

moods

6 Koloniënstraat 1000 Brussel
Reservaties
moodsbxl@gmail.com
02 513 80 29
www.moodsbxl.be

Voorgerechten

Tartaar van inktvis met mango & geroosterde pistache	18
Gebakken Sint-Jakobschelp met gekarameliseerde witloof	18
Tomatentrio in carpaccio & burrata met verse basilicum	16
Gebakken ganzenlever met framboos	18

Hoofdgerechten

Zeetong & puree van krielaardappeltjes met rode waterkers	27
Zeebrasemfilet & opgeklopte boter met hazelnoot	25
Tarbotfilet & vleesjus met girolles	27
Gesmoorde zalmotten met tijm & citroen	25

Argentijnse runderfilet & truffelsaus	27
Ierse cuberoll & demi-glacesaus met sesame	26
Lamskroon met oranjebloesem	26
Filet américain met verse basilicum & parmezaan	20

Inktvis & tagliatelli met bisque-saus en inktvisinkt	22
Lunette met gebarste truffel	20
Risotto met Shimeji paddenstoelen	20

Gevogelte & Wild

Duifje gevuld met eendenlever	25
Parelhoenfilet op brabantse wijze	25
Hazenrug met peper	26

Salades

Crottin de Chavignol met acaciahoning & pistaches	16
Koningin garnaal met julienne van mango	18
Burrata met pesto, pijnboompitten & druiven	16

Menu

Noorweegse gerookte zalm & roze peper

Of

Rundscarpaccio met truffelolie

Zeebrasemfilet met ganzenlever

Ou

Lamsgebraad met verse tijm

Dessertsassortiment

37

Nagerechten

Chocolademoelleux & framboosorbet	8
Citroentaartje met meringue	8
Verwenkoffie OF -thee	8
Gekarameliseerde mango	7
Kaasassortiment	10

Rode wijnen

Saint-Emilion Grand Cru, Château Fleur Lartigue	44
Lalande-de-Pomerol, Château La Forêt	48
Hautes-Côtes de nuits, Bouchard Aîné & Fils	48

Witte wijnen

Chablis 1er Cru, Fourchaume, Jean-Marc Brocard	49
Sancerre « Le Rochoy », Terroir Silex, Domaine Laporte	44
Mâcon Fuissé, Les Monts, Collin Bourisset	44

De kaart is regelmatig vernieuwd volgens seizoenproducten