

The background of the entire image is a lush, tropical scene. It features large, dark green palm fronds with prominent, light-colored veins. A vibrant red flower, possibly a Bird of Paradise, is partially visible on the right side, peeking through the leaves. The lighting is soft, creating a sense of depth and texture in the foliage.

Nondi

CARIBBEAN CUISINE

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 dividivboom.

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. Mondì 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.

	GLASS	BOTTLE
Veuve Clicquot, Réserve Cuvée Champagne, France	14.50	85.00
Mont Marcal, Cava Reserva Penedès, Spain	8.00	48.00
Villa Sparina, Cortese Brut Classico Piemonte, Italia	9.00	54.00
Vendôme Mademoiselle Classic 0% (0.2l) Picolo, Spain		7.50
Veuve Clicquot Rosé Champagne, France		95.00
Dom Pérignon Vintage Champagne, France 2012		265.00
Bollinger, Special Cuvée Brut Champagne, France		95.00
Gramona, Cava Brut Gran Réserve Imperial Penedès, Spain		62.00
Veuve Clicquot Rich Doux AOC Champagne, France		100.00
Rémi Leroy, Blanc de Noirs Champagne, France		69.00
Barons de Rothschild, Blanc de Blancs Brut Champagne, France		90.00
Thienot, Cuvée Alain Thienot Brut Champagne, France		150.00
Ruinart, Blanc de Blancs Champagne, France		120.00

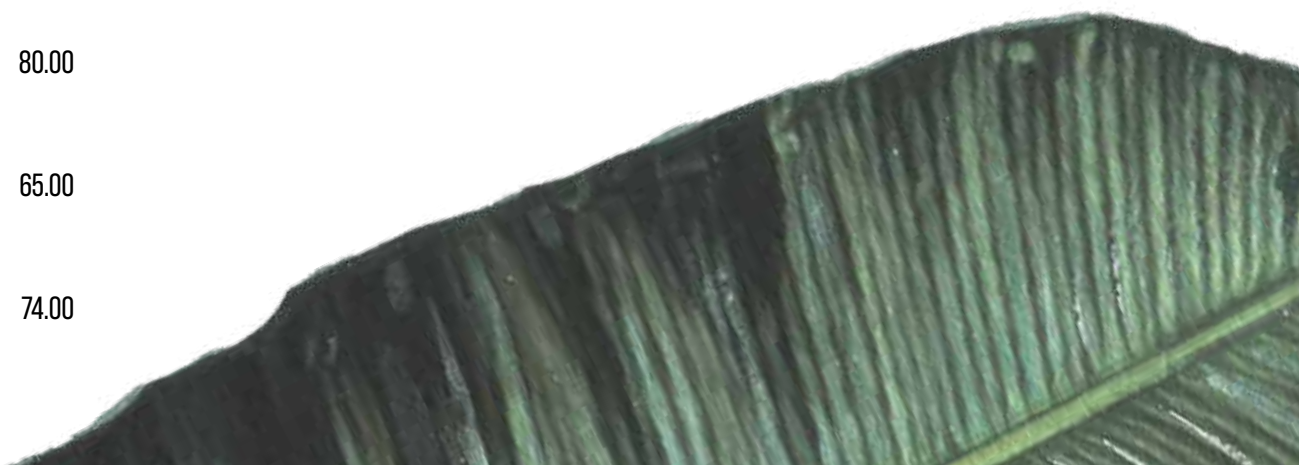


WHITE

	GLASS	BOTTLE
Pinot Grigio, Mandorla Veneto, Italy	5.50	30.00
Verdejo, Arindo Rueda, Spain	7.50	42.00
Sauvignon Blanc, Christian Nett Pfalz, Germany	6.50	36.00
Chenin Blanc ‘Sur Lie’ Laibach Stellenbosch, South Africa	8.50	48.00
Marsanne, Louis Cheze Rhône, France	8.50	48.00
Sauvignon Blanc, Cloudy bay Marlborough, New Zealand 2021		55.00
Sauvignon Blanc Trocken ‘Trittenheimer Altärchen’, Weingut Claes Mosel, Germany 2020		38.00
Gavi di Gavi DOCG, Villa Sparina Piemonte, Italy 2020		41.00
Chablis Vieilles Vignes, Domaine Gautheron Bourgogne, France 2019		52.00
Blend, Pietershof Teuven, Belgium 2020		39.00
Pinot Grigio, California Roots California, USA 2019		38.00
Pinot Gris ‘Oregon’, Joel Gott Willamette Valley, USA 2017		41.00
Riesling ‘Isolation Ridge’, Frankland Estate Frankland River, Australia 2018		57.00
Sauvignon Blanc ‘Piere’, Vie de Romans Isonzo-Friuli, Italy 2018		79.00
Chardonnay ‘Côtes du Lot’ Pech de Jammes Cahors, France 2019		44.00
Chardonnay ‘Langhe’, Massolino Piemonte, Italy 2019		42.00
Chardonnay Auxey Duresses, Domaine Dujardin Bourgogne, France 2015		54.00
Grüner Veltliner ‘Renner’, Gobelsburg Kamptal, Austria 2019		48.00
Sancerre AC Grande Cuvée, Jean Paul Baland Loire, France 2019		49.00
Meursault Les Vireuils, Christophe Vaudoisey Bourgogne, France 2018		78.00
Chardonnay Réserve, Mer Soleil Santa Lucia Highlands, USA 2019		80.00
Verdejo ‘Habis’, Shaya Rueda, Spain 2017		65.00
Chassagne Montrachet AC Vieilles Vignes, Vincent Morey Bourgogne, France 2019		74.00

