

MARIS PIPER

BRASSERIE

KAVIAAR

	10GR	30GR	50GR
'Imperial Trésors'	20.00	50.00	85.00
'Oscietra Royal'	25.00	70.00	125.00

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>Komkommer limoen en jalapeño granité</i>	12.00	24.00

TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, <i>Jamon Iberico 100GR</i>	25.50	Kippenleverpaté met gekruide pompoen en kippenhuid	11.75
Koningskrab met mayonaise	50.00	Kalfsmerg met zuurdesem en peterseliesalade	12.50
Gegratineerde koningskrab à la Maris Piper	55.00	Geroosterde langoustine met olie van langoustine en opa's mayonaise	15.50
Artisjok van de barbecue met aioli	8.50	Gerookte paling met Foie Royale* en brioche	18.50
Sashimi van seizoensvis 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
<i>Supplement kippendij</i>	+ 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	14.50
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	23.50
Pasta rigatoni met pesto, broccoli en pijnboompitten	12.50
Octopus van de BBQ met aardappel, paprika en lardo	18.00
Coquilles met venkel en Pernodsaus	19.50
Zwezerik met maitake van de BBQ en morilles	22.50
Bisque van Hollandse garnalen met limoen	13.50

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos <i>Nederlands melkrund met boterjus, 175GR</i>	27.50
Polderlam <i>Van de BBQ met morilles, doperwt en daslook</i>	23.00
Piepkuiken <i>36 uren bereiding</i>	19.50

VIS

Tarbot <i>Op de graat gebakken, met kappertjes, amandel en wilde paddenstoelen</i>	37.50
Kabeljauw <i>Met oester beurre blanc en fondue van prei</i>	17.50

GROENTEN

Witte asperge <i>met jeneverspek en een dressing van boter en gekookt ei</i>	19.00
Pithivier <i>Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie, paddenstoel, feta en walnoten</i>	15.50

DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR <i>Japanse entrecôte A4 uit Kagoshima</i>	195.00
Rib eye 500GR <i>Nederlands melkrund met runderboter</i>	75.00
Kemper maisscharrelkip <i>36 uren bereiding</i>	39.50
Beef Wellington <i>24 uur van tevoren te bestellen</i>	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
La Ratte krieltjes met boter van groene kruiden	6.00
Spinaziesalade met truffelolie en Parmezaanse kaas	6.50
Witte asperges met lamsoor	8.50