

# M Á S Z

RESTAURANT

## Welkom bij Restaurant Mász!

Restaurant Mász is geopend door Thomas Vugts (1996) in mei 2021. Vugts is een jonge, ambitieuze chef die zijn ervaring heeft opgedaan in verschillende restaurants in en rondom Schijndel. Samen met Kevin van de Ven vormt hij de leiding over onze keuken.

Wij als team streven ernaar om u, onze gast, te verrassen en een fantastische ervaring te bieden.

Ons chef's menu, samengesteld door onze chef-koks, verandert elke drie weken, zodat wij u kunnen blijven verrassen. Dit houdt ons als team creatief en ons werk uitdagend. Verder bieden wij naast onze gerechten bijpassende wijnen, die we voor u hebben samengesteld in ons wijnarrangement. Ze zijn door ons team vakkundig beoordeeld op smaak, textuur en reuk.

Het chef's menu varieert van 3 tot 6 gangen. Allergieën of dieetwensen? Geef het door aan een van onze collega's, wij houden hier graag rekening mee.

### Chef's menu

**2 gangen** | 33

**3 gangen** | 44

**4 gangen** | 55

**5 gangen** | 66

**6 gangen** | 77

### Bijpassende wijn

6,9 per glas

### Bob arrangement

3,9 per glas

# M Á S Z

RESTAURANT

## Bites

Pata negra	15	Coppa di Parma	12
Bitterballen Holtkamp   kalf, rund of vegetarisch	9	Tonijnham huisgemaakt	14
Oesters klassiek 3 stuks	11	Padron pepers (vg) yuzu mayonaise	8
Oesters klassiek 6 stuks	20	Gyoza kip of vegetarisch 6 stuks krokant gebakken	8
Blini gerookte zalm 4 stuks	12	Gyoza rendang 6 stuks gebakken & gestoomd	10
Blini krab & kaviaar per stuk	8	Okonomiyaki (vg) 4 stuks	10
Brioche paling 2 stuks	9		

## Aperitief

Mász aperitief	7
Mász Organic	6,50
Kir Royal	7
Cava Brut Rosado	6
Aperol Spritz	7
Crodino (alcoholvrij)	3,50
Mocktail	6,50

**vg = vegetarisch** (geen vlees of vis, bevat wel dierlijke producten) Benieuwd naar onze allergenenlijst? Vraag een van onze collega's en wij vertellen u graag over de allergenen per gerecht.