

# MARIS PIPER

## BRASSERIE

### KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Imperial Trésors'	28.00	80.00	130.00
'Oscietra Royal'	38.00	115.00	195.00

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
Oester van het seizoen		
<i>citroen en sjalot vinaigrette</i>	10.50	21.00
<i>granité van duindoornbes</i>	11.50	23.00

### 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	38.00	Geroosterde langoustine met olie van langoustine en opa's mayonaise	15.50
Artisjok van de barbecue met knoflook aioli	8.50	Gerookte paling met Foie Royale* en brioche	17.50
Sashimi van makreel met jalapeños en citrusvinaigrette	10.50		

\* Foie Royale is het ethisch verantwoorde alternatief voor foie gras

### ALLEEN VOOR LUNCH

LUNCH MENU 3 gangen	37.50
MARIS PIPER caesar salade	12.50
Supplement kippendij	+ 4.75

### 1/2 EUROPESE KREEFT

met mayonaise	31.00	gegratineerd à la MARIS PIPER	32.00
---------------	-------	-------------------------------	-------

### KOUDE VOORGERECHTEN

Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado	18.50
Carpaccio van ossenhaas met frisse pesto en parmezaan	12.50
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	16.50
Burrata met tomatenconsommé, pijnboompitten en basilicum	14.50
Shrimp Roll salade van Hollandse garnalen op een briochebun	19.50
Lobster Roll salade van Europese kreeft op een briochebun	31.50

### WARME VOORGERECHTEN

Verse pasta met zwarte truffel en Pecorino Romano	20.75
Mac 'n Cheese Carbonara	12.50
Octopus van de BBQ met aardappel, paprika en Lardo	18.00
Coquilles met venkel en Pernodsaus	19.50
Zwezerik met morilles en doperwtten	22.50
Rode mul, gebakken op broodkorst met bisque en rouille	13.50

## HOOFGERECHTEN

### VLEES

Tournedos Van Nederlandse melkkoef met boterjus, 175GR	25.50
Polderlam Van de BBQ met gegrilde asperges en lamsjus	23.00
Piepkuiken 36 uren bereiding	19.50

### VIS

Griet Op de graat gebakken, met kappertjes amandel en cantharellen	32.00
Biologische zalm Met gemarineerde groenten en beurre blanc	17.50

### GROENTEN

Courgette Met hazelnoten, pijnboompitten en parmezaan	14.50
Pithivier Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie, paddenstoel, feta en walnoten	15.50

### DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR Japanse entrecôte A4 uit Kagoshima	195.00
Rib eye 500GR Nederlands melkrund met runderboter	69.00
Kemper maisscharrelkip 36 uren bereiding	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
Salade van botersla	4.75
Aardappelpuree met merg *	6.75
Haricots verts salade met dragon	6.25
Spinaziesalade met truffelolie en Parmezaanse kaas	6.50