

Mr. Mofongo

diner menu

-Starters-

Voorgerechten



Bites and Dips 9,5 VEGA
 vers afgebakken brood met
 verschillende dips.
*Freshly baked bread with a
 selection of dips.*

Gravad Lax 14
 Een typisch Scandinavisch gerecht
 van gemarineerde zalm. Geserveerd
 met avocado, komkommer en dille.
*A traditional Scandinavian dish of
 marinated salmon. Served with avocado,
 cucumber and dill.*

Steak Tartaar 15
 Aangemaakt als filet americain met
 eidooier, sjalot en peterselieolie.
*Prepared as filet américain with egg yolk,
 shallot and parsley oil.*

Tsukune Yakitori 13
 Japanse kipspiesjes met gehakt,
 tare-saus en sesam.
*Japanese chicken skewers with minced
 meat, tare sauce, and sesame.*

Terra Carpaccio 12 VEGA
 Carpaccio van gepofte knolselderij,
 geserveerd met burrata,
 bleekselderij en citrus.
*Carpaccio of roasted celeriac, served with
 burrata, celery and citrus.*

Oesters
1 stk. 4 | 6 stk. 21
 Geserveerd met een klassieke
 dressing van sjalot en rodevijnazijn.
*Served with a classic shallot and red wine
 vinegar dressing.*

Soups
Saoto Soep 9,5
 Indonesische soep
 met stukjes kip, bosui en taugé.
*Indonesian soup with shredded chicken,
 spring onion and bean sprouts.*

Zuppa Rossa 8,5 VEGA
 Geroosterde tomaat- en paprikasoep
 met croutons, Parmezaanse kaas
 en basilicum.
*Roasted tomato and sweet pepper soup
 with croutons, Parmesan cheese and basil.*

Salads

Our salads come with toasted bread.

Thai Green 14,5 VEGA
 (+ Kippendijen 4,5)
 Frisse mix van paksoi, taugé,
 edamame en Thaise kruiden.
*A fresh mix of bok choy, bean sprouts,
 edamame and exotic Thai herbs.*

Greek Garden 15,5 VEGA
 Romaine sla met komkommer
 tomaat, feta, olijven en orzo.
*Romaine lettuce with cucumber, tomato,
 feta, olives and orzo.*

In onze keuken werken we met
 allergenen. Heeft u een voedselallergie
 of dieetwens? Laat het ons dan weten.
*In our kitchen, we work with allergens.
 Do you have a food allergy or dietary
 preference? Please let us know.*



Ribeye 30
 250 grams, demi-glace.

**Tournedos
 with Oxtail 42**
 200 grams, demi-glace.
 (+ Foie Gras 10)

House Steak 24
 200 grams, demi-glace.



Short Ribs 26
 600 grams,
 with a BBQ glaze
 or chimichurri.



Poussin 21
 A whole small chicken
 with a BBQ glaze
 or chimichurri.

houtschool

houtschool

MO'S JOSPER

Wij maken bij Mr. Mofongo veelvuldig
 gebruik van onze Josper, waarmee je binnen
 kunt grillen. Vanwege de hoge temperaturen
 en de rook van de houtschool, krijgen de
 gerechten de kenmerkende smaak
 van een barbecue.

*At Mr. Mofongo's, we pride ourselves on the
 extensive use of our Josper grill. The high
 temperatures and smoke rising from the
 charcoal result in the distinct flavour
 and aroma of a BBQ.*

houtschool

houtschool



**Roasted Pointed
 Cabbage 17**

VEGA
 With mashed
 potatoes,
 citrus and
 beurre blanc.



Argentine Prawns 26
 With garlic, red pepper
 and bread.

Catches of the Day 25
 Daily fresh fish with
 dashi sauce.

Sea Bass 21
 A whole sea bass with beurre
 noisette and hazelnuts.

-Main Course-

Hoofdgerechten

Noodles

Vietnamese Pho 20
 Kruidige noedelsoep
 met rundvlees, paksoi en bosui.
*Spicy noodle soup with beef,
 bok choy and spring onion.*

Creamy Coconut Lime 17
 Met kokos en limoen, **VEGA**
 gember, pinda's en
 knapperige bimi.
*Served with coconut and lime,
 ginger, peanuts and crunchy bimi.*

Around The World

Mo's American Burger 19
 Een sappige burger met
 gesmolten kaas, augurk, tomaat,
 sla, Big-Mo saus en frites.
*A juicy burger with melted cheese,
 pickles, tomato, lettuce, Big-Mo
 sauce and fries.*

**Indonesian
 Bento Chickensatay 19,5**
 (VIP Rendang upgrade 23,5)
 Met kokosrijst, geserveerd met
 atjar en cassave, dit is een
 eetbare wortelknol die veel
 wordt gebruikt in tropische en
 subtropische gebieden.
*Served with coconut rice, atjar, cassava,
 which is an edible root widely utilised
 in tropical and subtropical regions.*

Japanse Auberginecurry 19 VEGA
 Met tomaat, gember en kokosrijst.
With tomato, ginger and coconut rice.

Pasta

Linguine Al Assassina 18
 In een pittige saus van **VEGA**
 cherrytomaten, oregano
 en rode peper.
*In a spicy sauce of cherry tomatoes,
 oregano and red chili.*

Fusilli Alfredo 18
 Een romige pasta met malse
 kippendijen, verse peterselie,
 Parmezaan en knoflook.
*A creamy pasta with tender chicken
 thighs, fresh parsley, Parmesan and garlic.*

Boeuf Bourguignon 21,5
 Een klassiek Frans stoofgerecht
 met mals rundvlees, samen
 gestoofd met paddenstoelen
 en zilveruitjes. Geserveerd met
 aardappelpuree.
*A classic French stew with tender
 beef, slowly braised together with
 mushrooms and pearl onions. Served
 with mashed potatoes.*

**Brazilian
 Moqueca baiana 26**
 Een rijke visstooft met kokos,
 limoen en paprika.
 Geserveerd met brood.
*A rich fish stew
 with coconut, lime,
 and bell pepper.
 Served with bread.*

-Dessert-

Nagerechten

Sticky Dadelcake 8,5
 Met karamel en kaneel.
*Date cake with caramel
 and cinnamon.*

**Limoncello
 Honeycomb 8,5**
 Geserveerd met
 witte chocolade.
Served with white chocolate.

Mo's Hot Pot 8,5
 Warme brownies met roomijs
 en Crème Suisse.
*Warm brownies with ice
 cream and Crème Suisse.*

**Assortiment Kaas
 12 | 15**
 4 Kazen / 6 Kazen.
 4 cheeses / 6 Cheeses.

