

Restaurant *Muy Sapore*

Menu

Restaurant Muy Sapore: Naamsestraat 43 Leuven

Tel: 016/23.13.58

www.muysapore.be

email: bunna@muysapore.be

Chào mừng – Bonasera– Welkom !

Beste klant, even een woordje uitleg over ons restaurant.

In Juli 2005 startte de zaakvoerders van Aglio & Rosemarino met een leuk en uniek concept: twee heerlijke en gekende keukens onder één dak. De eenvoudige en lekkere Italiaanse keuken en de verfijnde maar geraffineerde Zuid-Oost Aziatische keuken.

Sinds ons vijfjarig bestaan in het gezellig hartje van Leuven hebben we met veel genoegen een steeds groeiend en tevreden cliënteel mogen bedienen. De transformatie van “Aglio & Rosmarino” op de Naamsestraat naar “**restaurant Muy Sapore**” is geleidelijk een gekend fenomeen geworden.

De chef-kok Sem Bunna en tevens zaakvoerder van Muy Sapore probeert iedere klant een onvergetelijke maar ongedwongen eetmoment te bezorgen in een vriendelijk en huiselijk sfeer, come alla casa.

Onze medewerkers staan daarom steeds klaar om u zo goed mogelijk te bedienen. Een tevreden klant is voor ons dan ook een must!

Muy Sapore werkt met dagverse groenten en kwaliteitsprodukten. Onze gerechten worden à la minute klaargemaakt, wat natuurlijk een beetje tijd vergt. Maar wees gerust uw geduld wordt beloond.

Heeft U suggesties of ideeën om U nog beter van dienst te zijn laat het ons weten via onze email af onze Facebookpagina

Bedankt, het Muy Sapore team

An ngon– Bon appetito – Smakelijk !

Soepen

1. Kippensoep met prei en Chinese kool 5,50 €
(heldere kippenbouillon met fijne blokjes kip, Chinese kool en prei en bamboe)
2. Kippenroom soep met champignons bamboe en peper 6,50 €
(eiersoep met stukjes kip en Parijse champignons en zwarte peper)
3. Groentebouillon met engelenhaar bamboe en shitake 7,00 €
(heldere groentebouillon met vermicelli, bamboe en julienne van shitake)
4. Tom yang koong met scampi's 8,00 €
(pikante Thaise zoetzure scampisoep met limoenblad, citroenkruid en galengawortel, verfijnd met kokosmelk)

5. Thaise zeevruchten bouillabaise (min. 2P.) / wachttijd +/- 20 minuten
(rijkelijke zeevruchten tom yang koong met greenshellmosselen, scampi's, witte visfilet, inktvis, kerstomaatjes en een mengeling van champignons)
Voorgerecht: 19,50 €
Hoofdgerecht: 36,00 €

Vietnamese maaltijdsoepen

6. Wan Tan (ravioli met gekruide vleesvulling, verse oosterse groenten en kruiden)
 - Klein (3) 6,00 €
 - Medium (4) 7,50 €
 - Groot (5) (met rijstnoedels, verse koriander & pijpajuin en gelakt varkensvlees, soja en gebakken uitjes) 12,50 €

7. Hieu -Tieu (rijstnoedelsoep met kip, gehakt, gelakt varkens-vlees, scampi's, inktvis, verse koriander & pijpajuin, soja, gember, look en gebakken uitjes)
 - Klein 7,00 €
 - Medium 10,00 €
 - Groot 14,50 €

8. Phô (rundsbouillon met rijstnoedels, rundvlees, speciale oosterse kruiden, soja, parsley & Thaise basilicum en gebakken uitjes)
 - Klein 7,50 €
 - Medium 10,00 €
 - Groot 14,00 €

