

# 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

Artisjok van de barbecue met aioli	8.50	Geroosterde langoustine met olie van langoustine en opa's mayonaise	15.50
Sashimi van seizoensvis met jalapeños en citrusvinaigrette	10.50	Gerookte paling met Foie Royale* en brioche	18.50
Joselito, Jamon Iberico	25.50		

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

## ALLEEN VOOR LUNCH

LUNCH MENU 3 gangen	39.50
MARIS PIPER caesar salade	12.50
Supplement kippendij	+ 4.75

## 1/2 KREEFT

Met mayonaise	31.00	Gegratineerd à la MARIS PIPER	32.00
---------------	-------	-------------------------------	-------

## KOUDE VOORGERECHTEN

Carpaccio van ossenhaas met frisse pesto en Parmezaan	14.50
Tartaar van ossenhaas met Piment d'Espelette en Amsterdams zuur	16.50
Burrata met rode biet, boekweit en prei	15.00
Hollandse garnalen met cocktailsaus en avocado	18.50

## WARME VOORGERECHTEN

Ratatouille met jus van tomaat, pijnboompitten en Parmezaan	12.00
Octopus van de BBQ met aardappel, paprika en lardo	18.00
Bisque van Hollandse garnalen met limoen	13.50
Verse pasta met zwarte truffel en Pecorino Romano	23.50

## HOOFGERECHTEN

### VLEES

Tournedos <i>Nederlands melkrund met boterjus, 175GR</i>	27.50
Canard à l'Orange <i>Gebakken eendenborst, terrine en venkel</i>	21.00
Piepkuiken <i>36 uurs bereiding</i>	19.50

### VIS

Tarbot <i>Op de graat gebakken met sugar snaps, mierikswortel en gerookte Hollandaise saus</i>	39.50
Kabeljauw <i>Met aardpeer, Hollandse garnalen en salsa verde</i>	17.50

### GROENTEN

Baby bloemkool <i>Gegaard in beurre noisette met pesto, blauwe kaas en Pecorino Romano</i>	17.00
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 uurs 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
Spinaziesalade met truffelolie en Parmezaan	6.50