

# MARIS PIPER

## BRASSERIE

LUNCH 12.00 - 15.00

DINER 18.00 - 22.00

### KAVIAAR

Geserveerd met zure room, bieslook en blini

	10GR	30GR	50GR
'Baerri'	29.50	78.00	120.00
'Oscietra'	39.50	115.00	183.00
'Imperial'	49.50	139.00	225.00

### VODKA

Chase Vodka <i>Aardappelvodka uit Engeland</i>	7.25
Oyester44 <i>Graanvodka van Nederlandse bodem</i>	9.00
Beluga Gold Line <i>Nummer 1 ultra premium Russische Vodka</i>	21.00

### OESTERS

	3 OESTERS	6 OESTERS
Zeeuwse Creuse <i>Geserveerd met citroen en sjalot vinaigrette</i>	9.75	19.50
Gegratineerde Creuse <i>Geserveerd met Hollandaise en spinazie</i>	16.50	31.50

## SEIZOENS-GERECHT

Dagprijs

### TO SHARE, OR NOT TO SHARE

Joselito, <i>Jamon Iberico 100GR</i>	25.75	Runderconsommé met merg	14.25
King crab met mayonaise 220GR	37.25	Scheermessen met gerookte botersaus	14.25
Gegratineerde king crab, à la MARIS PIPER 220GR	38.50	Gemarineerde rauwe vis met citrus	14.25
Gerookte paling met brioche	14.50	Rillettes van Livarvarken met rode uiencompote	10.00
Haring met Amsterdams zuur	7.50	Paddenstoelen op krokant bladerdeeg	14.75

### ALLEEN VOOR LUNCH

LUNCH MENU 3 gangen	37.50
MARIS PIPER caesar salade	15.25
<i>Extra kippendij</i>	+ 5.75

### 1/2 EUROPESE KREEFT

Met mayonaise 30.00	Gegratineerd à la MARIS PIPER 31.00	Mac 'n cheese 31.50
---------------------	-------------------------------------	---------------------

### KOUDE VOORGERECHTEN

Krabsalade <i>handgeplukt met cocktailsaus en avocado</i>	24.50
Zalm met komkommer, groene appel en koriander	15.25
Tartaar van ossenhaas met <i>Piment d'Espelette en Amsterdams zuur</i>	17.00
Tartaar van ossenhaas met <i>10GR Baerri kaviaar en aardappel</i>	36.25
Burrata met <i>barbecue asperges, geroosterde amandelen en lentekruiden</i>	15.25
Carpaccio van ossenhaas met <i>mosterdcrème en oude geitenkaas</i>	17.00

### WARME VOORGERECHTEN

Tortellini met <i>eigeeel, selderij en lavas</i>	14.25
Hennenei met <i>crouton en bruine boter</i>	14.50
<i>Extra 10GR Baerri kaviaar</i>	+ 23.75
Gelakte zwezerik met <i>gepofte ui en zwarte knoflook</i>	20.50
Coquilles met <i>wilde venkel en saus van zeevruchten</i>	23.50
Gegrilde octopus met <i>gebarbecuede aardappel en vinaigrette van inkt</i>	18.50

## HOOFDGERECHTEN

### VLEES

Tournedos <i>175GR</i>	29.50
Zeeuws spek <i>Met savooiekool</i>	21.50
Piepkuiken <i>Op Guts &amp; Glory wijze</i>	20.50

### VIS

Zeeduivel <i>Met lardo, beurre blanc en Black Pearl kaviaar</i>	42.50
Kabeljauw <i>Met bloemkool en zuring</i>	24.50

### GROENTEN

Verse pasta cacio e pepe <i>Met pecorino</i>	15.50
Witte asperges <i>Met hamboter en zilte groenten</i>	17.50
Bloemkool <i>Met hazelmoot en kruidenmouseline</i>	16.50

### DEFINITELY TO SHARE

Rib eye 500GR <i>Nederlands melkrund met beefboter</i>	73.50
Kemper maisscharrelkip <i>Guts &amp; Glory wijze</i>	44.75
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
Spinazie met trompettes de la mort	7.20
Salade van botersla	4.75
Aardappelpuree met merg *	6.75
Andijviestamppot met spekjes *	6.00
Gebakken witlof met lardo en pijnboompitten	9.50
Krokant gefrituurde aardappelen met kruidenolie *	7.75
Bietensalade met mierikswortel en verse kruiden	4.75