Italiaanse voorgerechten

9. **Bruschetta** 6,50 €
(geroosterd brood met tomaten, mozzarella, ansjovis en oregano)
10. **Crostone Allantica** 7,50 €
(geroosterd brood met beetje look, mozzarella en parmaham)
11. **Crostone Tonijn** 6,50 €
(geroosterd brood met huisbereide tonijnsla)
12. **Insalata Contadina** 7,00 €
(Italiaanse gemengde sla met pijnboompitten, artisjok, rucola, ajuin, blokjes mozzarella, komkommer en kerstomaatjes, ontpitte olijven en balsamico azijn)
13. **Insalata Scampi** 16,00 €
(sla met scampi's, spek, look, pijnboompitten, artisjok, rucola, ajuin, blokjes mozzarella, komkommer en kerstomaatjes, ontpitte olijven en balsamico azijn)
14. **Scampi's van de Chef** 14,00 €
(scampi's met peterselie, kerstomaatjes, look, stukjes spaanse rode peper op een bedje van sla)
15. **Carpaccio** 13,00 €
(fijne schijfjes rundsvlees met parmezaanse kaas, rucola en balsamico azijn)
16. **Kikkerbiljetjes met look** 13,00 €
(grote kikkerbiljetjes met lookboter en peterselie op bedje van sla)
17. **Gamba's Muy Sapore**
(gegrilde gamba's op een bedje van sla, gearomatiseerd met verse kruiden, stukjes spaanse pepers en kerstomaatjes)

Klein (4) 13,50 €
Groot (6) 18,00 €

Oosterse voorgerechten

- 18. Nem** 7,50 €
(huisbereide vietnamese kroketjes met een vulling van kippenvlees, fijne groentjes en vermicelli, vergezeld met sla, munt en komkommer)
- 19. Gyoza** 8,00 €
(5 gebakken ravioli's gevuld met een vleesmengeling & gember, vergezeld met een sweet chilli sausje)
- 20. Gyoza special** 9,00 €
(5 gyoza ravioli's met scampi's en bieslook vergezeld met sweet chilli sausje)
- 21. Gegrilde inktvis met citroenkruid** 8,00 €
(gemarineerde inktvis met look, citroenkruid en kurkuma op een bedje van sla)
- 22. Scampi's met lookboter** 14,00 €
- 23. Scampi look** 14,00 €
(scampi – Wok met look, bamboe, Chinese kool en een mix van champignons)
- 24. Gegrilde kikkerbillen met citroenkruid** 14,00 €
(gemarineerde kikkerbillen met look, citroenkruid en kurkuma op een bedje van sla)
- 25. Gegrilde Kipbrochette Kambodiana** 8,00 €
(kipbrochette gemarineerd op Oosterse wijze met vleugje curry, saké en gemalen pindanootjes op een bedje van sla en dipsausje)
- 26. Gegrilde Kambodiana brochette van varkenshaasje** 9,00 €
(varkenshaasje gemarineerd op Oosterse wijze met beetje curry, saké en gemalen pindanootjes op een bedje van sla en sweet chilli sausje)

