

# Global Food



## Global food

<b>Okonomiyaki</b>	8.50
Japanse omelet gevuld met gamba's, sprekreepjes, Okonomiyaki sauce en wasabi mayonaise <i>Omelet with shrimps, bacon, Okonomiyaki saus and wasabi mayonnaise</i>	
<b>Japanse steak tartaar</b>	6.50
Steak tartaar met gember, wasabi en krokant zeewier <i>Steak tartare with ginger, wasabi and crispy seaweed</i>	
<b>Shakshuka</b>	7.50
Stoofgerecht van tomaat en kikkererwten met eieren en specerijen <i>Stew with tomato and chickpeas with eggs and spices</i>	
<b>Crispy chicken tortilla</b>	6.50
Met avocado, chili en sour cream <i>With avocado, chili and sour cream</i>	
<b>Poké bowl</b>	10.50
Sushi rijst met pickles en tonijn <i>Rice with vegetables and tuna</i>	
<b>Frites met truffel en Parmezaan</b>	6.50
Rustieke friet met truffelmayonaise en Parmezaan <i>Rustic fries with truffle mayonnaise and Parmesan</i>	
<b>Wakadori</b>	5.50
Krokante kippendijen met Srirachamayonaise, gember en bosui <i>Crispy chicken with Sriracha mayonnaise, ginger and spring onion</i>	
<b>Broodjes kroket</b>	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>	
<b>Nacho Macho</b>	5.50
Tortilla chips met gesmolten kaas, tomatensalsa en Mexicaanse groenten <i>Tortilla chips with melted cheese, tomato salsa and vegetables</i>	
<b>Ceviche</b>	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>	
<b>Bitterballen</b>	6.00
<i>Bitterballen</i>	
<b>Gemarineerde Olijven</b>	3.75
<i>Marinated olives</i>	
<b>Knoflookbrood</b>	6.25
<i>Garlic bread</i>	



## Tapas to Share

### **Globetrotter (vanaf 2 personen)** 11.50 p.p.

Mix van verschillende wereldse tapas gerechten om te delen  
*Mix of different dishes to share from two people*

### **Around the world (vanaf 2 personen)** 22.50 p.p.

Mix van verschillende wereldse tapas gerechten om te delen  
*Mix of different dishes to share from two people*

Onze Tapas to Share is uit te breiden met de Global food gerechten  
*Our Tapas to Share can be expanded with de Global food dishes*

## Desserts

### **Brownie & vanille** 7.50

Warme brownie met vanille ijs, crumble en Zwitserse room  
*Hot brownie with vanilla ice cream, crumble and Swiss cream*

### **Aarbei & Vermouth** 7.50

Gemarineerde aarbeien in Vermouth uit eigen distillery met roomijs, merengue en gedroogde aardbei  
*Strawberries marinated in Vermouth from our own distillery with ice cream, merengue and dried strawberry*

## 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*

## 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	2.60	0.33cl	4.00
Coca-Cola Light	2.60	0.33cl	4.00
Coca-Cola Zero	2.60	0.33cl	4.00
Fanta			2.60
Cassis			2.80
Tonic			2.80
Fever Tree Tonic Water			3.50
Bitter Lemon			2.80
Ginger Ale			2.80
Ginger Beer			3.00
Ting Grapefruit Soda			3.00
Sprite			2.60
Chaudfontaine rood			2.60
Chaudfontaine blauw			2.60
IceTea			2.80
IceTea Green			2.80
Rivella			2.80
Marie-Stella-Maris Still 0.75cl			5.00
Marie-Stella-Maris Sparkle 0.75cl			5.00

## Mofongo's Bieren

### Van de Tap

Hertog-Jan, Pils	5.0%	2.90   5.80
Leffe Blond	6.6%	4.90
Franziskaner Weizen	5.0%	3.70   6.20
Goose Island, IPA	5.9%	5.50

### Op fles

Leffe Dubbel	6.5%	4.50
Tripel Karmeliet	8.4%	5.20
Jopen speciaalbier		5.90
Corona	4.6%	5.20
Bellevue Kriek Extra	4.3%	4.20
Ginette Blond	5.0%	4.20
Hoegaarden Radler	2.0%	2.80
O'Hara's Stout	4.3%	4,00
O'Hara's Red Ale	4.3%	4,00

### Ciders

Magners Apple	4.5%	5.20
Magners Raspberry	4,5%	5,20
Old Mout Kiwi & Lime	4.0%	5.90
Old mout Passionfruit	4.0%	5.90

### Alcoholvrij

Jupiler	0.0%	2.80
Hoegaarden Radler	0.0%	3.00
Franziskaner Hefeweissbier	0.5%	4.00



## 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 &amp; gelagerd op Amerikaans eiken</i>	
Berenburg	3.50
Kruidenbitter	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
Alchemyst Gin	4.50

### Witte Rum

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

## Huiswijnen

### Wit

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

### Rood

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

### Rose

<b>Syrah / Vermentino / Cinsault</b>	5.50   27.50
<i>Chateau de la Galiniere – Provence, Frankrijk</i>	

### 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
---------------	--	------

### *Liqueuren*

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
Creamy Caramel		4.50
Salty Caramel		4.50
Mofongo's Medicine		4.50
Coffee liqueur		4.50
Hazelnoot likeur		4.50
Rabarber 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	5.50

## Gedistilleerd

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

## Highballs

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

## Mo's in de MIX

### Gin & Genever

<b>London Dry Gin</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & lime peel	
<b>Grapefruit Gin</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & grapefruit	
<b>Citrus Gin</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & lemon peel	
<b>Floral Gin</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & cucumber	
<b>Pine Gin</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & rosemary	
<b>GroninGin</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & ginger	
<b>Alchemyst</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & Cinnamon	
<b>Bruine jenever</b>	8.00
Mo's perfect serve: Ginger Ale & orange peel	
<b>Oude graanjenever</b>	8.00
Mo's perfect serve: Fever Tree Tonic & lime peel	

### Rum

<b>Cuba Libre</b>	7.50
Witte rum, Cola & lime wedge	
<b>Rum N Ting</b>	7.50
Jamaican rum 3 Y.O., Ting Grapefruit Soda & lime	

### Vodka

<b>Mo's Mule</b>	7.50
Tarwe vodka, Ginger beer, lime juice	

### Vermouth

<b>Wermut-Tonic</b>	7.50
Rode vermouth, Fever Tree Tonic & orange peel	

