



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

Warm:	Espresso	3,25	
<i>Hot</i>	Coffee	3,75	
	Cappuccino	4,50	
	Latte Macchiato	4,50	
	Dubble Espresso	4,50	
	Espresso Macchiato	4,50	
	Hot Chocolate	4,50	
	Theeglas / cup of tea	4,25	Theepot / tea pot 7
	Verse gemberthee		<i>Fresh ginger tea</i>
	Zwarte thee met cardamom		<i>Black tea with cardamom</i>
	Jasmijnthee		<i>Jasmin tea</i>
	Marrokaanse rozenthee		<i>Moroccan rose tea</i>
	Kamillethee		<i>Chamomile tea</i>
	Groene thee		<i>Green tea</i>
	Citroengras & muntthee		<i>Lemongrass & mint tea</i>
	Verse muntthee		<i>Fresh mint tea</i>
	Verveinethee		<i>Verbena tea</i>
	Zwarte thee		<i>Black tea</i>
Koud:	Tonic	4,25	
<i>Cold</i>	Sparkling Water 0,25L / 1L	3 / 9	
	Homemade Lemonade glass 0,48L	6,50	
	Fresh Jus d'Orange	5,50	
Fritz:	Kola	3,75	
	Kola Light	3,75	
	Honigmelone	3,75	
	Bio-Rhabarber	4	

ALCOHOL

Bier:	Hertog Jan 0,0%	3,50
<i>Beer</i>	Hertog Jan	4,50
	Hoegaarden wit	5,50
	Duvel	6,50
	La Chouffe	6,75
	Marres Bier	5,25



DRANKEN *DRINKS*

ALCOHOL



Witte wijn <i>White wine</i>	Verdicchio San Paolo, Dei Castelli di Jesi	5,75	25
	Pinot Grigio Peter Zemmer, Alto Adige	6,50	32
	Crudo Catarratto Zibibbo Catarratto Zibibbo, Sicilia		28
	Sangiovese Barbanera, Toscana		34
	Prosecco Casa Bottega D.O.C, Treviso, Brut		38
Rosé	Pinot Grigio “Blush” Ca Brigiano, Veneto	5,75	26
Rode wijn <i>Red wine</i>	Montepulciano Villa Romanti, Abruzzo	5,75	25
	Nero d’Avola Cataldo, Sicilia	6,75	32
	Chianti Barbanera, Toscane		36
	Amarone Corte Giara, Delle Valpolicella		42
Cocktails	Aperol Spritz	11,50	
	Limoncello Spritz	12,50	
	Hugo Spritz	11,50	
	Gin Tonic	13	
	Mocktail (non-alcoholic)	7,50	
Gedistilleerd <i>Distilled</i>	Limoncello	6	
	Jenever	6	
	Grappa Ruta	7	
	Vecchia Romagna	7	



MEZZE & APPETIZERS

KOUD *cold*

Antipasti Misti

18



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

An aromatic vegetarian mix of seasonal vegetables (vegan option)

Hummus

9



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

9,50



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

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

Muhamarah

10,50



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

8,50



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

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

Baba Ghanoush

8,50



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

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



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Veganistisch
Vegan

MEZZE & APPETIZERS

WARM *warm*

Falafel

10



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

16

Gegrilde gamba's met zeekraal, citroen en kappertjes.

Grilled prawns with samphire, lemon and capers.

Polipo Affogato

19



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

9



Warme linzensoep met koriander en olijfolie.

Hot lentil soup with coriander and olive oil.

Alle voorgerechten worden geserveerd met brood

All starters are served with bread

Extra brood / *extra bread* 2,50

Glutenvrij brood / *glutenfree bread* 3,25



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan

Hoofdgerecht *Main course*

Tortellini

22



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

26



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

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

Coscia d'Anatra

24

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

27



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

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

Orata alla Griglia

29

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.

.....

Kinderpasta / *children's pasta*

14



Lactose
Lactose



Gluten
Gluten



Noten
Nuts



Sesam
Sesame



Vegan

Nagerechten *Desserts*

Torta al Limone

7,50



Huisgemaakte citroentaart met amandelbodem en een gekarameliseerd laagje suiker.

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

Torta al Mascarpone

8,50



Huisgemaakte mascarpone-taart met amandelbodem, vanille en seizoens fruit

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

Fichi al Vino Rosso

9



Gestoofde 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

8



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

