



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!



DRANKEN DRINKS

NON ALCOHOL

Hot:	Espresso	3	
	Coffee	3,50	
	Cappuccino	4	
	Latte Macchiato	4,50	
	Hot Chocolate	4,50	
	Thee glas	3,75	Thee pot 7
	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	5	
	Sparkling Water 0,25L/1L	3/9	
	Homemade Lemonade glass 0,48L	4,50	
	Fresh Jus d'Orange	4,50	
Fritz:			
	Kola	3,75	
	Honigmelone	3,75	
	Bio-Rhabarber	4	



DRANKEN DRINKS

ALCOHOL



Witte wijn	Verdicchio			
<i>White wine</i>	<i>Piersanti, Marche/Dei Castelli di Jesi</i>	4,75		21
	Pinot Grigio			28
	<i>Peter Zemmer, Alto Adige</i>			
	Prosecco			38
	<i>Casa Bottega D.O.C, Veneto, Brut</i>			
Rosé	Pinot Grigio "Blush"	4,75		21
<i>Red wine</i>	<i>Borgo Palazzi, Veneto</i>			
Rode wijn	Montepulciano	4,75		21
<i>Red wine</i>	<i>Farina, Abruzzo</i>			
	Nero d'Avola			27
	<i>Adesso, Terre Siciliane</i>			
	Torrazzo			38
	<i>Pratello, Lombardia</i>			
	Amarone			48
	<i>Cesari, Delle Valpolicella</i>			
Bier	Hertog Jan 0,0%			3,50
<i>Beer</i>	Hertog Jan			4
	Hoegaarden wit			4,50
	Duvel			5,50
	La Chouffe			5,75
Gedistilleerd	Aperol Spritz			9,50
<i>Distilled</i>	Limoncello Spritz			9,50
	Gin Tonic			11
	Limoncello			5
	Jenever			5
	Grappa Ruta			5
	Vecchia Romagna			5



MEZZE & APPETIZERS

KOUD cold

Antipasti Misti

16



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

Hummus

7



Kikkererwtenmoeis met tahina, citroensap, peterselie, komijn en olijfolie.

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

Mutabal

7,50



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.

Muhamarrah

8



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

MEZZE & APPETIZERS

WARM warm

Falafel

8,50

v



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

12



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



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

7



Warm linzensoep met koriander en olijfolie.

Hot lentil soup with coriander and olive oil.



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan

Hoofdgerecht Main course

Tortellini al Gorgonzola

18



Vegetarisch gevulde tortellini in een saus van gorgonzola en tomaat geserveerd met rucola en parmezaan.

tortellini in a gorgonzola and tomato sauce, served with rucola and parmesan cheese.

Spaghetti alle Vongole

24



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

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

Coscia d'Anatra

20

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

25

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

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

Orata alla Griglia

26

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

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



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan

Nagerechten Desserts

Torta al Limone

7



Huisgemaakte citroentaart met amandelbodem en een gekarameliseerd laagje suiker.

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

Torta al Mascarpone

7



Huisgemaakte mascarponetaart met amandelbodem, vanille en seizoens fruit

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

Fichi al Vino Rosso

7



Gestoofde 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