RED

	GLASS	BOTTLE
Pinot Noir, Legendary Transylvanie, Romania	5.50	30.00
Spätburgunder, Weingut Manz Rheinhessen, Germany	7.50	42.00
Chianti ‘Colli Fiorentini’ Il Castelvechio DOCG San Casciano, Italy	7.50	42.00
Malbec ‘Petit Jammes’, Pech de Jammes Cahors, France	6.50	36.00
Priorat, Solluna Finca Puig, Spain	8.50	48.00
Pinot Noir, Cloudy Bay Marlborough, New Zealand 2019		65.00
Barbera d’Alba DOC ‘Maria Gioana’, Giocosa Fratelli Piemonte, Italy 2016		38.00
Chassagne Montrachet Vieilles Vignes, Thomas Morey Bourgogne, France 2018		69.00
Merlot/Malbec ‘Contemplations’, By Katarzyna Thracian Valley, Bulgaria 2020		40.00
Montepulciano d’ Abruzzo, Fiamme Toscane, Italy 2017		42.00
Shiraz ‘Isolation Ridge’, Frankland Estate Frankland River, Australia 2013		54.00
Chateaufneuf du Pape Rouge ‘Omnia’, Rotem & Mounir Saouma Rhône, France 2014		152.00
Valpolicella Classico Superiore Ripasso ‘Marogne’, Fratelli Zeni Veneto, Italy 2019		46.00
Primitivo, Terribile Puglia, Italy 2017		48.00
Barolo ‘Le Coste di Monforte’ DOCG, Guidobono Piemonte, Italy 2017		78.00
Can Blau, Can Blau Montsant, Spain 2019		46.00
Pinotage, Laibach Stellenbosch, South-Afrika 2018		49.00
Rioja Reserva, Muga La Rioja, Spain 2017		50.00
Monastrell ‘Silver Label’, Juan Gil Jumilla, Spain 2019		43.00
Malbec ‘PURE’, Pech de Jammes Cahors, France 2018		69.00





EXCLUSIVE WHITE

	BOTTLE
Riesling Smaragd ‘Ried Loibenberg’ Alzinger Wachau, Austria 2017	98.00
Grüner Veltliner Smaragd ‘Ried Steinertal’ Alzinger Wachau, Austria 2017	105.00
Riesling Steiner ‘Ried Pfaffenberg Selection’ Knoll Wachau, Austria 2017	115.00
Chablis Grand Cru ‘Les Clos’ Mise au Domaine Adrien Besson Bourgogne, France 2015	124.00
Meursault 1er Cru ‘Les Charmes’, Domaine Buisson-Battault Bourgogne, France 2018	136.00
Chassagne Montrachet Premier cru ‘Les Embrazees’ Vincent Morey Bourgogne, France 2018	112.00

EXCLUSIVE RED

	BOTTLE
Malbec ‘Chateau’ Pech de Jammes Cahors, France 2011	90.00
Hacienda Monasterio ‘Reserva Especial’ Ribera del Duero, Spain 2013	160.00
Cabernet Franc ‘Scipio’ Toscana, Italy 2016	155.00
Chambolle-Musigny 1er Cru ‘Les Feusselottes’ Rouge, Lucien Le Moine Bourgogne, France 2018	194.00
Chateau Giscours 3e Grand Cru Classé Bordeaux, France 2014	135.00
Pomerol AC ‘Chateau Certan Giraud’ Jean Pierre Moueix Bordeaux, France 2014	310.00

DESSERT WINE

	GLASS	BOTTLE
Sauternes AC Graves, Château Simon Bordeaux, France	9.00	45.00
Muscat, Domaine Astruc Limoux, France	6.50	26.00

ROSE

	GLASS	BOTTLE
Malbec, Pigmentum Cahors, France	5.00	27,50
Rosé Provence, Château Saint Julien Provence, France	6.50	36.00
Miraval Cote de Provence Rose, Perrin Frankreich Provence, France		75.00
Whispering Angel Rose, Chateau d’ Esclans Provence, France		75.00

COCKTAILS

Pornstar Martini Vodka, Butterscotch, Passionfruit, Pineapple Juice, Egg White	12.50
Mondi’s Daiquiri Pampero, Triple sec, Red Fruits, Lime Juice	12.00
Mondi Punch Havana, Amaretto, Orange, Lime Juice, Grenadine	10.50
Dushi Tequila Tequila Reposado, Raspberry & Orgeat Syrup, Lime Juice, Agave Syrup, Ginger Ale	13.00
Old Fashioned Bourbon, Angostura Bitters, Simple Syrup	11.50
Espresso Martini Vodka, Kahlua, Espresso	12.00

