

# MARIUS



W I J N C A F É

**LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF!  
2-GANGEN LUNCH MENU 28,-  
OP VRIJDAG EN ZATERDAG**





**TOT 21:30**

**VEGETARISCH**

**Huisgemaakte focaccia met olijfolie 5**

**Gemengde noten 6**

**Olijven Arbequina & Lucques 6**



**Jalapeno & kaas bitterbal, limoen/koriander mayonaise 9**

**Dips & flatbread 10**

tapenade, linzenhummus, tzatziki

**Vers gemaakte falafel 12**

linzenhummus, zhoug

**Geroosterde bospeen 8**

muhammara & dukkah



**Boerenkazen, chutney, crackers**

3 soorten 12

5 soorten 18



**VISCONSERVEN VAN 'PYSCIS'**

*geserveerd met Pan de Cristal toastjes*

**Blauwe Mosselen 2022 16,5**

**Gerookte sprotjes 'Balticx Gold' 2023 16,5**

**Sardines 'Royale' 2022 16,5**

Vraag naar onze allergenen kaart

## VIS

**Mojama de atun (gedroogde tonijn) 15**  
geroosterde paprika



**Langoustines in brique deeg 18**  
Thaise dressing

**Mosselen 12**  
groene curry

**Slakken petit gris 18**  
kruidenboter



## VLEES

**Charcuterie & cornichons 14**

**Gesmoorde lamsgehaktballetjes 14**

**Parmaham 24 maanden 16**  
pickled Sivri pepers



**In huis gemaakte terrine 12**  
grove mosterd & augurk

**Krokante kip 12**  
spicy mayonaise

**Steak tartaar 14**  
aioli, pickled mosterdzaad & chips

**Frietje stoofvlees 12**  
gestoofde wang, mayonaise & krokante uitjes

## DESSERTS

**Honing - nougatroomijs 6**



**Donkere chocolademousse, Italiaanse hazelnoten 9**

**Truffels van de Bonte Koe, 3 stuks 7**  
In combinatie met Tawny port 14  
Truffel per stuk 2,5

## ONZE WINKEL IS DE WIJNKAART

Wij werken met een vaste opslag

Winkelprijs	Opslag
tot 30	25
boven de 30 tot 200	35

*Prijs op aanvraag voor wijnen boven de 200*



### FRIS

Schulp BIO appelsap 3,5

Yuzuka Yuzu lemonade 5,5

Walden BIO Ice tea lemon 3,7



### WARME DRANKEN

Koffie 3,2

Espresso 3,2

Cortado 3,5

Dubbele espresso 4,2

Cappuccino 3,6

Flat White 4,5

Latte 3,8

Thee 3,5



### ACQUA DOLOMIA 0,75L

Frizzante 6

Naturale 6



### BIER

Kirin Ichiban 5

Kirin Ichiban 0.0% 5

### OVERIGE DRANKEN

Alvear vermouth, met ijs 5,5

Wisselende cocktail 12

## VOORGERECHTEN

**Crudo van zwaardvis 15**  
bloedsinaansappel, leccino olijfjes

**Burrata 14**  
zoet-zure aubergine, puntarella

**Groene asperges 13**  
gribische saus, waterkers

---

## TO SHARE

**Côte de Boeuf, 700 gr 79**  
friet, mayonaise, groene salade,  
zwarte pepersaus

---

## SIDES

**Friet met mayonaise 6**

**Ratte aardappel, tijm, citroen 6**

**Little gems, parmezaan, mosterdressing 6**

**Gemengde lentegroente 6**



## HOOFDGERECHTEN

**Baskische kip 20**  
morieltjes, daslook, ratte aardappel

**Skrei 19**  
venkel, vongole

**Hollandse asperges 19**  
verse doperwtjes, porchetta,  
zacht gekookt ei

**Ravioli 18**  
ricotta, morieltjes, daslook

---



### **Winkel**

Onze winkel is geopend tot 23:00, zodat je wat moois mee kan nemen naar huis.

