

## Kunst & Kitchen sharing table

Wilt u uitgebreid kennismaken met de smaakvariatie van onze Egyptisch/Mediterrane keuken, dan is sharing table iets voor u. P.P € 33.50 (vanaf 2 personen)

**Proeverij van voorgerechten**, soepje, stokbrood met huisgemaakte voorafjes, 2 x stukjes dolmas, 2 x stukjes kip kebab, 2 x stukjes spareribs, 2 x stuks gevulde artisjokken en feta salade.

**Proeverij van hoofdgerechten** keuze uit drie verschillende tajines.

### Speciale groenten / Special vegetables

**Bamya** (Okra's behoren tot de vruchtgroenten)  € 8.75

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**  € 10.50

Bamya with Bulgur

**Bamya met lamsvlees en Bulgur** € 18.50

Bamya with lambsmeat and Bulgur

**Molokhia (15 min preparation time)**  € 8.75

Is een geslacht van de plantenfamilie Malvaceae 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**  € 10.50

Molokhia with Bulgur

**Molokhia met Bulgur en gebakken kippendijfilet** € 17.50

Molokhia with rice and baked chicken thigh filet

### Kindermenu

**Geroosterde kippendijfilet** € 7.50

Met salade of patat, romige mosterddressing en tomaatjes.

Roasted chicken filet with salad or fries, creamy mustard dressing and tomatoes.

**Sish kebab met salade en patat** € 7.50

Sish kebab with salad and fries

**Falafel met salade en patat**  € 7.50

Falafel with salad and fries

### kleine trek & snacks

**Portie bitterballen 9 stuks** € 4.50

**Gemengd Bittergarnituur 12 hapjes** € 5.50

**Kaasplankje met diverse kaassoorten** € 11.50

Cheese platter with various cheese

## Dessert

Een culinaire avond sluit u volledig af met een smakelijk dessert  
Onze uitgebreide Midden Oosterse dessertkaart biedt voor elk wat wils.

### Baklava

Het gerecht bestaat uit filodeeg. Hiertussen zit een mengsel van gemalen stukjes pistachenoot of walnoot. € 7,50

### Griesmeelcake met notenmix en ijs

Een griesmeelcakeje oftewel Basboussa genaamd als klassieker uit het Midden-Oosten. In onze keuken bereiden we het met yoghurt en amandelen welke na het afbakken wordt afgeblust met honingsiroop. € 6,75

### Kunafa

Is de cheesecake versie van het Midden-Oosten bereidt met Mascarpone, ricotte en Mozzarella, dit alles gedrenkt in een zoete rozenwater siroop. Wij serveren dit dessert op uw verzoek met of zonder ijs/slagroom € 7,75

### Om Ali

Een nationaal gerecht uit Egypte, gemaakt van bladerdeeg met een notenmix en rozijntjes. Wij serveren dit authentieke dessert met walnotenijs. € 6,75

### Dessert van de dag (dag prijs)

**Grand Dessert-mix** (minimaal twee personen) € 9,50 p.p

Een combinatie van Baklava, Griesmeelcake, Om Ali en Kunafa

### Le Café-Bar Art et Cuisine € 6,75

*Mexican Coffee met Kahlua*

*Irish Coffee : met Irish whisky*

*French Coffee : met Grand Marnier*

*Café Hot and Cool: met pepermuntlikeur*

*Café de Masion: Cointreau, Pernod en Crème de Cacao*

*Kiss of Fire : met Tia Maria en Cointreau*

*Calypso Coffee : met Tia Maria en rum*

*Edinburgh Coffee : met Drambuie*

*Italian Coffee: met Amaretto*

*Baileys Coffee: met Bailey's*

### Café Complet

Koffie of thee compleet met een aroma-siroop (alcoholvrij) :  
Hazelnoot, Chocolate, Caramel, Vanille of Pain d'Epices € 3,75

### Egyptische theesoorten

Hibiscus, Anijs, Fenegriek of Verse mint thee € 3,25

# menu

## Kunst & Kitchen

Kunst&Kitchen is geopend: maandag t/m zondag van 11.30 tot 22.00 uur

Willemsoord 52 a, 1781 AS Den Helder. [www.kunstenkitchen.nl](http://www.kunstenkitchen.nl)

kunstenkitchen@icloud.com mobile 06 24572158



## Starters / Appetizers with baquette

**Warm stokbrood met huisgemaakte voorafjes € 9,50**  
Hummus, Baba Ghanouj, tapenade van zongedroogde tomaten en Feta ( voor twee pers.)  
Warm baquette with four different appetizer ( for two pers.)

