

Beste gast,

Welkom in ons Egyptisch/Mediterraan specialiteiten restaurant Kunst & Kitchen..
Wij zijn gespecialiseerd in traditionele gerechten uit de Egyptische en Mediterrane keuken.
Naast de traditionele gerechten bereiden we tevens diverse fusion gerechten afkomstig uit verschillende keukens zoals Marokko, Griekenland en Libanon.

De Egyptische keuken is onder andere beïnvloed door vroegere kolonisten zoals de Romeinen, Arabische stammen, de Ottomanen (Turken) en immigranten uit 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 aparte kruiden zoals: gemalen komijn, korianderzaad, chili pepertjes, knoflook, verse platte peterselie, koriander, mint en dille, maar ook kaneel, kurkuma, kardamon en piment.

Naast de gerechten uit de bestaande menukaart kunt u ook keuze maken uit onze wekelijkse aangepaste assortiment die is afgestemd op de seizoen producten van dat moment.

Een andere specialiteit is ons ruime aanbod en keuze die de Egyptische keuken kent op het gebied van vegetarische en veganistische mogelijkheden. Deze differentiatie en verschil vindt u ruimschoots terug in de diversiteit van ons assortiment in- en buiten de bestaande menukaart.

We streven er dan ook naar om u een ruime keuze uit verschillende voor- hoofd- en nagerechten aan te bieden. Mocht u een specifieke wens hebben en dit niet terug kunnen vinden in de kaart, dan kunt u deze altijd vrijblijvend aan onze chef-kok voorleggen.

Kunt u uit ons assortiment geen keuze maken?, dan bieden wij u de mogelijkheid aan om in overleg met onze kok een soort en met proeverij, Egyptische tafel samen te stellen waarin we u een meer complete culinaire beleving aanbieden van onze keuken.
de keuze is en blijft geheel aan u zelf!

Omdat wij zo veel mogelijk met (dag)verse producten werken kan het zo zijn dat er soms iets niet voorradig is.

Namens  wensen wij u een sfeervolle en bovenal smakelijke beleving toe!

Zoekt u een cateraar?

Wij verzorgen uw catering geheel op maat waarin uw preferenties en speciale wensen zijn opgenomen.

Wilt u op de hoogte gehouden worden van onze activiteiten, tentoonstellingen en nieuwe gerechten, dan kunt u uw email-adres in ons gastenboek achterlaten

via: www.kunstenkitchen.eu, telefoonnummer: 06-24572158.

Volg ons op facebook: Kunst & Kitchen

Sinds kort is het ook mogelijk om uw lunches en producten van onze aangepaste kaart te laten bezorgen, voor verdere informatie en bezorgtijden, zie onze website.

www.kunstenkitchen.nl / telefoonnummer: 0624572158



Volg ons op facebook: kunst & kitchen

Voorgerechten / Appetizers with baquette

Ciabatta met de keuze van drie soorten uit vier voorafjes, Humus, Baba Ghanouj, Tahin en Feta (voor twee pers. € 8,50) **€ 5,50**

Ciabatta baquette with three different appetizers

***Humus**

Puree van kikkererwten en zwarte olijven **€ 3,25**

Paste made from chickpeas and black olives

***Baba Ghanouj**

Puree van aubergine, Tahin en zwarte olijven **€ 3,50**

Paste made from eggplant, yogurt and black olives

***Tahin**

Dip gemaakt van sesamzaad **€ 3,25**

Paste made from made of sesame seeds

***Romige feta met tomaat en koriander**

€ 3,25

Creamy feta with tomato and cilantro

****Tapenade van zongedroogde tomaten en zwarte olijven.*** **€ 3,50**

Tapenade from sundried tomatoes and black olives. (voor twee pers. € 6,00)

Ciabattabrood met kruidenboter **€ 3,95**

Ciabatta bread with herb butter (voor twee pers. € 6,75)

