

# Mub'art

## Museumbrasserie

### APERITIEF

- § Portie huisgemaakte gemarineerde olijven € 6,00
- § Ambachtelijke Fuetsalami-beleggen 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
- § Supplement brood en boter € 4,00

### SUGGESTIES

- § Parelhoenfilet, lentegroenten, witte en groene asperges, krielpatatjes, champignon salie saus € 27,50
- § 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 € 23,50
- § Steak “chateaubriand”, choronsaus, seizoensslaasje, frieten of rozemarijnpatatjes € 27,50
- § Gentse waterzooi met hoevekip of Berloumi (veggie) € 24,50
  
- § lentesalade-graved laks zalm-blauwe kaas-peer-groene en witte asperges-kruidenolie € 24,50
- § Steenbolk filet , risotto-pompoen-venkel-champignon,mousseline “Brugs witbier” € 28,50
  
- § Vegetarische risotto-pompoen, venkel, oesterzwam, rucola, parmezaan, zongedroogde tomaat, Berloumi € 24,50
- § Asperges op zijn vlaams, krielpatatjes € 28,50
- § Asperges op zijn vlaams, krielpatatjes, graved laks van zalm, rucola € 30,50
- § Asperges op zijn vlaams, krielpatatje, gegrild buikspek € 30,50

### 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:**

- Spinalba “ Sauvignon” Italië 2021 (huiswijn) € 28,50  
(pompelmoes, appel en witte perzik)
- Mosel Riesling “Feinherb” Duitsland 2016 € 32,50  
(fris, citrus, groene appel)
- Rully (Bourgogne Frankrijk) 2012 € 37,50
- Macon-Fuissé “Collin-Bourrisset” Bourgogne 2014 € 37,50  
(droog, aardbei, vanille)
- Soave-Bertani Italië 2015 € 42,50

### **Rosé:**

- Pure “maison Ventenac” Frankrijk 2021 (huiswijn) € 28,50

### **Rood:**

- Burbero “Venea”Montepulciono” Italië 2021 € 28,50
- Le Muricce “Confessioni” Toscana rosso 2018 € 45,00  
(droog-tannine-kruidnagel-choclade-rood fruit)
- Blaufränkisch “Andreas Gsellmann” Oostenrijk 2020 € 34,50
- Waltner “(Ried Halterberg) Oostenrijk 2018 € 37,50
- Aura “Vaucluse” Fontaine Du Clos Frankrijk 2020 € 42,50

**Geniet ervan!**

# Mul'art

The background of the page is a grayscale, halftone-style image of a classical building facade. It features several large columns supporting a heavy entablature. On the left side, a statue of a winged figure, possibly an angel or a personification of Liberty, stands on a pedestal. The overall aesthetic is that of a historical or institutional building.

Witte wijn  
Rosé wijn  
Rode wijn

L'arogante (Gentse IPA, hoppig)

Homemade lemonade

5 €