

Beste gast,

Namens ons hele team heten wij u van harte welkom!

Kunst&kitchen is gespecialiseerd in traditionele gerechten uit de Egyptische keuken.

Daarnaast worden fusion gerechten gemaakt uit verschillende keukens zoals Marokko, Griekenland, Libanon etc.

De Egyptische keuken is onder andere beïnvloed door vroegere kolonisten zoals de Romeinen, Arabische stammen, de Ottomanen (Turken) en door immigranten uit b.v. Syrië, Libanon en andere landen rond de Middellandse Zee. De meeste gerechten zijn echter zo aangepast dat ze echt typisch Egyptisch genoemd kunnen worden.

In de Egyptische keuken wordt veel gebruik gemaakt van verse groenten, gedroogde peulvruchten en heerlijke kruiden zoals gemalen komijn en korianderzaad, chili pepertjes, knoflook, verse platte peterselie, koriander, munt en dille, maar ook kaneel, kurkuma, kardamon en piment. Zoals u van ons gewend bent, hebben wij altijd gerechten van de week.

Zoals altijd blijft er een ruime keuze uit verschillende voor- hoofd- en nagerechten, maar mocht u een specifieke wens hebben en dit niet terug kunnen vinden op de kaart kunnen wij altijd, in overleg met de kok, kijken naar de mogelijkheden.

Kunt u geen keuze maken? Probeer dan onze Kunst&Kitchen Proeverij. U kunt de mogelijkheden voor de proeverij achter in onze menukaart vinden. Wij hebben onze menukaart voorzien van wijn tips. Natuurlijk kunnen wij alleen een suggestie doen en blijft de keuze geheel aan uzelf!

Wij werken zo veel mogelijk met (dag)verse producten waardoor er soms iets op kan zijn. Wij wensen u een prettige avond en natuurlijk smakelijk eten!

Namens het hele team van **Kunst & Kitchen**
wereldse gerechten

Zoekt u een cateraar? Wij zorgen voor lekkere hapjes geschikt voor alle feesten en partijen. Legt u ons uw budget voor, dan kijken wij samen naar de mogelijkheden.

Wilt u op de hoogte gehouden worden van onze activiteiten, openingen van tentoonstellingen en nieuwe gerechten? Dan kunt u uw email-adres in ons gastenboek zetten. Wij zullen u dan per email op de hoogte houden.

www.kunstenkitchen.eu / telefoonnummer: 0624572158



Volg ons op facebook: kunst & kitchen

Voorafjes met stokbrood

Appetizers with baquette

- 1- **Humus** € 2,00
Puree van kikkererwten en zwarte olijven
Paste made from chickpeas and black olives
- 2- **Baba Ghanouj** € 2,25
Puree van aubergine, yoghurt en zwarte olijven
paste made from eggplant, yogurt and black olives
- 3- **Tahin** € 2,00
Dip gemaakt van sesamzaad
Paste made from sesame seeds
- 4- **Yoghurtkomkommer saus** € 2,00
Cucumber Yogurt Sauce
- Combinatie van drie soorten voorafjes** € 5,00
Combination of the three types of Appetizers

Soepen

- 5- **Rode linzensoep** (*Red Lentil Soup*) € 4,00
met crème fraîche en gebakken uien
with creme fraiche and fried onions
- 6- **Soep van de dag** (*Soup of the day*) € 5,00

Voorgerechten

- 7- **Gevulde artisjok met geitenkaas en zwarte olijven** € 5,50
Stuffed artichoke with goat cheese and black olives
- 8- **Mosselen uit de oven met tomatensaus, koriander en fetakaas** € 6,50
Mussels with tomato sauce, cilantro and feta cheese

Maaltijdsalades

- 9- **Salade mix met aubergine** € 8,50
tomaten, kikkererwten, zwarte olijven en Yoghurt.
tomatoes, chickpeas, black olives and yogurt
- 10- **Salade mix met Feta** € 7,00
komkommer, lente-uitje en olijven.
Cucumber, spring onion and olives
- 11- **Kunst en Kitchen salade** € 9,00
Kipsalade met appel, notenmix, tomaten en gembersiroop.
Chicken salad with Apple, mixed nuts, tomatoes and ginger syrup

Bijgerechten *(per dag verschillend)*

- 12- **Gevulde paprika's** € 4,00
*met bulgur (durum tarwekorrels) tomaten, uien, kokos en mixnoten.
Stuffed peppers with bulgur (durum wheat grains) tomatoes, onions, coconut and mixed nuts.*
- 13- **Gevulde courgette** € 5,00
met bulgur of rijst en bechamelsaus uit de oven.
Stuffed zucchini with rice or bulgur and béchamel sauce from the oven.