Soepen / Soups

Rode linzensoep met crème fraîche en gebakken uien **€ 5,50**

Red Lentil Soup with crème fraîche and fried onions

Soep van de dag (Soup of the day) **€ 5,50**

Voorgerechten / Starters

Gevulde artisjok met geitenkaas en zwarte olijven **€ 6,25**

Stuffed artichoke with goat cheese and black olives

Mosselen uit de oven met tomatensaus, koriander en fetakaas **€ 7,75**

Mussels with tomato sauce, cilantro and feta cheese

Gebakken champignons met een mix van noten, rozijnen, verse koriander en mint. **€ 6,75**

Fried mushrooms with a mixture of nuts, raisins, fresh cilantro and mint

Sish Kabab **€ 6,25**

Gehaktspiesen geserveerd met Roergebakken groente en tahinsaus.

Minced meat skewers served with Stir-fried vegetables and tahini sauce.

Hoofdgerechten/ Main courses

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bulgur of gebakken aardappelen.

Went u op de samenstelling van uw hoofdgerecht nog een culinaire toevoeging dan verwijzen wij u naar onze speciale kolom suppleties!

All main courses are served with bulgur or Baked potatoes

Specialiteiten van het huis / Specialities of the House

- Kunst & Kitchen Lamsstoofpot**, (Wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon) € 17,50
Met dadels, vijgen, olijven en een mix van noten
Lamb stew with dates, figs, olives and mixed nuts.
- Kunst en Kitchen Kippendijfilet** (Wijn tip Montgolfier Merlot) € 14,50
Met Aubergine, tomaat, kikkererwten en Crème fraîche
Chicken Thighs filet with eggplant, tomatoes, peas and crème fraîche
- Mixed grill Kunst en kitchen** € 19,50
Gegrilde lamsspiesjes, Sish Kebab en Kippendijfilet met patat, sla, en tahin saus.
(voor twee pers € 36,50)
Grilled Lamb skewers, Sish Kebab , chicken thigh with fries, salad, and Tahini saus. (for two pers) € 36,50
- Eendenborst met wijn-druivensaus** (wijn tip Antares Shiraz) € 18,50
Duck breast with wine-grape saus
- Kunst en Kitchen salade** € 14,75
Kipsalade met appel, notenmix en gemberdressing (er wordt geen bulgur of aardappels bij geserveerd)
Chicken salad with apples, mixed nuts, seasonal fruits and ginger dressing

Vleesgerechten/ Meat dishes

- Lamsstoofpot**, (wijn tip Antares Shiraz) € 16,50
Op traditionele Egyptische wijze bereid met tomaten, uien, olijven en kikkererwten.
Lambstew prepared on the traditional Egyptian way with tomatoes, onions, olives and chickpeas
- Lamskoteletten en lamzadel**, (wijn tip Antares Shiraz) € 19,50
Gebakken in olijfolie met munt en koriander.
Lamb racks and saddle fried in olive oil with mint and cilantro
- Kalfsstoofpot of runderstoofpot** (wijn tip Montgolfier Merlot) € 16,00
Ovenschotel met uien, tomaten en groenten.
Beef stew or Calves stew (oven dish) with potatoes, onions, tomatoes and vegetables
- T-Bone steak van de grill** (±400 gram) (wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon) € 23,50
Met een rode wijnsaus en een scheutje Madeira
Grilled T-bone steak with a red wine sauce and a dash of Madeira
- Kalfsribeye met tomaten-thijmsaus** (wijn tip Montgolfier Merlot) € 17,50
Veal ribeye with a tomato-thyme sauce
- Gehaktbal schotel in tomatensaus met groenten en bulgur** € 12,00
Meatball dish in tomato sauce with vegetables and bulgur

Visgerechten / Fishdishes

- Vistajine met courgette, cranberries en amandelen,*** € 17,00
Stoofschotel met verschillende vissoorten
Fishtajine with zucchini, cranberries and almonds, casserole of different fish species
Wijn tip Antares Shiraz
- Gebakken kabeljauw met tomatensaus en tijm*** € 17,75
Baked codfish with tomato sauce and thyme
Wijn tip Montgolfier Sauvignon Blanc
- Op de huid gebakken zalm*** € 17,75
met spinazie en sinaasappel saus,
Skin baked salmon with spinach and orange sauce
Wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon
- Visschotel van de dag (dag prijs)***
Fishdish of the day (price of the day)

