



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 refined Mediterranean and Middle Eastern dishes during the day.

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



**Wifi: Marres Kitchen
Kitchen98!**



DRANKEN *DRINKS*

NON-ALCOHOL

Hot:	Espresso	3	
	Coffee	3,50	
	Cappuccino	4	
	Latte Macchiato	4,50	
	Dubble Espresso	4,50	
	Espresso Macchiato	4,50	
	Hot Chocolate	4,50	
	Thee glas	3,75	Thee pot 7
	Verse gember thee		<i>Fresh ginger tea</i>
	Zwarte thee met cardamom		<i>Black tea with cardamom</i>
	Jasmijn thee		<i>Jasmin tea</i>
	Marrokaanse roos thee		<i>Moroccan rose tea</i>
	Kamille thee		<i>Chamomile tea</i>
	Groene thee		<i>Green tea</i>
	Citroengras & munt thee		<i>Lemongrass & mint tea</i>
	Verse munt thee		<i>Fresh mint tea</i>
	Verveine thee		<i>Verbena tea</i>
	Zwarte thee		<i>Black tea</i>
Cold:	Tonic	3,75	
	Sparkling Water 0,25L / 1L	3 / 9	
	Homemade Lemonade glass 0,48L	4,50	
	Fresh Jus d'Orange	4,50	
Fritz:	Kola	3,75	
	Kola Light	3,75	
	Honigmelone	3,75	
	Bio-Rhabarber	4	

ALCOHOL

Bier	Hertog Jan 0,0%	3,50
Beer	Hertog Jan	4
	Hoegaarden wit	4,50
	Duvel	5,50
	La Chouffe	5,75
	Marres Bier	5,25



DRANKEN *DRINKS*

ALCOHOL

			
Witte wijn <i>White wine</i>	Verdicchio	4,75	21
	San Paolo, Dei Castelli di Jesi		
	Pinot Grigio	5,50	28
	Peter Zemmer, Alto Adige		
	Crudo Catarratto Zibibbo		28
	Catarratto Zibibbo, Sicilia		
	Sangiovese		32
	Barbanera, Toscana		
	Prosecco		38
	Casa Bottega D.O.C, Treviso, Brut		
Rosé	Pinot Grigio “Blush”		
	Ca Brigiano, Veneto		
Rode wijn <i>Red wine</i>	Montepulciano	4,75	21
	Villa Romanti, Abruzzo		
	Nero d’Avola	5,75	28
	Cataldo, Sicilia		
	Chianti		32
	Barbanera, Toscane		
	Amarone		38
	Corte Giara, Delle Valpolicella		
Cocktails	Aperol Spritz	9,50	
	Limoncello Spritz	9,50	
	Hugo Spritz	9,50	
	Gin Tonic	11	
	Mocktail (non-alcoholic)	7,50	
Gedistilleerd <i>Distilled</i>	Limoncello	5	
	Jenever	5	
	Grappa Ruta	5	
	Vecchia Romagna	5	



MEZZE & APPETIZERS

KOUD *cold*

Antipasti Misti

16



Vegetarische mix van seizoensgroenten, gemarineerd op
traditionele wijze (vegan optie mogelijk)

An aromatic vegetarian medley of seasonal vegetables (vegan option)

Hummus

7



Dip van kikkererwtenmoes met tahina, citroensap, peterselie,
komijn en olijfolie.

*Dip of smooth chickpea puree with tahina, lemon juice, parsley,
cumin and olive oil.*

Mutabal

7,50



Dip van gerookte aubergine met yoghurt en tahina, geserveerd met
granaatappel / munt.

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

Muhamarah

8



Dip van gegrilde zoete paprika met walnoot, granaatappelsiroop,
komijn en tahina.

*Dip of sweet grilled red pepper with walnuts, pomegranate syrup,
cumin and tahina.*

Labneh

8



Dip van zachte uitgelekte yoghurt, met gedroogde munt, olijfolie
en cherrytomaatjes.

*Dip of creamy strained yoghurt with dried mint, olive oil and
cherry tomatoes*



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan

MEZZE & APPETIZERS

Baba Ghanoush

7



Salade van gerookte aubergine met walnoot, cherrytomaat, granaatappel en rucola.

Salad of smoked eggplant with walnut, cherry tomato, pomegranate and arugula.

WARM *warm*

Falafel

8,50



Krokante balletjes van kikkererwten en tuinbonen, geserveerd met rucola, een saus van tahina en sumak.

Crispy chickpea and fava bean balls, served with arugula, a tahini sauce and a touch of sumac.

Gamberi Alla Griglia

14

Gegrilde Gamba's met zeekraal, citroen en kappertjes.

Grilled Prawns with Samphire, lemon and capers.

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



Warme 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

20



Vegetarisch gevulde tortellini in een saus van boter en salie
geserveerd met parmigiano reggiano.

*Vegetarian filled Tortellini in a butter and sage sauce
Served with parmigiano reggiano*

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 lambsholder with carrot, apricot, prunes and
toasted almonds.*

Orata alla Griglia

26

Dorade filet van de grill geserveerd met een Mediterraanse salade van
aardappel en citroen.

*Grilled dorade filet served with a Mediterranean salade of potato
and lemon.*



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



Gestoofte vijgen in een zoete rode wijnsaus met vanille en een vleugje room.

(Ook veganistisch te serveren)

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