Speciale groenten

- 14- **Bamya (Okra's behoren tot de vruchtgroenten)** € 4,50
*Ze zien er een beetje uit als een kruising tussen een groene peper en een courgette
(Okra are among the fruiting
They look a bit like a cross between a green pepper and zucchini)*
Bamya met rijst € 5,50
Bamya met lamsvlees en rijst € 11,50
- 15- **Molokhia** *(15 min preparation time)* € 5,00
*Is een geslacht van de plantenfamilie Malvaceae (kaasjeskruidfamilie)
het lijkt het meest op spinazie.
Is a genus of the plant family Malvaceae (mallow family) it is most similar to spinach.*
Molokhia met rijst € 6,50
Molokhia met rijst gebakken kipfilet € 10,50
- 16- **Musaqqa (Moussaka)** € 6,50
*Ovenschotel van aubergines, courgettes, tomaten, paprika's met of zonder gehakt.
Casserole of eggplant, zucchini, tomatoes, peppers, with or without meat.*
Musaqqa met gehakt € 8,50

Hoofdgerechten

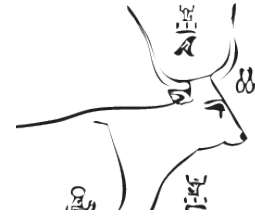
*Alle hoofdgerechten worden geserveerd met rijst, bulgur of patat en verse groenten van de dag.
All main courses are served with rice, bulgur or French fries and fresh vegetables of the day.*

Specialiteiten van het huis

- 17- **Kunst en Kitchen Lamstoofpot** *wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon* € 16,50
*met dadels, vijgen, olijven en mixnoten.
Lamb stew with dates, figs, olives and mixed nuts.*
- 18- **Geroosterde dorade, zeebaars of forel** *afhankelijk van het aanbod* € 19,00
*met bulgur vulling uit de oven. wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon
Dorade is een hele smaakvolle vis met bovendien weinig losse graatjes.
Roasted sea bream or sea bass with bulgur stuffing from the oven.
Sea bream is a very flavorful fish with little loose bones*
- 19- **Kunst en kitchen Kipfilet** *wijn tip montgolfier merlot* € 11,50
*met aubergine, tomaten, kikkererwten en Crème fraîche.
Chicken breast with eggplant, tomatoes, peas and cream fraiche.*

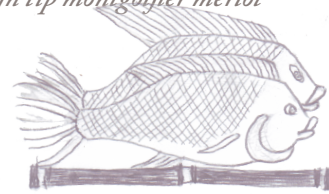
- 20- **Eendenborst met wijn-druivensaus** *wijn tip Antares Shiraz* € 18,50
Duck breast with wine-grape sauce
- 21- **Combinatie van Falafel met Fool-medames (gestoofd tuinbonen)** € 8,50
met gekookt ei, tomaten en pitabrood.
Combination of Falafel with Fool-medames (stewed broad beans)
with boiled egg, tomatoes and pita bread.

Vlees gerechten



- 22- **Lamstoofpot** *wijn tip Antares Shiraz* € 14,50
met tomaten, uien, olijven en kikkererwten. Op traditionele Egyptische wijze bereid.
Lamb stew with tomatoes, onions, olives and chickpeas.
prepared in the traditional Egyptian way.
- 23- **Lamsfilets van de lamszadel** *wijn tip Antares Shiraz* € 17,00
gebakken in olijfolie met munt en koriander.
Lamb fillets of the saddle of lamb fried in olive oil with mint and coriander
- 24- **Rundertajine** *wijn tip montgolfier merlot* € 13,00
Oven schotel met aardappelen, uien tomaten en groenten.
Beef stew (Oven dish) with potatoes, onions, tomatoes and vegetables
- 25- **T-Bone steak van de grill (±350 gram)** *wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon* € 18,50
met een rode wijnsaus en een scheutje Madeira.
Grilled T-bone steak with a red wine sauce and a splash of Madeira
- 26- **Kalfsbiefstuk met tomaten-bieslooksaus (±250 gram)** *wijn tip montgolfier merlot* € 17,50
Veal steak with tomato-chive sauce

