

Welkom bij Restaurant Nemo! Onze menukaart is met zorg samengesteld door ons culinaire team; de keukenbrigade staat onder leiding van Chef Faizel. Wij werken zoveel mogelijk met dagverse lokale producten en weten hiermee tongstrelende gerechten te creëren. Nemo's uitgebreide wijnkaart is samengesteld als perfecte aanvulling op onze gerechten met invloeden uit de hele wereld. Ons menu wordt met regelmaat vernieuwd, blijf op de hoogte via onze social media en website [www.nemo-curacao.com](http://www.nemo-curacao.com).

### *Allergieën*

Heeft u of een van uw tafelgenoten een allergie, bijvoorbeeld glutenallergie of lactose intolerantie? Geen probleem! Veel van onze gerechten op de kaart kunnen aangepast worden, zodat ze binnen uw dieet passen.

### *Vegetarisch of veganistisch*

Bent u vegetarisch of veganistisch? Ook daar draaien wij onze hand niet voor om! Er staan meerdere vegetarische gerechten op ons menu. Geef vooraf uw wensen door, dan kunnen gerechten eventueel worden aangepast of kan het aanbod vergroot worden.

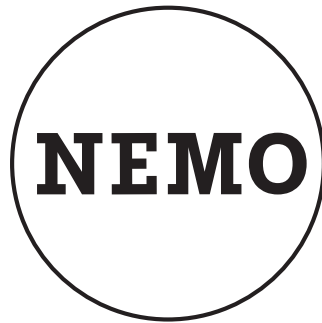
### *Kinderen*

Voor de kids hebben wij een speciaal menu samengesteld. Van hamburger tot een pasta of fish fingers en frietjes. Zijn er andere wensen voor uw kinderen? Dan denken wij graag mee...

### *Curaçao*

80% van onze producten worden gekocht bij lokale bedrijven of stichtingen. Zo komt bijvoorbeeld onze geitenkaas van Joubert Goat Farm, onze salade van Bio-farm en onze tonijn komt van Fresh Caribbean Tuna. Als u het Curaçao-icoontje bij het gerecht ziet, dan bestaat deze voor 90% uit lokale producten.





Welcome to Restaurant Nemo! Our menu has been carefully composed by our culinary team; the kitchen brigade is headed by Chef Faizel. We work as much as possible with daily fresh local products and know how to create mouth-watering dishes.

Nemo's extensive wine list is composed as a perfect complement to our dishes with influences from around the world.

Our menu will be updated regularly, stay informed through our social media and website [www.nemo-curacao.com](http://www.nemo-curacao.com)

### *Allergies*

Do you or one of your party have an allergy, for example gluten allergy or lactose intolerance? No problem! Many of our dishes on the menu can be adapted to suit your diet.

### *Vegetarian or vegan*

Are you vegetarian or vegan? Also no problem for us! There are several vegetarian dishes on our menu. Tell us your wishes in advance, so dishes can be adjusted or the offer can be increased.

### *Kids*

We have composed a special menu for the kids. From hamburger to a pasta or fish fingers and fries. Are there any other wishes for your children? We like to think along with you ...

### *Curaçao*

80% of our products are purchased from local companies or foundations. For example, our goat's cheese from Joubert Goat Farm, our salad from Bio-farm and our tuna comes from Fresh Caribbean Tuna. If you see the Curaçao icon with the dish, it consists of 90% of local products.



## VOORGERECHTEN - STARTERS

---



Oesters met rode wijnazijn, sjalot en limoen  
*Oysters with red wine vinegar, shallot and lime*  
Nafl. 7,50 - \$ 4,30 per stuk

Romige vissoep, rijkelijk gevuld met vis en gamba  
*Creamy fish soup, richly filled with fish and prawns*  
Nafl. 21,50 - \$ 12,30

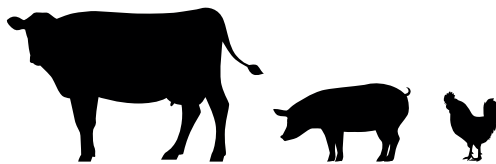
Tempura gamba's met zoetzure groenten en chilisaus  
*Tempura shrimps with sweet and sour vegetables and chili sauce*  
Nafl. 27,50 - \$ 15,70

Tonijn tataki met papaya en sesam klets kopjes  
*Tuna tataki with papaya and sesame cookies*  
Nafl. 28,50 - \$ 16,30



## VOORGERECHTEN - STARTERS

---



Carpaccio van gerookte ribeye met Grana Padano, avocado mayonaise en zonnebloempitten  
*Carpaccio of smoked ribeye with Grana Padano, avocado mayonnaise and sunflower seeds*

Nafl. 26,50 - \$ 15,15

Vitello Tonnato 'Nemo style'