**Stobrood met kruidenboter € 6,75**  
Baquette with herb butter ( voor twee pers. € 6,75 )

## Soepen / Soups

**Rode linzensoep met crème fraîche en gebakken uien € 5,75**  
Red Lentil Soup with crème fraîche and fried onions

**Soep van de dag ( Soup of the day) € 5,75**

## Voorgerechten / Starters

**Gevulde artisjok met geitenkaas en zongedroogde tomaten € 7,50**  
Stuffed artichoke with goat cheese and Sun dried tomatoes

**Mosselen uit de oven met tomatensaus en fetakaas € 8,75**  
Mussels with tomato sauce, cilantro and feta cheese

**Gebakken champignons met een mix van noten, rozijnen en mint. € 8,25**  
Fried mushrooms with a mixture of nuts, raisins and mint

**Sish Kabab € 7,75**  
Gehaktspiesen geserveerd met Roergebakken groente  
Minced meat skewers served with Stir-fried vegetables and tahini sauce.

**Gevulde wijnbladeren ( Dolma's ) met tzatziki saus € 5,75**  
4 stuks gevulde wijnbladeren met rijst en verse kruiden  
4 pieces of stuffed vine leaves (Dolmas) with rice and fresh herbs and tzatziki sauce

**Proeverij van voorgerechten ( voor twee pers.) € 29,50**  
Soepje, stokbrood met huisgemaakte voorafjes, 2 x stukjes dolmas, 2 x stukjes kip kebab, 2 x stukjes spareribs, 2 x stuks gevulde artisjokken.

## Bijgerechten / suppleties

**Roergebakken groente in tomatensalsa € 4,75**  
Stir-fried vegetables in tomato salsa

**Gemengde salade met feta (Mixed salad with feta) € 5,75**

**Bulgur (Durum tarwekorrel) (Durum wheat grains) € 3,25**

**Roergebakken aardappelen (Stir-fried potatoes) € 3,25**

**Flaamse Frites (Flemish fries) € 2,75**

## Hoofdgerechten/ Main courses

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met bulgur of gebakken aardappelen.  
All main courses are served with bulgur or Baked potatoes

## Specialiteiten van het huis / Specialities of the House

**Kunst & Kitchen Lamsstoofpot (Wijn tip Chiloé Cabernet Sauvignon) € 19,50**  
Met dadels, vijgen, olijven en een mix van noten  
Lamb stew with dates, figs, olives and mixed nuts.

**Lamsstoofpot (wijn tip Sutton Hill, Shiraz) € 18,50**  
Op traditionele Egyptische wijze bereid met tomaten, uien, olijven en kikkererwten.  
Lambstew prepared on the traditional Egyptian way with tomatoes, olives and chickpeas

**Kalfsstoofpot of runderstoofpot (wijn tip Guillaume Merlot) € 18,50**  
Ovenschotel met uien, tomaten en groenten.  
Beef stew or Calves stew (oven dish) with potatoes, onions, tomatoes and vegetables

**Gehaktbal schotel in tomatensaus met groenten en bulgur € 16,50**  
Meatball dish in tomato sauce with vegetables and bulgur

**Kunst en Kitchen Kippendijfilet (wijn tip Guillaume Merlot) € 17,50**  
Met Aubergine, tomaat, kikkererwten en Crème fraîche  
Chicken Thighs filet with eggplant, tomatoes, chickpeas and crème fraîche