Visgerechten



- 27- **Vistajine met courgette en amandelen** *wijn tip Antares Shiraz* € 14,50
Ovenschotel van verschillende vissoorten
Vistajine with zucchini and almonds, casserole of different fish species
- 28- **Gebakken kabeljauw** *wijn tip Oude Kaap Sauvignon Blanc* € 17,50
met spitskool, rode pitten en gembersaus.
Baked cod with cabbage, red seeds and ginger sauce
- 29- **Op de huid gebakken zalm** *wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon* € 16,50
met spinazie en sinaasappel saus
Baked salmon with spinach and orange sauce



Kipgerechten

- 30- **Kiptajine met aardappels en groenten uit de oven.** *wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon* € 12,00
chicken tagine with potatoes and vegetables from the oven
- 31- **Kippendijfilet van de grill met pittige tomaten saus.** *wijn tip Montgolfier Chardonnay* € 9,50
Chicken Thighs flet grilled with spicy tomato sauce

- 32- **Gepocheerde kipfilet** *wijn tip Oude Kaap Sauvignon Blanc* € 12,50
met stukjes sinaasappel op een bedje van spinazie.
Poached chicken with orange slices on a bed of spinach.
- 33- **Saté van kippendijfilet van de grill met gebakken uien en patat** € 10,50
Skewered chicken thigh fillets from the grill with fried onions and fries

Traditionele vegetarische gerechten uit Egypte

- 34- **Koshari uit Alexandria** € 7,50
Bruine linzen met rijst, kikkererwten, gebakken uien en tomatensaus
Brown lentils with rice, chickpeas, fried onions and tomato sauce
- 35- **Bruine linzen met lente-ui, tomaten, citroen en olijfolie.** € 6,50
Brown lentils with spring onion, tomato, lemon and olive oil.
- 36- **Falafel met patat en sla** € 7,00
Falafel with fries and salad
- 37- **Fool-medames (gestoofde tuinbonen) met een gekookt ei en tomaten.** € 6,50
Fool-medames (stewed fava beans) with a boiled egg and tomato.

Dessert

- 38- **Om Ali met warm melk of vanilla ijs** € 4,00
Een nationale gerecht van Egypte gemaakt van bladerdeeg met noten mix
en rozijnen geserveerd met lekker veel opgeschuimde melk
a national dish of Egypt made of puff pastry with nuts mix and raisins
served with lots of foamed milk
- 39- **Dessert van de dag (dagprijs)**

kleine trek & snacks

- 40- **Kebab van kippendijfilet (klein/groot)** € 6,00 / € 8,00
- 41- **Sish Kebab (klein/groot)** € 6,00 / € 8,00
- 42- **Gehaktbal schotel in tomatensaus met groenten en rijst** € 7,00
- 43- **Kipfilet schotel met patat** € 7,50
- 44- **Saté van kippendijfilet van de grill met gebakken uien en patat** € 7,50
- 45- **Portie bitterballen 9 stuks** € 4,50
- 46- **Gemengd Bittergarnituur 12 hapjes** € 5,50

Kindermenu

- 47- **Geroosterde kipfilet** € 6,50
met salade of patat, ei, romige mosterddressing en tomaatjes.
Roasted chicken breast with salad or fries, egg, creamy mustard dressing and tomatoes.
- 48- **Sish kebab met salade en patat** € 5,50
Sish kebab with salad and fries
- 49- **Falafel met salade en patat** € 5,50
Falafel with salad and fries

Gerechten op aanvraag

Gevulde-duif	€ 19,50
<i>met Quinoa (pseudograan), walnoten, koriander en saus van granaatappel.</i>	
Combinatie van eendenborst en wilde duif	€ 21,50
<i>met wijn-druivensaus (min 2 pers)</i>	
Gevulde eend met bulgur of quinoa (min 4 pers.)	€ 19,00
Geitenschouder of lamsschouder uit de oven met okra's en rijst	€ 21,00
Mixed grill Kunst en kitchen	€ 19,50
<i>Gegrilde lamsspiesjes, sish kebab en Kippendijfilet met patat, sla, Tabin en Yoghurtkomkommer saus. (voor 2 pers € 36,50)</i>	
Gevulde wijnbladeren (dolma's) of spitskool	€ 7,00
<i>met rijst en verse kruiden.</i>	

