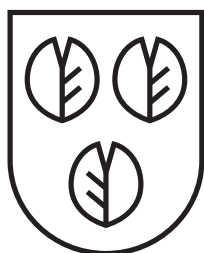




MARRRES
KITCHEN





MARRES KITCHEN

Bij Marres Kitchen kunt u overdag proeven van verschillende hedendaagse Mediterraanse en Midden-Oosterse gerechten.

Als het weer het toelaat serveren wij op ons terras in de bijzondere stadstuin van Marres in hartje Maastricht.

At Marres Kitchen you can taste a variety of contemporary Mediterranean and Middle Eastern dishes during the day.

If the weather permits, we serve on our terrace in the extraordinary city garden of Marres in the heart of Maastricht.



Dranken *Drinks*

NON-ALCOHOL

Coffee	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,-
Espresso	€ 2,50
Iced Espresso	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 3,50
Hot Chocolate	€ 3,-
Homemade Lemonade	€ 3,-
Fresh Jus d'Orange	€ 4,-
Sparkling Water 0,33L/0,75L	€ 3,-/€ 6,50
Thee kop	€ 3,50
Thee pot	€ 6,-
Groene thee	
<i>Green tea</i>	
Citroengras & munt thee	
<i>Lemongrass & mint tea</i>	
Verse munt thee	
<i>Fresh mint tea</i>	
Marrokaanse roos thee	
<i>Moroccan rose tea</i>	
Kamille thee	
<i>Chamomile tea</i>	
Verveine thee	
<i>Verbena tea</i>	
Verse gember thee	
<i>Fresh ginger tea</i>	



Dranken *Drinks*

ALCOHOL

Witte wijn <i>White wine</i>	Verdicchio	€ 3,50	€ 17,-
	<i>Piersanti, Marche/Dei Castelli di Jesi</i>		
	Pinot Grigio	-	€ 24,-
	<i>Peter Zemmer, Alto Adige</i>		
	Prosecco	-	€ 35,-
	<i>Casa Bottega D.O.C, Veneto, Brut</i>		
	Falanghina	-	€ 37,-
	<i>San Salvatore, Campania, Bio</i>		
Rosé	Pinot Grigio “Blush”	€ 3,50	€ 17,-
	<i>Borgo Palazzi, Veneto</i>		
Rode wijn <i>Red wine</i>	Montepulciano	€ 3,50	€ 17,-
	<i>Farina, Abruzzo</i>		
	Nero d’Avola	-	€ 24,-
	<i>Adesso, Terre Siciliane</i>		
	Torrazzo	-	€ 35,-
	<i>Pratello, Lombardia</i>		
	Amarone	-	€ 45,-
	<i>Cesari, Delle Valpolicella</i>		
Bier <i>Beer</i>	Hertog Jan		€ 3,50
	Hoegaarden wit		€ 4,-
	Heineken 0,0%		€ 3,-
	Duvel		€ 5,-
	La Chouffe		€ 5,-
	Almaza (<i>Libanese beer</i>)		€ 5,-
Gedistilleerd <i>Distilled</i>	Limoncello		€ 5,-
	Grappa Ruta		€ 5,-
	Vecchia Romagna		€ 5,-
	Jenever		€ 5,-
	Aperol Spritz		€ 5,-



Mezze & appetizers

KOUD *cold*

Antipasti Misti

€ 14,-



Schaal met seizoens gebonden vegetarische mezze. (Los van onderstaande mezze)
(Ook veganistisch te serveren)

*Mixed plate of several vegetarian mezze. (Does not include dishes from below)
(Can also be served vegan)*

Hummus

€ 6,-



Kikkererwtenmoes met tahina, citroensap, knoflook, olijfolie, peterselie en komijn.
A smooth chickpea puree with tahina, lemon juice, garlic olive oil, parsley and cumin.

Mutabal

€ 6,-



Gerookte aubergine dip met yoghurt en tahina, geserveerd met granaatappel en munt.
A creamy dip made of smoked eggplant, yoghurt and tahina, served with pomegranate and mint.