### **Private Dining**

Zou je graag met collega's, vrienden of familie privé bij ons willen dineren? Mail naar [wijncafe@mariuswijn.nl](mailto:wijncafe@mariuswijn.nl)

### **Proeverij**

Vanaf 10 personen gidsen we jou en je gezelschap anderhalf uur lang door de wereld van wijn aan de hand van 6 door ons uitgekozen wijnen.

### **Evenementen**

Houd onze website en social media in de gaten voor al onze aankomende evenementen!

### **Lunch @mariuswijncafé**

Laat je verrassen door onze chef! Vrijdag en zaterdag bieden wij een heerlijk 2-gangen lunch menu aan voor 28,-.



**TILL 21:30**

**VEGETARIAN**

**Homemade focaccia with olive oil 5**

**Mixed nuts 6**



**Olives Arbequina & Lucques 6**

**Jalapeno & cheese "bitterbal" 9**  
lime/coriander mayonaise

**Dips & flatbread 10**  
tapenade, lentil hummus, tzatziki

**Falafel 12**  
lentil hummus, zhoug

**Roasted carrots 8**  
muhammara & dukkah

**Boerenkazen, chutney, crackers**  
3 soorten 12  
5 soorten 18



**CANNED FISH FROM 'PYSCIS'**

*served with Pan de Cristal toast*

**Blue Mossels 2022 16,5**

**Smoked sprats 'Balticx Gold' 2023 16,5**

**Sardines 'Royale' 2022 16,5**



## FISH

**Mojama de atun (air dried tuna) 15**  
roasted pepper



**Langoustines in brique doug 18**  
Thai dressing

**Mussels 12**  
green curry

**Escargots petit gris 18**  
herb butter



## MEAT

**Charcuterie & cornichons 14**

**Braised lamb meatballs 14**

**Parma ham 24 month 16**  
pickled Sivri peppers



**Homemade terrine 12**  
whole grain mustard & pickles

**Crispy chicken 12**  
spicy mayonnaise

**Steak tartare 14**  
aioli, pickled mustardseed & chips

**Beefstew Fries 12**  
stewed cheek, mayonnaise & crispy onions

## DESSERTS

**Honey - nougat ice cream 6**



**Dark Chocolatemousse, Italian hazelnuts 9**

**Truffles from de Bonte Koe, 3 truffles 7**  
In combination with Tawny Port 14  
Single truffle 2,5

## OUR SHOP IS OUR WINE LIST

We work with a fixed raise

Store price	Raise
till 30	25
up till 30 200	35

*Price on request for wines over 200*



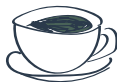
### COOL DRINKS

- Schulp BIO appeljuice 3,5
- Yuzuka Yuzu lemonade 5,5
- Walden BIO Ice tea lemon 3,7



### WARM DRINKS

- Coffee 3,2
- Espresso 3,2
- Cortado 3,5
- Dubble espresso 4,2
- Cappuccino 3,6
- Flat White 4,5
- Latte 3,8
- Tea 3,5



### ACQUA DOLOMIA 0,75L

- Frizzante 6
- Naturale 6



### BEER

- Kirin Ichiban 5
- Kirin Ichiban 0.0% 5

### ADDITIONAL DRINKS

- Alvear vermouth, with ice 5,5
- Aperatif 12

## STARTERS

**Crudo from swordfish 15**  
blood orange, leccino olives

**Burrata 14**  
sweet-sour eggplant, puntarella

**Green asperges 13**  
gribische sauce, watercress

---

## TO SHARE

**Côte de Boeuf, 700 gr 79**  
fries, mayonnaise, green salad,  
black peppercorn sauce

---

## SIDES

**Fries with mayonnaise 6**

**Ratty potato, thyme, lemon 6**

**Little gems, parmesan, mustard dressing 6**

**Mixed spring vegetables 6**



## MAINS

**Basque chicken 20**  
morilles, wild garlic, ratty potato

**Cod 19**  
vannel, vongole

**'Hollandse' asparagus 19**  
fresh peas, porchetta,  
soft boiled egg

**Ravioli 18**  
ricotta, morilles, wild garlic

---

