

Global food

Jalapeno & cheddar hotdog	6.00
Met pickle relish en smoky bbq saus <i>With pickle relish and smoky bbq sauce</i>	
Japane steak tartaar	6.50
Steak tartaar met gember, wasabi en krokant zeewier <i>Steak tartare with ginger, wasabi and crispy seaweed</i>	
Empanadas Mexicana	5.50
Gevuld met pittig rundvlees en schuim van guacamole <i>Filled with spicy beef and guacamole foam</i>	
Crispy chicken tortilla	6.50
Met avocado, chili en sour cream <i>With avocado, chili and sour cream</i>	
Pork buns	6.50
Roasted pork met hoi-sin, komkommer en lente ui <i>Roasted pork with hoi-sin, cucumber and spring onion</i>	
Poké bowl	8.50
Sushi rijst met pickles en tonijn of pulled pork <i>Rice with vegetables and tuna or pulled pork</i>	
Frites met pulled pork	6.50
Met gembermayonaise en krokante ui <i>With ginger mayonaise and crispy onion</i>	
Wakadori	5.50
Krokante kippendijen met Srirachamayonaise, ingelegde gember en bosui <i>Crispy chicken with Sriracha mayonaise, pickled ginger and spring onion</i>	
Broodjes kroket	7.50
Steamed buns met kroketjes van rode curry en rendang met zoet-zure komkommer <i>Steamed buns with Asian croquettes with pickled cucumber</i>	
Nacho Macho	5.50
Tortilla chips met gesmolten kaas, tomatensalsa en Mexicaanse groenten <i>Tortilla chips with melted cheese, tomato salsa and vegetables</i>	
Falafel	5.50
Geserveerd met harissa-yoghurt dip <i>With harissa yogurt dip</i>	
Ceviche	8.50
Dagverse vis gegaard in passievrucht met gember en rode peper <i>Daily fresh fish cooked in passion fruit with ginger and red pepper</i>	
Quiche Mofongo	7.50
Wisselende, vers gebakken quiche uit de Beehoven <i>Changing freshly-baked quiche from the Beehoven</i>	



To Share

Globetrotter	22.50
Mix van verschillende wereldse gerechten om te delen <i>Mix of different dishes to share</i>	
Around the world	35.00
Mix van verschillende wereldse gerechten om te delen <i>Mix of different dishes to share</i>	

Desserts

Brownie & vanille	7.50
Warme brownie met vanille ijs, crumble en Zwitserse room <i>Hot brownie with vanilla ice cream, crumble and Swiss cream</i>	
Aardbei & Vermouth	7.50
Aardbeien gemarineerd in Vermouth uit eigen distillery met roomijs, merengue en gedroogde aardbei <i>Strawberries marinated in Vermouth from our own distillery with ice cream, merengue and dried strawberry</i>	