Stel u eigen voordeelmenu samen

Tweegangenmenu

*Hoofdgerecht met voorgerecht of nagerecht naar keuze
U betaalt de normale prijs voor het hoofdgerecht,
Voor het voor- of nagerecht betaalt u*

€ 3,50

Driegangenmenu

*Hoofdgerecht met voorgerecht, bijgerecht en/of nagerecht naar keuze
U betaalt de normale prijs voor het hoofdgerecht,
Voor het voor-, bij- en/of nagerecht betaaldtu*

€ 6,50

Kunst&Kitchen Proeverij *(minimaal 2 personen)*

1.	Mosselen uit de oven	€ 2,20
2.	Gevulde paprika's met bulgur	€ 2,20
3.	Gepocheerd kipfilet met sinaasappel	€ 3,70
4.	Gehaktballetjes in tomatensaus	€ 2,50
5.	Zalmfilet	€ 5,70
6.	Lamsfilet van de lamszadel	€ 6,50
7.	Sish kebab	€ 2,60
8.	Bayma (okra's)	€ 2,20
9.	Falafel	€ 2,30
10.	Gegrilde kip in pittige tomatensaus	€ 2,75
11.	Lamsstoofpot (Egyptische)	€ 5,75
12.	Kiptajine	€ 4,00
13.	Rundertajine	€ 4,50
14.	Rode linzensoep	€ 2,00
15.	Fool-medames	€ 2,00

Vraag aan onze bediening naar de gerechtjes van de dag.

Alle bovengenoemde prijzen zijn per persoon

U vindt ieder gerechtje als volledig gerecht terug op onze menukaart.

Warme dranken

<i>Koffie, Espresso</i>	€ 1,75
<i>Cappuccino, Koffie verkeerd</i>	€ 2,50
<i>Chocolademelk</i>	€ 2,00
<i>Chocolademelk met slagroom</i>	€ 2,30
<i>Thee</i>	€ 1,75
Speciale thee	
<i>Hibiscus warm of koud</i>	€ 2,00
<i>Fenegriek</i>	€ 2,00
<i>Anijs</i>	€ 2,00
<i>Marokkaanse thee</i>	€ 2,50
<i>(met groene of zwarte thee en verse munt)</i>	

Koude dranken

<i>Appelsap</i>	€ 1,75
<i>Sinaasappelsap</i>	€ 1,75
<i>Bitter Lemon</i>	€ 1,75
<i>Coca Cola/light/zero</i>	€ 1,75
<i>Sprite, Fanta orange</i>	€ 1,75
<i>Ice Tea</i>	€ 2,00
<i>Red bull</i>	€ 2,25
<i>Fristi</i>	€ 2,00
<i>Spa rood/blauw</i>	€ 1,75

Bieren in een flesje

<i>Amstel</i>	€ 2,00
<i>Amstel Radler</i>	€ 3,00
<i>Texels bier</i>	€ 3,50
<i>Wieckse Rosé</i>	€ 3,00
<i>Grimbergen Dubbel en tripel</i>	€ 4,50

Rode Wijnen

Montgolfier merlot *(per glas)* € 3,50 *per fles* € 18,50
Deze Merlot is een soepele en geconcentreerde rode wijn met aroma's van bramen, pruimen, drop, vanille en specerijen.

Antares Shiraz € 3,75 *per fles* € 21,00
Is een krachtige wijn met een stevige structuur, met de zachte fruitige smaak van rijpe pruimen, de kruidigheid van (zwarte) peper en pittige specerijen en wat tonen van drop.

Paul Mas Cabernet Sauvignon € 3,75
Een intense neus van frambozen en rode peper wordt onderstreept met cacao en tabak aroma's. Full bodied met soepele tannine, rijpe kersen en vanille.

Paul Mas *(per fles)* € 24,50
Vignes de Nicole Paul Mas Cabernet-Merlot 2012
Elegant en complex met aroma's van pruimen, rode bessen en specerijen. Tonen van drop en vanille. Goede balans met zachte maar aanwezige tannine. Lange afdronk met nuances van chocolade.

Witte wijnen

Montgolfier Chardonnay € 3,50
De kleur van deze wijn is goudgeel. In de neus een fris aroma van honing, verse amandelen en een klein pepertje. Een volle ronde Chardonnay met een fijne afdronk.

Oude Kaap Sauvignon Blanc € 3,50
Zoete witte wijn Oudkaap Moscato € 3,00