## Kipgerechten / Chicken dishes

**Kiptajine met groenten, pruimen uit de oven. € 17,50**  
Chicken tajine with vegetables and Plums from the oven. (Wijn tip Chiloé Cabernet Sauvignon)

**Kippendijfilet van de grill met pittige tomatensaus. € 16,50**  
Chicken thigh filet of the grill with spicy tomato sauce. ( Wijn tip Sutton Hill, Chardonnay )

**Saté van kippendijfilet met gebakken uien en patat € 17,50**  
Saté chicken thigh filet of the grill with fried onions and fries

## Visgerechten / Fishdishes

**Vistajine met courgette, cranberries en amandelen. € 18,50**  
Stoofschotel met verschillende vissoorten (Wijn tip Sutton Hill, Chardonnay)  
Fishtajine with zucchini, cranberries and almonds, casserole of different fish species

**Gebakken kabeljauw met tomatensaus en tijm € 19,50**  
Baked codfish with tomato sauce and thyme (Wijn tip Maison le Bosquet Blanc)

**Op de huid gebakken zalm € 19,50**  
met spinazie en sinaasappel saus,  
Baked salmon with spinach and orange sauce ( Wijn tip Chiloé - Chiloé Cabernet Sauvignon )

**Visschotel van de dag ( dag prijs )**  
Fishdish of the day ( price of the day )

## Traditionele vegetarische gerechten uit Egypte

### Traditional vegetarian dishes from Egypt

**Koshari uit Alexandria (V) € 15,50**  
Bruine linzen met bugur, kikkererwten, gebakken uien en tomatensaus  
Brown lentils with bulgur, chickpeas, fried onions and tomato sauce

**Gevulde courgette en paprika (V) € 18,50**  
Bruine linzen, dadels, geitenkaas en paprika met Bulgur, notenmix en mascarpone  
Filled courgette with Brown lentils, dates, goat cheese and filled paprika with Bulgur, nut mix and mascarpone cheese

**Falafel met Fool-medames (V) € 15,50**  
(combinatie van Falafel met gestoofde tuinbonen, tomaten, patat en sla  
Combination of Falafel with stewed broad beans with tomatoes, fries and salad

**Musaqqa (Moussaka) (V) € 15,50**  
Ovenschotel van aubergines, courgettes, tomaten en paprika's, (met vlees € 18,50)  
Casserole of eggplant, zucchini, tomatoes and sweet peppers, with meat ( € 18,50 )

## Van de grill / from the grill

**Ierse biefstuk met kruidenboter € 18,50**  
Irish beef steak with herb butter

**Mixed grill Kunst en kitchen € 20,50**  
Gegrilde Kalfspiesjes, Sish Kebab en Kippendijfilet met sla, en saus. (voor twee pers € 38,50)  
Grilled veal skewers, Sish Kebab , chicken thigh with fries, salad, and saus. (for 2 p € 38,50)

**Gegrilde lamsbout met pistache-kruidenkorst € 23,50**  
Grilled leg of lamb with pistachio herb crust

**T-Bone steak (±400 gr) ( wijn tip Paul Mas Cabernet Sauvignon ) € 27,50**  
Met een rode wijnsaus en een scheutje Madeira  
Grilled T-bone steak with a red wine sauce and a dash of Madeira

**Ossenhaas met jus (±300 gr) € 24,50**  
Tenderloin with gravy

**Eendenborst met wijn-druivensaus (wijn tip Antares Shiraz) € 20,50**  
Duck breast with wine-grape saus

**Spareribs met abrikozenjam € 19,50**  
pikante Spareribs met gestreken abrikozenjam en groenten uit de oven  
spicy spare ribs with coated apricot jam and vegetables from the oven

## Maaltijdsalade / Meal Salad

**Kipsalade met appel, notenmix en gemberdressing € 18,75**  
Chicken salad with apples, mixed nuts, and ginger dressing

**Bulgursalade (V) € 15,75**  
Bulgur met feta, zwarte komijn, olijven, verse spinazie en notenmix  
Bulgur with feta, black cumin, olives, fresh spinach and nut mix