Flammkuchen

Classic 6.25

Spek - ui - jonge prei

Bacon - onion - leek

Italian 6.75

Tomaat - Parmezaan - basilicum - pijnboompit

Tomato - parmesan - basil - pine

Nordic 7.25

Zalm - ui - jonge prei

Salmon - onion - leek

French 7.25

Roquefort - peer - pecannoten

Roquefort - pear - pecan

Provence 4.75

Gerookte crème fraiche - verse kruiden

Smoked cream - fresh herbs

Charcuterie

Capo collo 5.75

Gedroogde ham - Italië

Dried ham - Italy

Rilette van eendenbout 6.25

Gekonfijte eendenbout - Frankrijk

Duck confit - France

Iberico paleta 11.50

Iberico schouderham - Spanje

Iberico - Spain

Iberico de Belotta 17.50

100% Iberico - Spanje

Iberico - Spain

Kazen

Manchego 6.00

Schapekaas - Spanje - 12yr

Sheep's cheese - Spain - 12yr

Brie de meaux 6.00

Rauwe melk - koe - Frankrijk

Raw milk - cow - France

Gerookte cheddar 6.50

Koe - Engeland

Cow - Great Britian

kaas plank - Cheese platter 12.50

Frisdranken

Coca-Cola 2.50 0.33cl 4.00

Coca-Cola Light 2.50 0.33cl 4.00

Coca-Cola Zero 2.50 0.33cl 4.00

Caleb's Kola 3.50

Fanta 2.50

Cassis 2.70

Tonic 2.70

Fever Tree Tonic Water 3.00

Bitter Lemon 2.70

Ginger Ale 2.70

Ginger Beer 3.00

Ting Grapefruit Soda 3.00

Sprite 2.50

Chaudfontaine rood 2.50

Chaudfontaine blauw 2.50

IceTea 2.70

IceTea Green 2.70

Rivella 2.70

Marie-Stella-Maris Still 0.75cl 4.90

Marie-Stella-Maris Sparkle 0.75cl 4.90



Mofongo's Bieren

Van de Tap

Heineken, Pils	5.0%	2.70 3.60
Brand, Pils	5.0%	2.90 5.80
Jopen seizoensbier		4.90
Lagunitas, IPA	6.2%	5.50

Op fles

Affligem Dubbel	6.8%	4.50
Affligem Tripel	9.0%	5.20
Brand ongefilterd	5.2%	4.20
Cruzcampo	4.2%	4.50
Jopen speciaalbier		5.90
Paulaner Hefeweissbier Dunkel	5.3%	6.50
Desperados	5.9%	5.20
Mort Subite Kriek Lambic	4.0%	4.20
Mort Subite Witte Lambic	5.5%	4.20
Amstel Radler	2.0%	2.80
Amstel Bright	5.0%	5.20

Ciders

Apple Bandit Crispy Apple	4.5%	4.50
Blind Pig Honey & Smoked	5.5%	5.90
Blind Pig Blueberry & Oaked	5.5%	5.90
Old Mout Kiwi & Lime	4.0%	5.90
Old mout Passionfruit	4.0%	5.90

Alcoholvrij

Heineken	0.0%	2.70
Amstel Radler	0.0%	2.80
Paulaner Hefeweissbier	0.5%	3.90

Mofongo's Distillery

Op de eerste en tweede verdieping bevindt zich onze eigen distilleerderij. Hier wordt het eeuwenoude ambacht van het distilleren uitgeoefend door onze eigen enthousiaste distillateur. Om onze producten smaak te geven gebruiken we alleen natuurlijke kruiden, specerijen en vruchten. Op de volgende pagina's kunt u een keuze maken uit onze huis gestookte en geblende dranken. Puur of in de mix.

Oud Hollandsche dranken

Bruine jenever	4.00
Oude graanjenever	4.00
<i>18 maanden gelagerd op Amerikaans eiken</i>	
Moutwijn	4.00
<i>Dubbel gestookt uit rogge & gelagerd op Amerikaans eiken</i>	
Berenburg	3.50
Kruidentbitter	3.50

Gin

London Dry Gin	4.50
Grapefruit Gin	4.50
Citrus Gin	4.50
Floral Gin	4.50
Pine Gin	4.50
GroninGin	4.50

Witte Rum

White Blend	4.00
<i>Trinidad & Jamaica</i>	
Cachaca	4.00
<i>Brazilië</i>	



Witwijnen

Wit

Sauvignon Blanc 35 South San Pedro – Crucó Valley, Chili	4.20 20.50
Chardonnay Crucero – Colchagua Valley, Chili	4.50 21.50
Chardonnay Viognier Octerra – Languedoc / Roussillon, Frankrijk	3.90 19.50
Viognier Domaine de Sainte Cécile – Languedoc, Frankrijk	4.70 23.50
Sauvignon Blanc Silver Moki – Marlborough, Nieuw-Zeeland	4.90 24.50
Emmahof Mainzer Domherr Kabinett – Rheinhessen, Duitsland	3.90 19.50

