

MARIS PIPER

BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00

DINER 18.00 - 22.00

KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Baerri'	25.00	65.00	100.00
'Oscietra'	35.00	95.00	150.00
'Imperial'	42.00	115.00	190.00

Supplement blini's met zure room 5.00

PRODUCTEN

In onze brasserie werken wij met producten van hoge kwaliteit, welke zorgvuldig geselecteerd worden door onze huisleveranciers. Wij werken voornamelijk met Nederlandse producten, maar voor sommige delicatessen kiezen wij ervoor deze uit gebieden te halen waar ze van uitzonderlijke kwaliteit zijn.

OESTERS

	3 OESTERS	6 OESTERS
Bretonse Creuse <i>Geserveerd met citroen en sjalot vinaigrette</i>	10.50	21.00
Gegratineerde Creuse <i>Geserveerd met zomertruffel, Hollandaise en spinazie</i>	18.00	36.00

TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, Jamon Iberico 100GR	25.75	Kippenleverpaté met gekruide pompoen en kippenhuid	11.75
Koningskrab met mayonaise	37.25	Kalfsmerg met zuurdesem en peterseliesalade	9.50
Gegratineerde koningskrab, à la MARIS PIPER	38.50	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	12.50
Artisjok van de barbecue met knoflook aioli	8.50	Sashimi van harder met jalapeño en citrusvinaigrette	12.50
Gerookte paling met Foie Royale en brioche *	17.50	Terrine van octopus met gekonfijte aardappel en aji amarillo	18.00

* Foie Royale is het ethisch verantwoorde alternatief voor foie gras

ALLEEN VOOR LUNCH

BUSINESS MENU 3 gangen Maandag tot vrijdag	37.50
MARIS PIPER caesar salade	12.50
Supplement kippendij	+ 4.75

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise	Gegratineerd à la MARIS PIPER	Lobster roll
30.00	31.00	30.50

KOUDE VOORGERECHTEN

Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado	17.00
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	16.50
Carpaccio van ossenhaas met pijnboompitten en truffelmayonaise	14.00
Burrata met groene paprikasalsa en geroosterde korianderzaden	14.75
Gebrande langoustine carpaccio met 10gr Baerri kaviaar en zure room	37.00

WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met eigeel, selderijsaus en lavas	12.50
Verse pasta met truffel en Pecorino Romano	20.75
Mac 'n Cheese Carbonara	12.50
Runderconsommé met merg	12.50
Coquilles met wilde venkel en saus van zeevruchten	19.50
Zwezerik a la crème met cantharelles en cognac	18.75

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos 175GR	25.50
Varkenswang Met chorizo en linzen	20.50
Piepkuiken Guts & Glory wijze	19.50

VIS

Noordzeetong Meunière met kappertjes en cantharellen	34.00
Kabeljauw Met ansjovissaus en gepekeld erylgi paddenstoel	23.50

GROENTEN

Courgette Met Parmezaan en pijnboompitten	14.50
Bloemkool Van de BBQ met kruidensalade en zure room	16.50

DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR Japanse entrecote A4 uit Kagoshima	195.00
Rib eye 500GR Nederlands melkrund met runderboter	69.00
Kemper maisscharrelkip Guts & Glory wijze	39.50
Beef Wellington 24 uur van tevoren te bestellen	140.00 vier plakken, 35.00 per extra plak

BIJGERECHTEN

Alle gerechten met een * zijn bereid met de Maris Piper aardappel - speciaal voor ons geteeld op Nederlandse bodem.

Friet, gefrituurd in ossenwit	5.75
Venkelsalade met gerookte amandel	6.75
Spinazie met trompettes de la mort	7.25
Salade van botersla	4.75
Aardappelpuree met merg *	6.75
Andijviestamppot met krokant katenspek *	6.75
Bimi met gekruide pinda's en sesamzaden	6.75
Gekookte krieltjes met lavasboter en zeekraal	6.50