- Sashimi van tonijn, ingerold in zacht gegaarde kalfsmuis -

*Vitello Tonnato 'Nemo Style'*

- *Sashimi of tuna, rolled in soft cooked veal* -

Nafl. 29,50 - \$ 16,85

## VOORGERECHTEN - STARTERS

---



Salade met pittige geitenkaas loempia's  
*Salad with spicy goat cheese spring rolls*

Naf. 29,50 - \$ 16,85



Gegrilde funghi met een tomaten truffeldip  
*Grilled funghi with a tomato truffle dip*

Naf. 19,50 - \$ 11,15



Focaccia met aioli, zeezout en echte boter  
*Focaccia with aioli, sea salt and real butter*

Naf. 15,50 - \$ 8,85



## HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES

---



'Sous vide' gegaarde mula met een kruidenkorst en beurre blanc met kappertjes  
*'Sous vide' cooked wahoo with a herb crust and beurre blanc with capers*

Nافل. 45,50 - \$ 26,00



Trio van lokale vis met okra en aubergine crème  
*Trio of local fish with okra and eggplant cream*

Nافل. 49,50 - \$ 28,30



Gamba's in huisgemaakte pika olie, cilantro en zoete aardappelcrème  
*Shrimps in homemade pika oil, cilantro and sweet potato cream*

Nافل. 53,50 - \$ 30,55

Gegrilde tonijnsteak met gefrituurde prei, soja-stroop en shiitake paddenstoelen  
*Grilled tuna steak with fried leek, soy syrup and shiitake mushrooms*

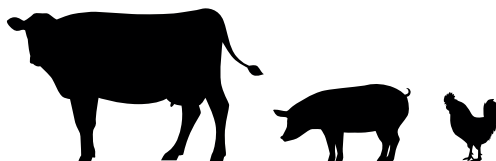
Nافل. 49,50 - \$ 28,30

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte aardappel wedges en funchi  
*All dishes above are served with home made potato wedges and funchi*

**NEMO**

## HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES

---



Gegrilde ribeye met chimichurri en gepofte groenten  
*Grilled ribeye with chimichurri and puffed vegetables*

Nafl. 62,50 - \$ 35,70

Parelhoen met groenteparels en jus  
*Guineafowl with vegetable pearls and gravy*

Nafl. 59,50 - \$ 34,00

Lokale stoofpot van kabritu (geit) met champignons, zilveruitjes en tutu  
*Local kabritu (goat) stew with mushrooms, silver onions and tutu*

Nafl. 52,50 - \$ 30,00



Hanging tender met rode port rozemarijnsaus  
*Hanging tender with red port rosemary sauce*

Nafl. 58,50 - \$ 33,45

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte aardappel wedges en funchi  
*All dishes above are served with home made potato wedges and funchi*

**NEMO**

## HOOFDGERECHTEN - MAIN DISHES

---



Burgers van kikkererwten en quinoa met gegrilde courgette  
*Burgers of chickpeas and quinoa with grilled zucchini*

Nافل. 45,00 - \$ 25,70

Stamppotje van zoete aardappel met zeekraal en cherrytomaten  
*Hotchpot of sweet potato with samphire and cherry tomatoes*

Nافل. 41,50 - \$ 23,70

Bovenstaande gerechten worden geserveerd met huisgemaakte aardappel wedges en funchi  
*All dishes above are served with home made potato wedges and funchi*

**NEMO**



## KIDS ONLY

(till 12 years old)

---



Kinderburger met frietjes en salade  
*Kids burger with french fries and salad*

Nafl. 22,50 - \$ 12,85

Huisgemaakte fish fingers met frietjes en salade  
*Homemade fish fingers with fries and salad*

Nafl. 22,50 - \$ 12,85

Pasta met tomatensaus  
*Pasta with tomato sauce*

Nafl. 22,50 - \$ 12,85

Kinderijsje; 2 bolletjes ijs met slagroom  
*Kids ice cream; 2 scoops of ice cream with whipped cream*

Nafl. 12,50 - \$ 7,15

## NAGERECHTEN - DESSERTS

---



Appeltaartje met huisgemaakt kaneelijs  
*Apple pie with homemade cinnamon ice cream*  
Nafl. 23,50 - \$ 13,45

Chocolade surprise bol met karamelsaus  
*Chocolate surprise globe with caramel sauce*  
Nafl. 23,50 - \$ 13,45

Blue Curacao crème brulee met ingemaakte mango  
*Blue Curacao crème brulee with pickled mango*  
Nafl. 23,50 - \$ 13,45

Dulce de leche taart met passievruchtensorbetijs  
*Dulce de leche cake with passion fruit sorbet*  
Nafl. 23,50 - \$ 13,45