

Mondi

Mondi is op de Benedenwindse Eilanden de Papiamentse benaming voor een onontgonnen wildernis. Een uniek bosrijk gebied met de oorspronkelijke vegetatie van deze zonovergoten regio. Denk bijvoorbeeld aan planten als aloë vera, agave en de karakteristieke dividiviboom.

De Chef

Nos ta bai kome dushi (we gaan lekker eten)

Justin Niessen, geboren in 1990 in Willemstad op Curaçao, heeft zich na de hotelschool geheel gewijd aan koken! De gepassioneerde ondernemer is nieuwsgierig en open-minded. Twee kenmerken die hand in hand gaan met zijn oog voor kansen, creatie, talent en innovatie en zijn warmhartige gastheerschap verklaren. Mondi biedt Justin het podium om zichzelf te zijn. "Ondanks het feit dat de basis van mijn gerechten voortkomt uit mijn Caribische roots, probeer ik steeds opnieuw innovatieve creaties te presenteren en uitdagende, verrassende smaken te combineren waardoor mijn gasten graag terugkeren."

MONDI – By Justin Niessen

The College Hotel

Inmiddels een begrip in Amsterdam Oud-Zuid. Ons hotel is gehuisvest in een stijlvol 19e-eeuws gebouw, dat in 1895 als school in gebruik werd genomen. Vandaag de dag dragen het hotel en het restaurant nog altijd bij aan het ontwikkelen van talent. The College Hotel is een catwalk voor jong talent op het gebied van hospitality, maar ook theater, muziek en dans.

Mondi
CARIBBEAN CUISINE

LIVE GREEN

MONDI SALAD • 9.00

Little Gem, Avocado, Mango, Ponzu Dressing
Little Gem, Avocado, Mango, Ponzudressing

ASIAN SALAD • 9.50

Mesclun, Papaya, Bean Sprouts, Peanuts, Sesame Dressing
Mesclun, Papaya, Taugé, Noten, Sesamdressing

STARTERS

OYSTER • 3.50

Choose: Espuma of Watermelon or Leche de Tigre
Keuze uit Schuim van Watermeloen of Tijgermelk

STRAIGHT OUT THE CARIBBEAN • 18.50

Hamachi Tiradito, Sweet & Sour Radish, Herring Caviar, Coral Crisp, Huancaína
Hamachi Tiradito, Zoetzure Radijs, Haringkaviaar, Krokantje van Koraalrif, Huancaína

PERUVIAN CEVICHE • 17.50

Sea bass, Leche de Tigre, Fennel, Avocado, Mint Oil
Zeebaars, Tijgermelk, Venkel, Avocado, Muntolie

JAPANESE TUNA TACO • 19.50

Yellowfin Tuna, Wakame, Sweet Soya, Ponzu, Furikake Crunch
Geelvintonijn, Zeewier, Zoete Soja, Ponzu, Furikake Crunch

LA NEGRITA • 19.50

Pulpo, Black Garlic Sauce, Huancaína
Pulpo, Saus van Zwarte Knoflook, Huancaína

MEAT ME AT MONDI

LOMITO ALLAPARIA • 19.50

Beef Slices, Potato Mousseline, Beurre Noisette, Chimichurri
Biefstukpuntjes, Aardappelmousseline, Beurre Noisette, Chimichurri

JAMAICA HERE I COME • 16.50

Jerk Chicken, Spring Onion, Honey, Lime
Jerk Kip, Bosui, Honing, Limoen

PORK BELLY • 17.50

Pumpkin Crème, Pork Belly, Pico de Gallo
Pompoencrème, Buikspek, Pico de Gallo

MONDI BITES YOU

MUSSELS • 18.50

Coconut Cream, Lemongrass, Red Chili
Kokoscrème, Limoengras, Rode Chili

GAMBA TEMPURA • 21.50

White Cabbage, Teriyaki, Bonito Flakes
Koolsla, Teriyaki, Bonitovlokken

BEEF TATAKI • 17.50

Black Garlic, Ponzu, Miso
Zwarte Knoflook, Ponzu, Miso

TOSTONES • 7.50

Choose: Avocado & Pico de Gallo or Stew Meat (+ 2.00)
Keuze uit: Avocado met Pico de Gallo of Stoofvlees (+ 2.00)

ZAPALLO TACO • 16.50

Taco of Baked pumpkin Dices, Crème Fraîche, Sweet and Sour Radish, Huancaína
Taco's van Gebakken Pompoen, Crème Fraîche, Zoetzure Radijs, Huancaína

TIRADITO • 17.50

Carrots, Eggplant, Coriander, Leche de Tigre
Wortel, Aubergine, Koriander, Tijgermelk

SIDES

FRIES • 5.50

Parmesan, Chives, Mondí sauce
Parmezaan, Bieslook, Mondí Saus

FUNCHI • 6.50

Corn fries
Polenta Friet

SWEET POTATO ROLL • 6.50

Zoete Aardappelrol

SEASONAL VEGETABLES • 5.50

Seizoensgroenten

SALSA OF BACHATA • 2.00

Chimichurri, Guacamole, Pico de Gallo, Huancaína, Chipotle Mayo
Chimichurri, Guacamole, Pico de Gallo, Huancaína, Chipotle Mayonaise

DESSERTS & SWEETS

CHEF'S DESSERT • 15.00

Dessert of the chef

FRESH PASTRY OF THE DAY • 5.50

Gebak van de dag van Patisserie Holtkamp

SHARE YOUR MONDI
EXPERIENCE ON INSTAGRAM!

#mondi @mondi.amsterdam