez-Touriga Nacional]*

---

*2e ronde om te delen*

**Risotto Tartufo**  
**Burrata**

*Wijntip:*  
*Sophie [Sauvignon Blanc]*  
*Domiziano [Negroamaro]*

---

*3e ronde om te delen*

**Aubergine**  
**Parelcouscous**  
**Gerecht naar keuze**  
*[Kies je favo gerecht van de grote kaart]*

*Wijntip:*  
*Les Fruits Sauvages [Viognier]*  
*Rioja Crianza [Tempranillo]*

Wijnarrangement 19.50 pp



# FOOD Diner

---

## Lekker voor tussendoor

*Kleine gerechtjes om de avond aan te vullen, start ermee,  
eindig ermee of eet ze lekker tussendoor.*

### Olijfjes 3.5

Gemarineerde olijf | knoflook | basilicum | koriander 🌿

### Muhammara 6.5

Met foccacia dippers | feta | walnoot | dadelbalsamico 🌿

### Fluffy Falafel (2 st.) 4.5

Tahini | zoetzure ui | mango | salsa verde 🌿

### Oester (per stuk) 3

Rode wijnazijn | sjalot | citroen

### Carmel Croquettas (3 st.) 7

Met bieslook mayonaise 🌿

### Bruschetta Siciliana 7.5

Tomatenrelish | burrata crème | taggiasche olijf 🌿

### Calamaris 8.75

Krokant gefrituurd | zhug | harissa mayo

### Pita Hummus 6.75

Rode biet hummus | krokante kikkererwt | ingelegde ui 🌿

### King Boleet 7

Geglanceerd met kombu dashi | kastanje creme met miso | pure chocolade | macadamia crunch 🌿

## Vanuit de rivier en zee

### Zwaardvis 12.5

Gegrilde zwaardvis | lauwwarm geserveerd | chermoula saus | gepofte parelgort | klaverzuring

### Zeebaars en Tijgernaal 10.5

Ceviche op Griekse wijze | marinade van olijfolie, citroen en oregano | citroentijm kruim

### Gamba 10

Pittige garnaal | fregola | tomaten relish | labne met sumac | foccacia crumble

🌿 vegetarisch

🌿 vegan (indien gewenst)

# FOOD Diner

---

## Vanuit de aarde

### **Burrata** 7

Hele burrata bol | pomelo | gefermenteerde citroen | venkel | citrus vinaigrette | basilicum | amandel-pistache crumble

### **Bloemkool** 8,5

Krokant gefrituurd | tahini | zhug | dukkah 🍴

### **Risotto Tartufo** 9,5

Truffel risotto | paddestoelen | Parmezaan 🍴

### **Artisjok** 9

Gebakken artisjokharten | ingelegde citroen tahini | rozemarijn olie | mizuna 🍴

### **Aubergine** 9,5

Geroosterd | als schnitzel bereid | za'atar | shaksuka saus 🍴

### **Vijg & Biet** 9,5

Gepofte bietsoorten | dadels | munt labneh | pecan noot | vijgen balsamico

### **Parelcouscous** 7,5

Luchtige parelcouscous salade | paprika | komkommer | krokante kikkererwt | rode chimichurri 🍴

## Van het weiland

### **Steak Tartaar** 10,5

Van bavette gesneden | eidooier crème | berber spices | bieslook olie | croutons

### **Flat Iron Steak** 12,5

Café de Paris boter | krokante kappertjes

### **Risotto Shortrib** 14,5

Truffel risotto | zacht gegaarde runder shortrib | paddestoelen | Parmezaan

### **Lam** 11

15 uur gegaarde lamsschouder | fregola salade | gremolata | eigen jus

### **Octopus & Buikspek** (*Carmel's favorietje*) 14

Als spies van de grill | sujuk | padron peper

## Lekker voor erbij

### **Romaine Salade** 4,5

Crispy salade | radijs | dille | citroenolie

### **Dikke Frieten** 4,5

Dikke frieten van Van Koot | za'atar zout | citroenmayo

# FOOD

## Dessert

---

### Sweets

#### **Gepocheerde Peer** 7.5

Witte aceto balsamico | kardemom ijs | basilicum | roomboter crumble

#### **Pistache Tiramisu** 8.5

Tiramisu van pistache | mascarpone | biscotti | hazelnootlikeur | koffie

#### **Brownie** 7

Caramel brownie | Madagascar vanille-ijs | noten

#### **Pastel de Nata** 7

Bladerdeeg taartje | vanille curd | popcorn ijs

### *“Lekker voor bij de koffie”*

#### **Mini Pastel de Nata** 1.5

#### **Mini Baklava** 1.5

---

### Dessertwijn

#### **Château Pajzos Late Harvest**

8/40

Hongarije | Tokaj

Hárslevelü

rijpe abrikozen, honing en exotische specerijen

#### **Badsberg Breedekloof Red**

8.5/42.5

Zuid-Afrika | Breedekloof

Muscadel

rode muskaatwijn, aroma's van rode bessen, sappige pruimen en vanille

### Koffie & Thee

#### **Koffie** 2.7

#### **Espresso** 2.75

#### **Dubbele Espresso** 3.75

#### **Cappuccino** 3.5

#### **Latte Macchiato** 3.5

#### **Macchiato** 3.2

#### **Caffe Latte** 3.5

Havermelk +0.5

#### **Potje verse munt / gember thee** 4.5 / 2 cups

#### **Theepotje** 4

2 cups