MOCKTAILS

Dolce Dushi Strawberry Puree, Vanilla Syrup, Lime Juice, Pineapple Juice	8.00
Virgin Gin-Gin Mule Gordon’s O.O, Lime Juice, Ginger Beer, Orange	8.00



BEERS

DRAFT		
Heineken Draft	5.0%	3.50
Seasonal draft		5.50
0.0%		
Heineken	0.0%	3.00
Lowlander Wit	0.0%	4.50
SAISON		
Oedipus - Mannenliefde	6.0%	5.50
WIT		
Two Chefs Brewing - White Mamba	5.0%	4.50
Zuidas Bier - Wit	6.0%	5.50
BLOND		
Eeuwige Jeugd - Conjo	5.7%	4.50
Eeuwige Jeugd - Lellebel Blond	5.7%	5.00
WEIZEN		
Gebrouwen door Vrouwen - Gin Weizen	6.0%	5.50
IPA		
Eeuwige Jeugd - Gladjanus White IPA	4.6%	5.50
Zuidas Bier - Amsterdam Pale Ale	5.0%	5.50
Two Chefs Brewing - Green Bullet IPA	5.7%	5.00
Lowlander - Indonesian Pale Ale	6.0%	5.00
Lowlander - De Winter IPA	5.0%	5.50
TRIPLE		
Eeuwige Jeugd - Bullebak	7.7%	5.00
Bruut - Gajes	8.0%	5.50

GIN TONIC

Tanqueray	11.50
Lime, Indian Tonic	
Monkey 47	15.00
Forest Fruit, Indian Tonic	
Bobby's	13.00
Orange, Cloves, Indian Tonic	
Hendricks	13.50
Cucumber, Indian Tonic	
V2C Classic	14.50
Grapefruit, Indian Tonic	
Gordon's Alcohol Free	10.50
Lime, Chilli Peppers, Mediterranean Tonic	

LIQUORS

VODKA	
Grey Goose	8.00
Belvedere	8.50
Ketel One	5.50
Sir Dam	7.00
RUM	
Havana White 3 Años	5.50
Bacardi White	4.50
Havana Brown 7 Años	6.50
Zacapa Centenario 23 Años	9.50
Plantation Original	5.50
TEQUILA	
Don Julio Blanco	6.50
Don Julio Anejo	8.00
WHISKY	
Blend	
Johnnie Walker Black	6.50
Jameson	5.50
Chivas 12 years	8.00
Single malt	
Talisker 10 years	8.50
Lagavulin 16 years	12.50
American	
Bulleit bourbon	5.50
LIQUOR	
Licor 43	4.50
Baileys	4.50
Limoncello	5.00
Isolabella Sambuca	4.50
Amaretto Disaronno	5.50
Frangelico	4.00
Pernod	4.00
Cointreau	4.50
Campari	4.25
Grand Marnier	5.50
COGNAC	
Remy Martin VSOP	8.50
Remy Martin XO	14.00
Hennessy VS	7.50
Hennessy XO	15.00
Courvoisier VSOP	7.50
PSV	
Pedro Ximinez	6.50
White Port, Van Zellers	5.50
Tawny Port, Van Zellers	5.50
Ruby Port, Van Zellers	5.50
10 year Old' Tawny Port, Van Zellers	7.00
Willems Vermoed	5.50
Jenever	
Jonge Jenever, Ketel 1	4.50
Matuur Jenever, Ketel 1	5.00



HOT DRINKS

COFFEE	
Espresso	2.75
Lungo	3.00
Americano	3.00
Espresso Macchiato	3.00
Cappuccino	3.50
Caffe Latte	3.75
Latte Macchiato	3.75
Flat White	
SPECIAL COFFEE	
Irish Coffee, Brazil Coffee, Spanish Coffee	10.50
Italian Coffee, Mexican Coffee, Baileys Coffee	10.50
SUPPLEMENT	
Soya	0.35
Oat	0.35
Almond	0.35
Extra Shot	1.00
TEA	
Fresh Mint	4.00
Ginger	4.00
Ginger & Mint	4.20
Lemon	3.75
Newby Tea	3.25
<i>English Breakfast, Earl Grey,</i>	
<i>Ginger Lemon, Rooibos Orange, Hunan Green</i>	

SOFT DRINKS

Coca-Cola/Coca-Cola Zero	3.00
Fanta Orange	3.00
Sprite	3.00
Fuze Tea 'Green'	3.00
Fever Tree - Indian Tonic	3.50
Fever Tree - Ginger Ale	3.50
Fever Tree - Ginger Beer	3.50
Fever Tree - Mediterranean	3.50
JUICES	
Apple juice	3.75
Apple-Elderberry juice	3.75
Tomato juice	3.75
Daily Fresh Orange juice	4.50
WATER	
Amsterdam Water still (0.25l)	3.00
Amsterdam Water sparkle (0.25l)	3.00
Amsterdam Water still (0.75l)	5.50
Amsterdam Water sparkle (0.75l)	5.50



SHARE YOUR MONDI
EXPERIENCE ON INSTAGRAM!
#mondi @mondi.amsterdam

