

Mub'art

Museumbrasserie

APERITIEF

- § Portie huisgemaakte gemarineerde olijven € 6,00
§ Ambachtelijke Fuetsalami-belegen kaasblokjes, Tierenteynmosterd, zilveruitjes-augurkjes € 11,00

AMBACHTELIJKE KROKETTEN

- § Garnaalkroket - seizoen slaatje (2 stuks / 3 stuks) € 18,50 / € 21,50
§ Kaaskroket (Belly Hinkelspel) - seizoensslaasje (2 stuks/ 3 stuks) € 14,50 / € 18,50
§ Veggie kroket (quinoa, spinazie, amandel,feta, champignon) seizoensslaasje (2 stuks/3 stuks) € 17,50 / € 20,50
§ Seizoen soep - brood, boter € 7,50
§ Trio-kroket - seizoen slaatje (één kaas – één garnaal – één feta, quinoa) € 20,50
§ Supplement rozemarijnpatatjes of frietjes – mayonnaise € 4,50

SUGGESTIES

- § Kalfspicanha, hasselback aardappel, sjalot, trostomaat, wortel, witloof, kalfsjus salie € 26,50
§ Stoofpotje konijn, graanmosterd "Tierenteyn" wintergroenten, druif, rozemarijn aardappel € 24,50
§ "Steak tartaar" – West-Vlaams rood , seizoensslaasje, frietjes of rozemarijnpatatjes € 24,50
§ Lamsgehaktballetjes, marokkaanse tomatensaus, cous-cous, venkelslaasje € 21,50
§ Steak "chateaubriand", choronsaus, seizoensslaasje, frieten of rozemarijnpatatjes € 26,50
§ Gentse waterzooi met hoevekip of Berloumi (veggie) € 23,50
- § Wintersalade-graved laks zalm-blauwe kaas-peer-krielpatatje-kruidenolie € 23,50
§ Steenbolk filet , risotto-pompoen-venkel-champignon,mousseline "Brugs witbier" € 28,50
- § Vegetarische risotto-pompoen, venkel, oesterzwam, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaat, Berloumi € 23,50
§ Geroosterde gevulde portobello, butternut-ricotta-oregano, tomatensaus rozemarijnpatatjes rucolaslaasje, parmezaan € 23,50

DESSERTS

- § Moëlleux van donkere chocolade, coulis rood fruit , vanille ijs "De Ijsster" € 11,00
§ Donkere chocolademousse, pannacotta appelsien, kumquat, munt € 10,00
§ Brownie van donkere chocolade, coulis rood fruit, vanille ijs "De Ijsster" € 10,00
§ Dame Blanche "Klassiek" € 10,00
§ Taart van de dag – coulis rood fruit € 7,50

Het samenbrengen van mensen en creëren van unieke momenten, dat is wat ons drijft.

Graag delen we onze passie voor ambachtelijke gerechten, onze samenwerking met lokale leveranciers en dit alles vanuit een persoonlijk en familiaal kader waarbij we het gevoel van thuiskomen willen geven.

Dit alles vanuit onze brasserie Mub'art in Gent.

Allergeneninfo beschikbaar, vraag naar de chef of kelner.

Allergenen gevoelig gelieve te melden !
Eén rekening per tafel !

Suggestiewijnen:

Wit:

- Mosel Riesling “Feinherb” 2016 € 32,50
(fris, citrus, groene appel)
- Macon-Fuissé “Collin-Bourrisset” Bourgogne 2014 € 37,50
(droog, aardbei, vanille)

Rood:

- Bouchard “Ainé & Fils” grenache-syrah 2016 € 29,50
(Droog, krachtig, rood fruit)
- Le Muricce “Confessioni” Toscana rosso 2018 € 45,00
(droog-tannine-kruidnagel-choclade-rood fruit)

Geniet ervan!

