



Te bestellen van 17.00 – 20.00 uur / Available from 17.00 to 20.00

VOORGERECHTEN / STARTERS

GEPOFTE RODE BIET *Puffed beetroot* 8.25
Quinoa, komijn hangop, feta, granaatappel, bietenblaadjes
Quinoa, cumin 'hangop' (creamy yogurt), feta cheese,
pomegranate, beet leaves

SPRINGROL *Spring roll* 10.25
Gember crème, radijs, zoetzure wortel en rode ui, saus van soja
en chili, cajun popcorn, zorri cress
Ginger cream, radish, sweet and sour carrot and red onion,
soy and chilli sauce, Cajun popcorn, Zorri cress

GEROOSTERDE PAPRIKA VELOUTÉ MET PASTINAAK *Roasted pepper velouté with parsnips* 8.25
Velouté, crumble pompoen, pompoen pitjes, krokant van
papadum, pompoen olie
Velouté, crumbled pumpkin, pumpkin seeds, crispy papadum,
pumpkin oil

KNOLSELDERIJ SOUSVIDE GEGAARD *Celeriac cooked sous-vide* 11.00
Hummus, harissa, gele wortel, truffelaardappel, komkommer,
crouton van focaccia
Houmous, harissa, yellow carrot, truffle potato, cucumber,
focaccia croutons

SALADE VAN GEITENKAAS *Goat's cheese salad* 9.25
Stoofpeertjes, meloenkomkommer, portdressing
Stewed pears, cucamelons, port dressing

BURRATA *Burrata* 9.95
Tricolore tomaat en een crème van Aceto Balsamico
Tricolore tomatoes and balsamic vinegar crème

HOOFDGERECHTEN / MAIN COURSES

RISOTTO *Risotto* 20.50
Gele stekelzwam, spruitjes, waterkers, oude kaas en
gepocheerd biologisch ei, walnotenolie
Yellow prickly pear, Brussels sprouts, watercress, mature
cheese and poached organic egg, walnut oil

HARTIGE TAART *Savoury Pie* 20.50
Delfsblauwe kaas, prei, rasp van mierikswortel, zure room,
Mizuna takjes
Delft blue cheese, leek, grated horseradish, sour cream, sprigs
of Mizuna

GEROOSTERDE BLOEMKOOL *Roasted Cauliflower* 22.50
Witte uien compote met vanille, truffel beurre blanc saus en
chips van uien
White onion compote with vanilla, beurre blanc sauce with
truffle and onion crisps

JACKFRUIT BURGER *Jackfruit Burger* 18.50
Brioche bol, gegrilde courgette, zoetzure rode kool, rode ui,
tomatensalsa, huisgemaakte friet van friethoes
Brioche bun, grilled courgette, sweet and sour red cabbage,
red onion, tomato salsa, homemade fries from frithoes

RAVIOLI TRUFFEL *Truffle Ravioli* 19.50
Een keur aan paddenstoelen, rucola, en geroosterde
hazelnoten
A selection of mushrooms, rocket salad, and roasted
hazelnuts

BIJGERECHTEN / SIDE DISHES

FRIET ‘FRIETHOES’ 5,25
met huisgemaakte mayonaise
‘FrietHoes’ fries and homemade mayonnaise

BROOD MET GEZOUTEN BOTER EN OLIJFOLIE 4,25
Bread with salted butter and olive oil

ZOETE AARDAPPELFRIET MET TRUFFELMAYONAISE 6,25
Sweet potato fries with truffle mayonnaise

GEROOSTERDE GROVE RATATOUILLE 5,25
Roasted chunky ratatouille

DESSERTS / DESSERTS

SIGNATURE DISH *Signature dish* 16.50
Tartelette met gele room, choco genache, lemon curd,
frambozenkletskep, rosé goud.
Tartlets with custard cream, chocolate ganache, lemon curd,
raspberry biscuit, rose gold.