Baba Ghanoush

€ 7,-



Gerookte aubergine salade met walnoot, cherrytomaat, granaatappel en rucola.
Smoked eggplant salad with walnut, cherry tomato, pomegranate and arugula.

Muhamarah

€ 7,-



Gegrilde zoete paprika dip met walnoot, granaatappelsiroop, komijn en tahina.
A sweet grilled red pepper dip with walnuts, pomegranate syrup, cumin and tahina.



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Sesam
Sesame



Noten
Nuts



Veganistisch
Vegan

Mezze & appetizers

WARM *warm*

Falafel

€ 6,-



Gefrituurde kikkererwt- tuinboon balletjes geserveerd met rucola, tahinasaus en sumak.

Fried chickpea- broadbean balls served with rocket lettuce, tahina sauce and sumac.

Parmigiana di Melanzane

€ 8,-



Ovengerecht van laagjes aubergine met tomaat, basilicum, mozzarella en parmezaanse kaas.

Oven dish made of layered eggplant, tomato, basil, mozzarella and parmigiano reggiano.

Polipo Affogato

€ 18,-



Gestoofde octopus geserveerd in een tomatensaus met aardappels, zeekraal en rucola.

Slow-braised octopus served in a tomato sauce with potatoes, sea grass and rocket lettuce.

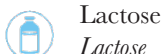
Shorbet Adas

€ 6,-



Warme linzensoep met koriander en olijfolie.

Hot lentil soup with coriander and olive oil.



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Sesam
Sesame



Noten
Nuts



Veganistisch
Vegan

Hoofdgerechten *Main dish*

Fettucine alla Genovese € 18,-



Huisgemaakte verse pasta met een pesto van basilicum, pijnboompitten en parmezaanse kaas.

Housemade fresh pasta with pesto made with basil, pine nuts and parmigiano reggiano.

Spaghetti alle Vongole € 20,-



Spaghetti met venusschelpen, olijfolie, tomaatjes, knoflook en verse peterselie.

Spaghetti with clams, garlic, olive oil, tomatoes and fresh parsley.

Orata alla Griglia € 25,-

Hele dorade van de gril geserveerd met een Mediterraanse salade van aardappel en citroen.

Whole grilled dorade served with a Mediterranean potato and lemon salad.

Coscia d'Anatra € 18,-

Gekonfijte eendenbout uit de oven geserveerd met aardappel, rucola, sinaasappel en granaatappel.

Duck thigh confit served with roasted potatoes, rocket lettuce, orange and pomegranate.

Kharuf € 24,-

Gestoofde lamsschouder met Ras el Hanout, wortel, abrikoos, pruimen en geroosterde amandelen.

Braised lambshoulder with carrot, apricot, prunes and toasted almonds.



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Sesam
Sesame



Noten
Nuts



Veganistisch
Vegan

Nagerechten *Desserts*

Torta al Limone

€ 6,-



Huisgemaakte citroentaart met amandelbodem en een gekarameliseerd laagje suiker.

Housemade lemon curd with almond crust and a layer of caramelised sugar.

Torta al Mascarpone

€ 6,-



Huisgemaakte mascarponeartaart met amandelbodem, vanille en seizoens fruit.

Housemade mascarpone tart with almond crust, vanilla and seasonal fruit.

Fichi al Vino Rosso

€ 6,-



Gestoomde vijgen in een zoete rode wijnsaus met room en vanille.

(Ook veganistisch te serveren)

Braised figs in a sweet red wine sauce with cream and vanilla.

(Can also be served vegan)

Hang Op

€ 7,-



Uitgelekte yoghurt met honing, vanille, granaatappel, amandel en bosvruchten.

Drained yoghurt with honey, vanilla, pomegranate, almonds and forest fruit.



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Sesam
Sesame



Noten
Nuts



Veganistisch
Vegan