



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 enjoy 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.



Wifi: Kitchen98!

Helaas is het **niet mogelijk met creditcard/ Visa** te betalen.

Onze excuses voor het ongemak.

Unfortunately it is not possible to pay by credit card/Visa.

We apologize for the inconvenience.



DRANKEN *DRINKS*



NON-ALCOHOL

Hot:	Espresso	3		
	Coffee	3		
	Cappuccino	3,50		
	Latte Macchiato	4		
	Hot Chocolate	3,50		
	Thee glas	3,50	Thee pot	6,50
	Verse gember thee			
	Fresh ginger tea			
	Zwarte thee met cardamom			
	<i>Black tea with cardamom</i>			
	Jasmijn thee			
	Jasmin tea			
	Marrokaanse roos thee			
	Moroccan rose tea			
	Kamille thee			
	Chamile tea			
	Groene thee			
	Green tea			
	Citroengras & munt thee			
	Lemongrass & mint tea			
	Verse munt thee			
	Fresh mint tea			
	Verveine thee			
	Verbena tea			
Cold:				
	Tonic	4		
	Sparkling Water 0,33L/0,75L	4/7		
	Homemade Lemonade glass 0,48L	3,5		
	Homemade Lemonade karaf 1.9L	15,5		
	Fresh Jus d'Orange	4,5		
Fritz:				
	Kola	4		
	Honigmelone	4		
	Bio-Rhabarber	4		



DRANKEN *DRINKS*

ALCOHOL

			
Witte wijn <i>White wine</i>	Verdicchio <i>Piersanti, Marche/Dei Castelli di Jesi</i>	4	18
	Pinot Grigio <i>Peter Zemmer, Alto Adige</i>		25
	Falanghina <i>San Salvatore, Campania, Bio</i>		38
	Prosecco <i>Casa Bottega D.O.C, Veneto, Brut</i>		36
Rosé	Pinot Grigio "Blush" <i>Borgo Palazzi, Veneto</i>	4	18
Rode wijn <i>Red wine</i>	Montepulciano <i>Farina, Abruzzo</i>	4	18
	Nero d'Avola <i>Adesso, Terre Siciliane</i>		25
	Torrazzo <i>Pratello, Lombardia</i>		36
	Amarone <i>Cesari, Delle Valpolicella</i>		46
Bier <i>Beer</i>	Hertog Jan 0,0%		3
	Hertog Jan		3,5
	Hoegaarden wit		4
	Duvel		5
	La Chouffe		5
Gedistilleerd <i>Distilled</i>	Aperol Spritz		7,5
	Limoncello Spritz		9,5
	Gin Tonic		10,5
	Limoncello		5
	Jenever		5
	Grappa Ruta		5
	Vecchia Romagna		5



MEZZE & APPETIZERS

KOUD *cold*

Antipasti Misti

14



Seizoens gebonden mix van vegetarische mezze. (vegan optie)
Seasonal mix of vegetarian mezze. (vegan option)

Hummus

6



Kikkererwtenmoes met tahina, citroensap, knoflook, peterselie,
komijn en olijfolie.

*Smooth chickpea puree with tahina, lemon juice, garlic, parsley,
cumin and olive oil.*

Mutabal

6



Gerookte aubergine dip met yoghurt en tahina, geserveerd met
granaatappel / munt.

*A creamy dip of smoked eggplant, yoghurt and tahina and served
with pomegranate / 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.

*Sweet grilled red pepper dip with walnuts, pomegranate syrup,
cumin and tahina.*



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan
Sesame

MEZZE & APPETIZERS

WARM *warm*

Falafel

7



kikkererwt-tuinboon balletjes geserveerd met rucola, tahina saus en sumak.

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

Parmigiana di Melanzane

10



Laagjes aubergine met tomaat, basilicum, mozzarella en parmezaanse kaas. uit de oven.

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

Polipo Affogato

18



Gestoofte 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

7



Warme linzensoep met koriander en olijfolie.

Hot lentil soup with coriander and olive oil.



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan
Sesame

Hoofdgerecht *Main course*

Gnocchi al Gorgonzola

18



Vegetarisch gevulde gnocchi in een saus van gorgonzola en tomaat geserveerd met rucola en permezaan.

filled gnocchi in a gorgonzola and tomato sauce, served with rucola and parmesan.

Spaghetti alle Vongole

22



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

Spaghetti with venus shells, olive oil, tomatoes, garlic and fresh parsley.

Coscia d'Anatra

18

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

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

Kharuf

24

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

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

Orata alla Griglia

25

Dorade van de gril geserveerd met een Mediterraanse salade van aardappel en citroen.(filet)

*Grilled dorade served with a Mediterranean salade of potato and lemon .
(Filet)*



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan
Sesame

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 mascarpone-taart 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



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan
Sesame