AVOCADO SEMIFREDDO *Avocado semifreddo* 11.00
Kiwi coulis, sinaasappelgel, krokant van napoleon
Kiwi coulis, orange gel, crispy Napoleon

TIRAMISU *Tiramisu* 11.00
Limoen sake mascarpone mousse, blauwe bessen gel, koffie
meringue, koffie chocolade crunch
Lemon sake mascarpone mousse, blueberry gel, coffee meringue,
coffee chocolate crunch

KAASPLATEAU *Cheese Board* 13.00
Drie soorten Hollandse kaas, notenbrood en vijgencompote
Three kinds of Dutch cheese, nut bread and fig compote

WARME DRANKEN / HOT DRINKS

KOFFIE *Coffee* 3.50

DECAFÉ *Décaf* 3.50

ESPRESSO DOPPIO *Espresso doppio* 3.25

CAPPUCCINO *Cappuccino* 3.75

KOFFIE VERKEERD *Latte (milky coffee)* 3.25

LATTE MACCHIATO *Latte macchiato* 3.75

FLAT WHITE *Flat white* 3.50

WARME CHOCOLADEMELK *Hot chocolate* 3.50
MET SLAGROOM *with whipped cream* 0.50

DIVERSE THEESOORTEN *Various teas* 3.50
Nederlandse Local Tea
Dutch Local Tea

VERSE MUNTTHEE *Fresh mint tea* 3.75

DE IDEALIST / *The Idealist*
In samenwerking met Pure Africa en Koffiebranderij Koffielust biedt MAAS een unieke duurzame koffie met dubbel IMPACT! Boeren in Rwanda worden vaak gedwongen hun koffie te verkopen tegen een te lage prijs. In samenwerking met Pure Africa, betaalt MAAS een eerlijke en hogere prijs voor de groene boon. De koffiebonen uit Rwanda hebben een sterk karakter met een zachte bloemachtige afdronk.
In collaboration with Pure Africa and Koffiebranderij Koffielust, we offer a unique and sustainable coffee with double IMPACT! Farmers in Rwanda are often forced to sell their coffee at low prices. In collaboration with Pure Africa, MAAS pays an honest price for the raw beans. The coffee beans from Rwanda have a strong character with a soft, flowery finish.

FRISDRANKEN / SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO 0.25L *San Pellegrino 0.25 L* 3.50

ACQUA PANNA 0.25 L *Acqua Panna 0.25 L* 3.50

COCA COLA *Coca Cola* 2.75

COCA COLA ZERO *Coca Cola zero* 2.75

FANTA *Fanta* 2.75

SPRITE *Sprite* 2.75

BITTER LEMON *Bitter Lemon* 2.75

ROYAL BLISS TONIC *Royal Bliss Tonic* 2.75

ROYAL BLISS BOHEMIAN BERRY SENSATION 2.75
Royal Bliss Bohemian Berry Sensation

ROYAL BLISS GINGER ALE *Royal Bliss Ginger Ale* 2.75

ROYAL BLISS GINGER BEER *Royal Bliss Ginger Beer* 2.75

FUZE TEA GREEN TEA *Fuze Tea Green Tea* 2.75

FUZE TEA BLACK TEA SPARKLING 2.75
Fuze Tea Black Tea sparkling

VERSE JUS D'ORANGE *Fresh orange juice* 2.75

BIG TOM TOMATENSAP *Big Tom tomato juice* 2.75

SAN PELLEGRINO 0.75L *San Pellegrino 0.75 L* 6.75

ACQUA PANNA 0.75 L *Acqua Panna 0.75 L* 6.75

BIEREN / BEERS

AFFLIGEM BLOND 6,8% *Affligem blond 6.8%* 3.50

AFFLIGEM BLOND 0.0% *Affligem blond 0.0%* 3.50

BLONDE ANOUK - BLOND BIER 5% 3.50
Blonde Anouk - blond ale 5%

PAREL VAN DELFT - FRUITIG SEIZOENSBIER 4,5% 3.75
Parel van Delft - fruity seasonal ale 4.5%

SCHOREM - IPA 5,5% *Schorem - IPA 5.5%* 4.00

BALTHASAR - TRIPEL 8% *Balthasar - Tripel 8%* 4.25

GEDISTILLEERD / SPIRITS

RODE PORT *Red port wine* 5.50

VERMOUTH *Vermouth* 3.95

SHERRY *Sherry* 5.50

JONGE JENEVER *Dutch "Jonge jenever"* 3.95

VIEUX *Vieux* 3.95