



## **SPECIALS**

### **KIPSCHNITZEL**

Huisgemaakte kipschnitzel geserveerd met friet, mayonaise en komkommersalade  
15,50

### **LUIKSE BALLETTJES**

Rundergehaktballen bereid op Luikse wijze in een zoetzure saus met friet, salade  
en brood  
15,50

### **DAG SOEP**

7,50

## SIGNATURE BURGERS

### CHEESEBURGER

100% Black Angus runderburger met cheddar, tomaat, ijsbergsla, gekarameliseerde ui, huisgemaakte saus, uienringen; met friet en burger relish

Bacon

21,00

+1,50

### VEGGIE BURGER

Avocado - soja burger, kaas, tomaat, gemengde sla, augurk, ui; met friet en burger relish

18,50

## PASTA

### TAGLIATELLE SCAMPI

Aglione - knoflookolie met garnaaletjes

19,50

### TAGLIATELLE CARBONARA

Huisgemaakte carbonara saus - bacon, ei, Parmezaanse kaas, zwarte peper

17,50

### PENNE NAPOLITANA BURRATA

Verse tomaten-basilicumsaus met burrata

17,75

### TAGLIATELLE ARRABIATA

Verse, pittige tomatensaus en burrata

17,75

### TAGLIATELLE PESTO PISTACHE

Huisgemaakte groene pistache pesto, gemarineerde kipfilet, cherry tomaatjes en Parmezaanse kaas

19,00



# VOORGERECHTEN

## VLEES

### **Steak Tartare**

15,00

Fijn gesneden Australische Black Angus biefstuk gemengd met rode ui, augurken, jalapeño, Parmezaanse kaas, truffel, zout en peper met truffelmayo, zongedroogde tomaatjes en rucola

### **Carpaccio**

14,75

Dungesneden rundvlees, rucola, gremolata, truffelcrème, rode ui, pijnboompitjes en pompoenpitjes, zongedroogde tomaatjes, balsamico en pesto olie

## VIS

### **Gamba Saganaki**

16,00

Gepelde tiger garnalen, tajeska olijven, feta in tomatensaus ovengebakken met Parmezaanse kaas, geserveerd met stokbrood

## VEGA

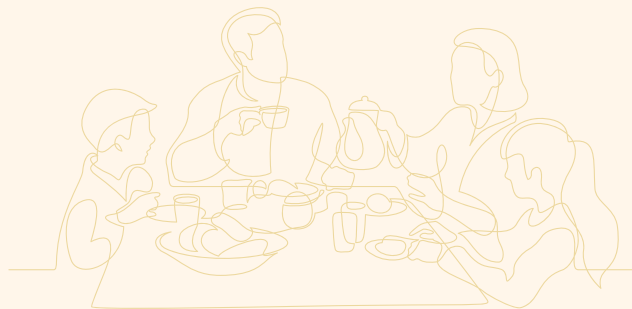
### **Burrata Salade**

15,00

Cherrytomaatjes en burrata op gemengde sla, met rode ui, balsamico-crème, honing-mosterd dressing en bietencrumble

### **Tomatencrèmesoep**

7,50



# STEAKHOUSE MOMUS

## OSSENHAASSPIES - 225 GRAM

Ossenhaas | kruidenkorst | seizoensgroenten

25,50

## AUSTRALIAN BLACK ANGUS ROUND STEAK - 250 GRAM

Biefstuk | seizoensgroenten

26,00

## RIBEYE STEAK GRAINFED - 250 GRAM

Ribeye | seizoensgroenten

33,50

## BLACK ANGUS ENTRECÔTE GRAINFED - 300 GRAM

Entrecôte | seizoensgroenten

37,50

## MIXED GRILL

80g biefstuk | 80g varkenshaas | 100g kipspies | boneless ribs | seizoensgroenten | knoflooksaus

24,50

## FRIET

Friet / Zoete aardappel friet

## SAUS

Cassis-Rode port / Madeira / Peper / Knoflook

## Gebakken seizoensgroenten

€5,00



We raden aan om steaks te combineren met Carnivor Cabernet Sauvignon. Deze wijn versterkt de smaken van de steak, zodat ze echt kunnen schitteren.

# HOOFDGERECHTEN

<b>SATÉ À LA MOMUS</b> Gemarineerde varkens- of kipsaté, atjar, salade, gebakken ui, kroepoek	22,00
<b>STICKY BONELESS RIBS</b> Gemarineerde boneless ribs, verse salade met sesamzaadjes, chili, gepekeld radijs en ui Extra rib +3,00	21,50
<b>LIMBURGS ZUURVLEES</b> Op traditionele wijze; met friet en sla	20,00
<b>GAMBAS SAGANAKI</b> Gepelde tiger garnalen, tajeska olijven, feta in tomatensaus ovengebakken met Parmezaanse kaas, geserveerd met stokbrood Extra garnalen +1,50	24,00
<b>ZALMFILET</b> In de oven gebakken zalmfilet op gebakken seizoensgroenten met spinazie mousseline	24,75
<b>VEGETARISCH STOFPOTJE</b> In de oven gebakken groenten in tomatensaus met kaas en feta	21,50
<b>KALKOENFILET</b> Kalkoen gemarineerd in huisgemaakte kruidenmix, geserveerd op gebakken groenten met madeira saus	21,00

**Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frietjes behalve Gambas Saganaki**

## DESSERTS

### **Passievrucht Parfait**

Huisgemaakte Franse parfait, passievruchtpuree, rode bes coulis

9,00

### **Dame Blanche**

3 bolletjes vanille-ijs geserveerd met slagroom en chocoladesaus

8,50

### **Crème Brûlée**

Romige vanillevla en gekarameliseerde, knapperige bovenkant

9,00

### **Lavacake**

Lavacake geserveerd met karamelijs en rode bessen

8,75