Kipgerechten / Chicken dishes

- Kiptajine met groenten, pruimen uit de oven.*** € 15,50
Chicken tajine with vegetables and Plums from the oven.
Wijntip Paul Mas Cabernet Sauvignon
- Kippendijfilet van de grill met pittige tomatensaus.*** € 14,00
Chicken thigh filet of the grill with spicy tomato sauce.
Wijn tip Montgolfier Chardonnay
- Gepocheerde kipfilet,*** € 14,50
met stukjes sinaasappel op een bedje van spinazie.
Poached chicken with orange slices on a bed of spinach.
Wijn tip Montgolfier Sauvignon Blanc
- Saté van kippendijfilet van de grill met gebakken uien en patat*** € 14,50
Saté chicken thigh filet of the grill with fried onions and fries

Traditionele vegetarische gerechten uit Egypte
Traditional vegetarian dishes from Egypt

Koshari uit Alexandria	€ 11,50
Bruine linzen met rijst, kikkererwten, gebakken uien en tomatensaus Brown lentils with rice, chickpeas, fried onions and tomato sauce	
Gevulde courgette en paprika (er wordt geen bulgur of aardappels bij geserveerd)	€ 14,50
Bruine linzen, dadels, geitenkaas en gevulde paprika met Bulgur Filled courgette and paprika with brown lentils and paprika filled with Bulgur	
Falafel met Fool-medames	€ 11,50
(gestoofde tuinbonen), tomaten, patat en sla Combination of Falafel with Fool-mdames (stewed broad beans) with tomatoes, fries and salat	
Musaqqa (Moussaka)	€ 12,50
Ovenschotel van aubergines, courgettes, tomaten en paprika's, (met of zonder vlees) Casserole of eggplant, zucchini, tomatoes and sweet peppers, with meat (€ 15.50)	

Speciale groenten / Special vegetables

Bamya (Okra's behoren tot de vruchtgroenten)	€ 6,50
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 Bulgur	€ 8,00
Bamya with Bulgur	
Bamya met lamsvlees en Bulgur	€ 14,50
Bamya with lambsmeat and Bulgur	
Molokhia (15 min preparation time)	€ 6,50
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's most similar to spinach.	
Molokhia met Bulgur	€ 8,00
Molokhia with Bulgur	
Molokhia met Bulgur en gebakken kippendijfilet	€ 14,50
Molokhia with rice and baked chicken thigh filet	

Bijgerechten / suppleties

Roergebakken groente in tomatensalsa	€ 3,50
<i>Stir-fried vegetables in tomato salsa</i>	
Gemengde salade met feta (Mixed salad with feta)	€ 4,50
Bulgur Durum tarwekorrel (Durum wheat grains)	€ 2,50
Roergebakken aardappelen (Stir-fried potatoes)	€ 3,00
Flaamse Frites (Flemish fries)	€ 2,50

kleine trek & snacks

Portie bitterballen 9 stuks	€ 4,50
<i>Bitterballen 9 pieces</i>	
Gemengd Bittergarnituur 12 hapjes	€ 5,50
<i>Mixed Appetizers 12 appetizers</i>	
Kaasplankje met diverse kaassoorten	€ 9,50
<i>Cheese platter with various cheese</i>	

Dessertkaart / Dessert menu

Om Ali met warme melk of walnoten ijs	€ 5,75
<i>Om Ali with warm milk or Walnut ice cream</i>	
Een nationaal gerecht van Egypte, gemaakt van bladerdeeg met noten mix en rozijnen geserveerd met opgeschuimde melk of walnoten ijs	
<i>A national dish of Egypt made of puff pastry with mix nuts and raisins served with foamed milk or walnut ice cream</i>	