Rood

Merlot 35 South San Pedro – Curicó, Chili	4.20 20.50
Carménère 35 South San Reserva Pedro – Curicó Valley, Chili	4.50 21.50
Syrah / Grenache / Marselan Octerra – Languedoc - Foussillon, Frankrijk	3.90 19.50
Cabernet Sauvignon Domaine de Sainte Cécile – Languedoc, Frankrijk	4.70 23.50
Syrah El Castilla - Marche	4.90 24.50

Rose

Syrah / Vermentino / Cinsault Chateau de la Galiniere – Provence, Frankrijk	5.50 27.50
---	--------------

Mousserend

Prosecco	4.50 23.50
----------	--------------

Bruine rum

Jamaican rum 3 Y.O.	4.50
Barbados rum 5 Y.O.	5.00
Spaanse rum 5 Y.O.	5.00
Agricole 5 Y.O.	5.00
Aged Arrack 5 Y.O.	5.00

Vodka

Tarwe vodka	4.00
-------------	------

Vermouth

Rode vermouth	4.00
---------------	------

Likeuren

Limoncello	4.50
Sinaasappel rum likeur	4.50
Triple sec	4.50
Mandarijn likeur	4.50
Gember likeur	4.50
Dennennaalden likeur	4.50
Vanille likeur	4.50
Rozen likeur	4.50

Naast onze eigen likeuren schenken wij ook:

Sambuca, Tia Maria, Bailey's, Kahlua, Licor 43
Cointreau, Amaretto, Drambuie, Grand Marnier,
Southern Comfort



Whisk(e)y's

Scotch Blend

Johnnie Walker Red Label	4.50
Johnnie Walker Black Label	7.00

Irish Whiskey

Bushmills Original	5.00
Bushmills Irish Malt 10 Y.O.	7.00

Single Malts

Glenkinchie 12 Y.O.	7.00
Lagavulin 16 Y.O.	7.50
Oban 14 Y.O.	7.00
Cragganmore 12 Y.O.	7.00
Talisker 10 Y.O.	7.00
Dalwhinnie 15 Y.O.	7.50

Cognac

Rémy Martin V.S.O.P.	6.00
Courvoisier V.S.O.P.	6.00

Armagnac

Armagnac Janneau V.S.O.P.	6.00
---------------------------	------

Calvados

Père Magloire V.S.	6.00
--------------------	------

P.S.V.

Dow's White Port	3.50
Dow's Ruby Port	3.50
Dow's Late Bottled Vintage 10 Y.O.	4.50
Valdespina PX El Candado Sherry	4.50
Martini Rosso	3.50
Martini Bianco	3.50
Aperol Spritz	3.70

Gedistilleerd

Ketel One vodka	4.50
Jägermeister	3.00
Campari	3.50
El Jimador Tequila Blanco	4.00

Highballs

Horse's Neck	8.00
Bulleit Bourbon, Ginger Ale & lime	
Dark 'n Stormy	8.00
Goslings Ginger Beer & Black Seal Bermuda Rum	
Campari Tonic	8.00
Campari, Tonic & orange	



Mo's in de MIX

Gin & Genever

London Dry Gin	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & lime peel	
Grapefruit Gin	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & grapefruit	
Citrus Gin	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & lemon peel	
Floral Gin	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & cucumber	
Pine Gin	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & rosemary	
GroninGin	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & ginger	
Bruine jenever	7.50
Mo's perfect serve: Ginger Ale & orange peel	
Oude graanjenever	7.50
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & lime peel	

Rum

Cuba Libre	7.50
Witte rum, Caleb's Kola & lime wedge	
Rum N Ting	7.50
Jamaican rum 3 Y.O., Ting Grapefruit Soda & lime	

Vodka

Mo's Mule	7.50
Tarwe vodka, Ginger beer, lime juice	

Vermouth

Wermut-Tonic	7.50
Rode vermouth, Fever Tree Tonic & orange peel	

