

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
Supplement kippendij	+ 4.75

1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise	Gegratineerd à la MARIS PIPER
31.00	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
Hollandse bloedworst met burrata, uien consommé en appel compote	15.00
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
Ratatouille met jus van tomaat, pijnboompitten en Parmezaan	12.00
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	27.50
Nederlands melkrund met boterjus, 175GR	
Polderlam	23.00
Van de BBQ met morilles, doperwt en daslook	
Piepkuiken	19.50
36 uren bereiding	

VIS

Tarbot	39.50
Op de graat gebakken met sugar snaps, mierikswortel en gerookte Hollandaise saus	
Kabeljauw	17.50
Met oester beurre blanc en fondue van prei	

GROENTEN

Baby bloemkool	17.00
Gegaard in beurre noisette met pesto en Pecorino Romano	
Pithivier	15.50
Bladerdeeg gevuld met wilde spinazie, paddenstoel, feta en walnoten	

DEFINITELY TO SHARE

Wagyu 475GR	
Japanse entrecôte A4 uit Kagoshima	195.00
Rib eye 500GR	
Nederlands melkrund met runderboter	75.00
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
La Ratte krieltjes met boter van groene kruiden	6.00
Spinaziesalade met truffelolie en Parmezaanse kaas	6.50