Dessert van de dag (dagprijs)
Dessert of the day (daily price)

Kindermenu

Geroosterde kippendijfilet	€ 6,50
Met salade of patat, romige mosterddressing en tomaatjes.	
<i>Roasted chicken filet with salad or fries, creamy mustard dressing and tomatoes.</i>	
Sish kebab met salade en patat	€ 6,50
<i>Sish kebab with salad and fries</i>	
Falafel met salade en patat	€ 6,50
<i>Falafel with salad and fries</i>	

Gerechten op aanvraag

Gevulde-duif	€ 20,50
<i>Met Quinoa (pseudograan), walnoten, koriander en saus van granaatappel.</i>	
Combinatie van eendenborst en wilde duif	€ 24,50
<i>Met wijn-druivensaus (min 2 pers)</i>	
Gevulde eend met bulgur of quinoa (min 4 pers.)	€ 19,50
Geitenschouder of lamsschouder uit de oven met okra's en buluger	€ 21,50
Gevulde wijnbladeren (dolma's) of spitskool met rijst en verse kruiden.	€ 8,50

Kunst&Kitchen sharing tabel, Egyptische tafel (minimaal 2 personen)

Wilt u iets totaal anders proberen waarin we u uitgebreider kennis laten maken met de smaakvariate van onze Egyptisch/Mediterrane keuken, dan is er de mogelijkheid om een maaltijdcourse te opteren van een (vier-tot vijf'-gangen menu € 26,50 pp met dessert € 29.50 pp). Onze bediening en de kok zelf stelt het menu op uw persoonlijke voorkeur en culinaire smaak af!

Rode Wijnen

Montgolfier Merlot	€ 3,50 per fles € 18,50
<i>Deze Merlot is een soepele en geconcentreerde rode wijn met aroma's van bramen, pruimen, drop, vanille en specerijen</i>	
Reserve de la Maison Merlot Vin de Pays d'Oc LTR	€ 3,50 per fles € 21,50
<i>Deze Merlot is een makkelijk drinkbare wijn met aroma's van rood fruit in zich, In de mond smaken van cassis, maar ook een vleugje pruimen. In de finale komt er een licht pepertje naar voren.</i>	
Antares Shiraz	€ 3,75 per fles € 24,50
<i>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</i>	
Paul Mas Cabernet Sauvignon	€ 3,75 per fles € 24,50
<i>Een intense neus van frambozen en rode peper wordt onderstreept met cacao en tabak aroma's.</i>	
Paul Mas (per fles)	€ 29,50
Vignes de Nicole Paul Mas Cabernet Merlot 2012	
<i>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.</i>	

Rosé Wijnen

Montgolfier, Grenache Syrah 2014	€ 3,50 per fles € 18,50
<i>Een heerlijk sappige rosé uit het zuiden van Frankrijk. De rosé heeft een licht zalmrose kleur en aroma's van rood fruit als aardbeien en frambozen. De smaak is licht en droog, vol sappig rood fruit en aangenaam lichte kruidigheid.</i>	

Witte wijnen

Montgolfier Chardonnay 2014	€ 3,50 per fles € 18,50
<i>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 zachte afronk.</i>	
Montgolfier Sauvignon Blanc 2013	€ 3,50 per fles € 18,50
<i>Een heerlijke naar zomers en tropisch fruit geurende wijn, met duidelijk iets van lychees van zoetzure vruchten. Een fris aroma van honing, verse amandelen en een klein pepertje.</i>	
Beauchatel Moelleux 2014	€ 3,50 per fles € 18,50
<i>Deze half zoete witte wijn heeft een rijke smaak en boeket van zoetzure vruchten met een aangename fris-zure afdronk. Deze half zoete wijn heeft een rijke smaak en boeket. Zeer geschikt als aperitief bij een kleine snack</i>	
Cato Negro, Moscato	€ 3,50 per fles € 18,50
<i>Sauvignon Blanc druif, zoete witte wijn met iets van lychees van zoetzure vruchten met een aangename fris-zure afdronk</i>	