

mare

MARKET BAR

APERITIEF

KAVIAAR ROYAL ASETRA <i>10gr 30gr 50gr 125gr</i>	30 70 120 260
BELUGA <i>30gr 50gr</i>	150 250
GOLD BEACH NR.3 <i>Au Cru - Bloody Mary met tomaten dashi en tomaten ijs + €1</i>	4
ZEEUWSE PLATTE 000 <i>Au Cru - Japans, met Ponzu-dressing en een Hollandaise van miso + €1</i>	5
IRISH MÓR <i>Au Cru - Japans, met Ponzu-dressing en een Hollandaise van miso +1€</i>	6
FOCACCIA <i>Met paté van gerookte paling en kreeftenboter</i>	11

BAR BITES

SASHIMI VAN TONIJN <i>Kizami-wasabi, sojaschuim en kaffir limoen</i>	18
GRAVAD TORSK <i>Dille mayonaise, crostini, postelein en eidooier</i>	17
LANGOUSTINE CARPACCIO <i>Komkommer, citroen dressing en buddah finger</i>	18
HEILBOT ROULEAU <i>Duindoorn en knolselderij</i>	16

MARES FAVOURITES

PALING IN'T GROEN <i>Aspic van paling en zilte-kruiden met een aardappelsalade</i>	21
DASHI-BOUILLION <i>Mai-take, bloemkool en makreel</i>	18
COQUILLE <i>Pompoen-toffe en pompoen-compote</i>	18
ZEEDUIVEL <i>Aardappel-schuim, omelet en pancetta</i>	19
WOENSDAG KIBBELINGDAG	dagprijs

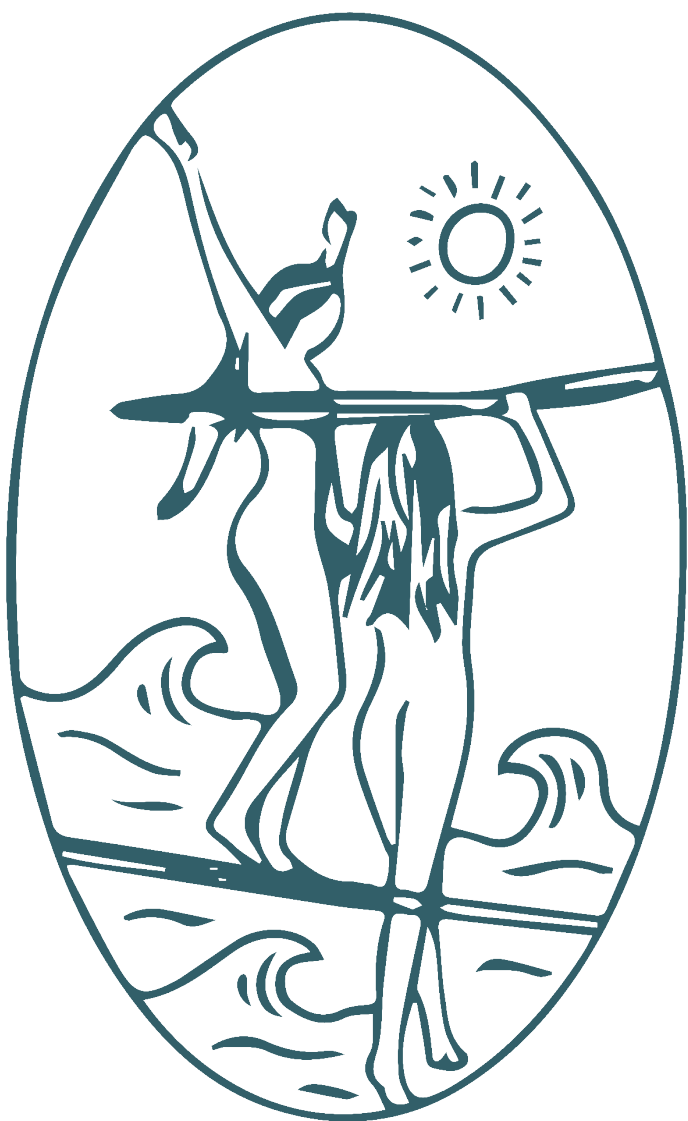
SEIZOENSGERECHTEN

PASTA DI MARE <i>Ravioli van king-crab met gebrande asperges een saffraan-mossel jus</i>	22
ROGVLEUGEL <i>Parelgort risotto, radijs en beure noisette</i>	23
GRIET <i>Pommes mouseline, cantharel en morille saus</i>	25
SOLE MEUNIÈRE <i>Pommes sauté en spinazie</i>	12 per 100 gr

DESSERTS

MANDARIJN MOUSSE <i>Speculaas en lemoncurd</i>	10
CHOCOLADE DESSERT <i>5 bereidingen van chocolade</i>	10
KAZEN VAN KAAS AAN DE MAAS <i>Sainte-Maure—Beafort d'été—Taleggio—Blackstick bleu, geserveerd met notenbrood en seizoensjam</i>	16

Heb je een allergie?
Meld dit aan het personeel en zij zorgen voor een passende oplossing.



mare