

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 colatura salsa	15.50
Gravad Lax met zure room, zoetzuur van komkommer en olie van dille	12.00	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	Gegratineerd à la MARIS PIPER
31.00	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

HOOFDGERECHTEN

VLEES

Tournedos Nederlands melkrund met boterjus, 175GR Supplement Rossini met getoaste brioche, Foie Gras en jus van truffel en Madeira	27.50 + 25.00
Lamsrumpsteak Met doperwten hummus, schapenyoghurt en eigen jus met gezouten citroen	26.00
Piepkuiken Met een jus van geroosterde kip en bruine boter	19.50

VIS

Tarbot van de barbecue Op de graat gebakken, met ingemaakte uien en jus met gerookte boter	31.00
Dorade Op de huid gebakken, met voorjaarsgroenten en tomaten beurre blanc	17.50

GROENTEN

Bloemkool Gegaard in beure noisette, met pecannoten, Madeliefje kaas en kervel	17.00
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	75.00
Kemper maisscharrelkip Met een jus van geroosterde kip en bruine boter	39.50
Beef Wellington 24 uur van tevoren te bestellen	140.00 vier plakken, 35.00 per extra plak

BIJGERECHTEN

Friet, gefrituurd in ossenwit	5.75
Venkelsalade met gerookte amandel	6.75
Salade van botersla	4.75
Aardappelpuree met merg	6.75
Sperziebonen met hazelnoten en dressing van truffel	6.50