

Mr. Mofongo

diner menu

Starters



Bread and Dips 9,5

Vers afgebakken brood met verschillende dips. **VEGA**
Freshly baked bread with a selection of dips.

Warm-Smoked Salmon 14

Huisgerookte zalm met komkommer, zilte salade en wasabi.
House-smoked salmon with cucumber, a salty seaweed salad and wasabi.

Steak Tartare 15

Aangemaakt als filet américain met eidooier, peterselie, augurk en brioche
Prepared as filet américain with egg yolk, parsley, pickle and brioche

Burrata & Sourdough 12 **VEGA**

Geserveerd met zuurdesem, afgemaakt met tomaat en olijf.
Served with sourdough, finished with tomato and olive.

Oysters

1 stk. 4 | 6 stk. 21

Geserveerd met een klassieke dressing van sjalot en rodewijnazijn.
Served with a classic shallot and red wine vinegar dressing.

Soups

Our soups are served with slices of brioche bread.

Indiase Dahl Soup 6,5

Soep van linzen, **VEGA** rode curry en citroen.
Lentil soup with red curry and lemon.

VEGA Zuppa Rossa 6,5

Soep van seizoensgroenten, crème fraîche en basilicum.
Soup of seasonal vegetables, crème fraîche and basil.

Hearty Salads

Our salads come with toasted bread.

Thai Green 14,5 **VEGA**

(add on chicken thighs +4,5)
Frisse mix van paksoi, taugé, edamame en Thaise kruiden.
A fresh mix of bok choy, bean sprouts, edamame and exotic Thai herbs.

VEGA Three Seasons Salad 13

Andijvie, komkommer, appel, sugar snaps en citroendressing

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.

Scan to View



Allergens Menu



Veggie Cassoulet Stew 17

Tempeh, tofu, beans, and tomato, served with sourdough. **VEGA**



Butter Chicken 20

Jasmine rice, cashews and tomato



Catch of the Day 25

Daily fresh fish with dashi sauce.

MO'S JOSPER

At Mr. Mofongo, we grill on our Josper. The high heat and charcoal smoke give the dishes their signature barbecue flavour.



Business Steak 32

250 grams, demi-glacé

House Steak 22

160 grams, demi-glacé

Mo's Meat Platter 65,5

For 2 persons. Served with fries and a salad



Farmer's Pork Ribroast 21

Honey mustard, served with mashed potatoes

Spareribs 21

BBQ glaze, served with fries

SIDES

Add these sides to any dish.

Frites Rendang 12,5

Served with spicy Mo-sauce

Frites Parmesan 7,5

Served with Truffle Mayonnaise

Frites Mo 4,5

Served with our homemade Mo-sauce

Side Salad 5,5

Main Course

Noodles

Creamy Miso Ramen 14 **VEGAN**

Miso is een rijke Japanse saus van gefermenteerde sojabonen, geserveerd met sesam, maïs en paksoi.
Miso is a rich Japanese sauce made from fermented soybeans, served with sesame, corn and bok choy

Coconut Peanut Ramen 15

Geserveerd met seroendeng, een Indonesisch mengsel van kokos, pinda's en specerijen, tauge en bosui. **VEGAN**
Served with Seroendeng, an Indonesian seasoning made of coconut, peanuts, and spices, bean sprouts and spring onion.

Pasta

Fusilli All'arrabbiata 14

Huisgemaakte fusilli in een licht pittige tomatensaus met knoflook en chili. **VEGA**
Homemade fusilli in a mildly spicy tomato sauce with garlic and chili.

Fettuccine Alfredo 15

Huisgemaakte fettuccine in een romige saus van boter en **VEGA** Parmezaanse kaas.
Homemade fettuccine in a creamy sauce made of butter and Parmesan.

Curry

Thai Massaman Curry 15

Geserveerd met jasmijnrijst, kokos en pinda. **VEGA**
Served with jasmine rice, coconut and peanuts.

+4,5 per extra topping

Make it your own!

Pick your favorite extras for noodles, pastas, and curry.

Beef
Chicken

Prawns
Bacon

Fish of the Day

Around the World

Mo's American Burger 18

Gesmolten kaas, tomaat, sla, rode ui, Big-Mo saus en frites.
Melted cheese, pickles, tomato, lettuce, Big-Mo sauce and fries.

Mo's Falafelburger 17 **VEGA**

Tomaat, rode ui, frites en huisgemaakte Mo-Labnehsaus
Tomato, red onion, fries and our homemade Mo-Labneh sauce.

Bento Chicken Satay 19 (VIP Rendang upgrade 23,5)

Geserveerd met jasmijnrijst, huisgemaakte atjar en cassave.
Served with Jasmine rice, homemade atjar and cassava.

Boeuf Bourguignon 21,5

Stoof van rund in rode wijn met paddenstoelen en zilveruitjes, geserveerd met aardappelpuree.
Braised beef in red wine with mushrooms and pearl onions, served with mash.

Dessert

Campagnecrèmeux 8,5

Geserveerd met chocolade en sinaasappelcrumble
Served with chocolate and orange crumble.

Mo's Hot Pot 9,5

Warme brownies met roomijs en crème suisse.
Warm brownies with ice cream and crème suisse.

Eaton Mess 8,5

Mascarpone met roodfruit en merengue
Mascarpone with red berries and meringue.

Cheese Platter 12 | 15

4 kazen / 6 kazen.
4 cheeses / 6 cheeses.

Pedro Ximénez 6,5

Sweet dessert wine