Pasta's Muy Sapore

- | | |
|---|---------|
| 27. Bolognese van de Chef
(huisbereide bolognese met diverse verse groenten) | 9,00 € |
| 28. Arrabiata classica (*)
(penne met look, gehakt bladpeterselie en pikante tomatensaus) | 8,00 € |
| 29. Arrabiata classica met kip (*)
(penne arrabiata classica met stukjes kip) | 10,00 € |
| 30. Tagliatelle all' Amatriciana originale
(tagliatelle met tomatensaus, ajuin, gebakken spekjes, geblust met witte wijn) | 10,00 € |
| 31. Lasagna al forno (min. 15m wachttijd)
(lasagne met bolognese-saus van de chef, gegratineerd in de oven) | 12,00 € |
| 32. Tagliatelle gratinate (min 15m wachttijd)
(tagliatelle met een roomsausje van champignons en ovenham, gegratineerd) | 12,00 € |
| 33. Pesto Genovese fatto in casa
(tagliatelle met huisbereide pesto op basis van basilicum,look, olijfolie en pijnboompitten en afgewerkt met rucola) | 11,00 € |
| 34. Pesto Genovese met gegrilde scampi's
(tagliatelle pesto Genovese met gegrilde scampi's) | 16,00 € |
| 35. Lupara (*)
(penne met gebakken spekjes en pikante tomatenroomsausje) | 11,00 € |
| 36. Tortellini alla Maria
(tortellini gevuld met vlees of spinazie in een roomsausje van gebakken spekjes, ajuin, champignons en witte wijn) | 13,00 € |
| 37. Oricchiette alla vongole verachi
(speciale pasta met venusschelpen, tomatensaus, ajuin, bladpeterselie, look en scheutje witte wijn) | 14,00 € |
| 38. Pasta agli scampi
(tagliatelle met scampi's in een tomatensaus van look, koriander, bladpeterselie en scheutje witte wijn) | 16,00 € |

39. **Orricchiette alla neretina** 12,00 €
(speciale pasta met een tomatensaus van aubergine, look en gorgonzola afgewerkt met gehakt bladpeterselie)

40. **Pennette alla carrettiera** 12,00 €
(penne met een tomatensaus van tonijn, champignons en bladpeterselie)

41. **Offeiana fatto in casa** 13,00 €
(ravioli gevuld met spinazie of kaas, een mengeling van wilde paddestoelen en truffel-olie)

42. **Tagliatelle alla funghi e pollo** 14,00 €
(tagliatelle met een roomsaus van boschampignons, ajuin en peterselie)

Supplement brood : 1,00 €

Vlees -en gevogelte gerechten

43. **Eend met prei-pannekoeken (Peking Eend)** 19,00 €
(gelakt halve eend met flensjes en jullienne van prei vergezeld met hoi-sin saus)

44. **Rundsvlees met satékruiden op cambodjaanse wijze** 19,00 €
(gewokt rundsvlees met bamboe, ajuin, wortelen, Chinese kool, aubergine, courgette en kokosmelk en satékruiden)

45. **Kip met Karamel** 16,00 €
(gewokte kip met ajuin, bamboe, Chinese kool, wortelen, honing & peper)

46. **Kip met witte asperges en mengeling van noten** 17,00 €
(++ seizoen ++)
(gewokte kip met ajuin, cashew- en hazelnoten, paprikamix, bamboe, witte asperges en Chinese kool geparfumeerd met sesamololie)

47. **Kip met soja** 15,00 €
(gewokte kip met ajuin, wortelen, selder en soja geparfumeerd met sesamololie)

48. **Kip met curry** 17,00 €
(gewokte kip met bamboe, ajuin, wortelen, Chinese kool, aubergine, courgettes en kokosmelk en milde curry)

- 49. Varkenshaasje Muy Sapore** 18,00 €
(gewokt varkenshaasje met ajuin, bamboe, paprikamix, paksoi geparfumeerd met oestersaus)
- 50 Varkenshaasje met zwarte peper & sesamolie** 18,00 €
(gewokt varkenshaasje met ajuin, bamboe, zwarte peper, speciale oosterse brocoli “kai lan” geparfumeerd met look en sesamolie)
- 51. Straccetti alla rucola** 16,00 €
(schijfjes vlees met lookboter, rucola en witte wijn opgediend met penne)
- 52. Saltimbocca alla romana** 17,00 €
(escalope bereid met parmaham, salie, gerookte spek, look en witte wijn, opgediend met penne)
- 53. Scaloppina della casa** (min. 15m wachttijd) 19,00 €
(gepaneerde escalope met paprika, champignons, tomatensaus, hesp, gegratineerd met mozzarella)

