

TAPAS

BIERPLANKJE

- » Genova-salami
- » Filetbacon
- » Fuet Catalan
- » Hoofdvlees
- » Mosterd
- » Kaasblokjes
- » Pate van pépé
- » Gerookte droge worst
- » Chorizo

€ 18
per plankje



BIERPLANKJE DE LUXE

- » Kaasblokjes
- » Gerookte droge worst
- » Chorizo
- » Genova
- » Parmesan-salami
- » Olijven
- » Kaastapenade
- » Paté blokjes
- » Grissini

€ 20
per plankje



TAPASSCHOTEL NÉMEMÉ

- » Groene olijven
- » Zongedroogde tomaten
- » Tapenade
- » Kaasblokjes
- » Paté van PéPé blokjes
- » Fuet Catalan
- » Parmesan-salami
- » Italiaanse ham
- » Rilette
- » Kaastapenade rosso
- » Kaastapenade pesto
- » Grissini-stokjes

€ 45
per schotel



TAPASSCHOTEL 1 METER

- » Coppa
- » Genova
- » Parmezaanse salami
- » Breydelspek
- » Kippenwit
- » Manchego iberico
- » Grissini apero stokjes
- » Rode kaas tapenade
- » Salami gentili
- » Chorizo
- » Italiaanse ham
- » Mortadella
- » Ansjovis
- » Groene olijven
- » Zongedroogde tomaat

€ 50
per plank



Brabantstraat 6 | 8620 Nieuwpoort Bad | Tel. 058 52 27 59

www.nememe.be

TAPA VAN HET HUIS

- » Brie de Meaux
- » Iberico mixte Manchego
- » Tallegio
- » Reuze garnalen in mangosaus
- » Groene olijven
- » Sweet pepper met roomkaas
- » Tomme Larzac (schapenkaasje)
- » Gedroogde ham 22 maand gerijpt
- » Kipfilet met kruiden
- » Haring hapje met curry
- » Grillworst
- » Mortadella
- » Italiaanse salami
- » Honing
- » Kaasdip
- » Versierd met vers fruit

€ 50

4 pers.

€ 70

6 pers.



APEROSCHOTEL CAMEMBERT

voor ± 4 personen



€ 25

per schotel

Wit broodje, omzoomd met gerookt spek en opgevuld met een smeuge camembert. Vergezeld van een fijn assortiment Italiaanse charcuterie en brood.



OPWARMTIP:

± 20 minuten op 180°C

APERITIEFHAPJES

- » Tataki van tonijn met japanse pasta (koud of warm: 3 min. op 150°C)
- » Stoofpotje varkenswang met puree (warm: 6 min op 150°C)
- » Taboulez met scampi (koud serveren)

€ 10⁵⁰

3 hapjes



Brabantstraat 6 | 8620 Nieuwpoort Bad | Tel. 058 52 27 59

www.nememe.be