Vis -en schaaldier gerechten

- 54. Gamba's citronella op Vietnamese wijze (7)** 19,00 €
(gemarineerde gegrilde gamba's met citroenkruid, look en kurkuma op een bedje van sla, vergezeld met een vissausje)
- 55. Gamba's met satékruiden op Vietnamese wijze (6)** 19,00 €
(gewokte gamba's met bamboe, ajuin, wortelen, Chinese kool, aubergine en kokosmelk en satékruiden)
- 56. Duivelse Gamba's van de chef (*)** 19,00 €
(gamba's met een pittig Oosters kruidenmengeling, ajuin, wortelen en bamboe)
- 57. Scampi's Sechuan (7) (*)** 18,00 €
(gewokte scampi's met Oosterse groene groenten, look en verse pepers)
- 58. Scampi's met basilicum op Thaise wijze** 18,50 €
(gewokte scampi's met verse Thaise basilicum, bamboe, wortelen, ajuin en gemalen rode paprika)

59. Kikkerbilden met look op Vietnamese wijze 17,00 €
(gewokte kikkerbilden met look, courgette, chinese champignons bamboe, ajuin, en chinese kool)

60. Inktvis met citroenkruid op Vietnamese wijze 16,00 €
(gewokte inktvis met look, ajuin, wortelen, citroenkruid en kurkuma en kokosmelk)

61. Inktvis met basilicum op Thaise wijze 16,50 €
(gewokte inktvis met verse Thaise basilicum, bamboe, wortelen, ajuin en gemalen rode paprika)

62. Gebakken Tilapia Muy Sapore (min. 15m wachttijd) 17,50 €
(++ seizoen ++)
(gebakken gemarineerde tilapia op een bedje van verse groenten vergezeld van witte asperges en een licht pikant Oosters vissausje met witte rijst)

63. Pangasius visfilet met gewokte groenten 17,00 €
(gebakken pangasiusfilet op een bedje van gewokte groenten met witte rijst)

64. Pesce Spada alla gallipolina 17,50 €
(zwaardvis met kappertjes, tomaten, olijfolie, look en witte wijn)

Supplement portie rijst: 2 ,00 €

Gebakken rijst of gewokte pasta

65. Gewokte pasta of Mie (spaghetti) Muy Sapore 5,00 €
(gewokte spaghetti met ei, ajuin, look, gember wortel, selder en soja. Geparfumeerd met sesamololie en donkere sojasaus)

66. Gewokte pasta of Mie Muy Sapore met kip 14,00 €

67. Gewokte pasta of Mie Muy Sapore met varkenshaasje 16,00 €

68. Gewokte pasta of Mie met gelakt varkensvlees 17,00 €

69. Gewokte pasta of Mie Muy Sapore met rundsvlees 17,00 €

70. Gewokte pasta of Mie Muy Sapore met scampi 17,00 €

71. Gebakken rijst Muy Sapore (gebakken rijst op Vietnamese wijze met ei, ajuin, worteltjes, maïs, erwten en geparfumeerd met sesamololie)	6,00 €
72. Gebakken rijst Muy Sapore met kip	14,00 €
73. Gebakken rijst Muy Sapore met varkenshaasje	16,00 €
74. Gebakken rijst of Muy Sapore met gelakt varkensvlees	17,00 €
75. Gebakken rijst Muy Sapore met rundsvlees	17,00 €
76. Gebakken rijst Muy Sapore met Scampi's (7)	17,00 €

Dessert

77. Tiramisu fatto in casa	8,50 €
78. Dame Blanche	7,00 €
79. Tartuffo affogato al caffè	9,00 €
80. Zabaione al Marsala con gelato (sabayon met zoete dessertwijn en vanilla-ijs)	9,00 €
81. Vanille roomijs met lychees	7,00 €
82. Gebakken bananenbeignets of lycheebeignets met vanille roomijs en karamelsaus	10,00 €

Ook “ om mee te nemen “
Voor de maaltijdsoepen vragen wij U om een afsluitbare kom of kookpot mee te brengen (vervoer)
Bedankt