

LUSTER

- Eggs royale**
brioche - gepocheerde eitjes,
gerookte zalm & hollandaisesaus _____ 13,50
· avocado +2,00
- Spanish benedict**
brioche - gepocheerde eitjes,
serranoham & hollandaisesaus _____ 13,50
· avocado +2,00
- French breakfast**
☞ croissant met jam, boter & koffie _____ 5,90
- Scrambled eggs**
pain rustique - gerookte zalm _____ 8,25
· avocado +2,00
- Acai bowl**
☞ met passievrucht, rood fruit, banaan,
cocos & zaden _____ 9,50
- Avocado on toast**
☞ met citroen & kaffir olie _____ 5,50

O
N
T
B
I
J
T

10:00

-

12:00



English menu



LUNCH

SIGNATURE DISHES - sharing

Tonijntartaar
avocado, dukkah & wasabicrème _____ 13,50

Portobello steak
☪ portobello, limaboonpuree & zachte harissa ____ 9,50

Vitello tuna tataki
kalfsmuis, tonijn tataki, caponata
& tonijncrème _____ 12,90

Coquilles
aardpeer crème, miso, gemarineerde venkel
& sesam _____ 14,50

Arancini
wisselende risottoballetjes,
met pecorino & tomatensalsa _____ 9,50

Superfood salade
☪ halloumi, gegrilde groenten, dadels,
bietencrème, pompoen- & pijnboompitten ____ 11,50

Caprese
☪ burrata, basilicumolie & tricolore tomaatjes _ 10,90

Bruschetta
knoflookbrood, tomaat, basilicum & serranoham _ 7,90

Scampi tempura
krokante black tiger gamba & pico de gallo ____ 10,50

Ajam dabu-dabu
kipspiesjes & dabu-dabu salsa _____ 9,90

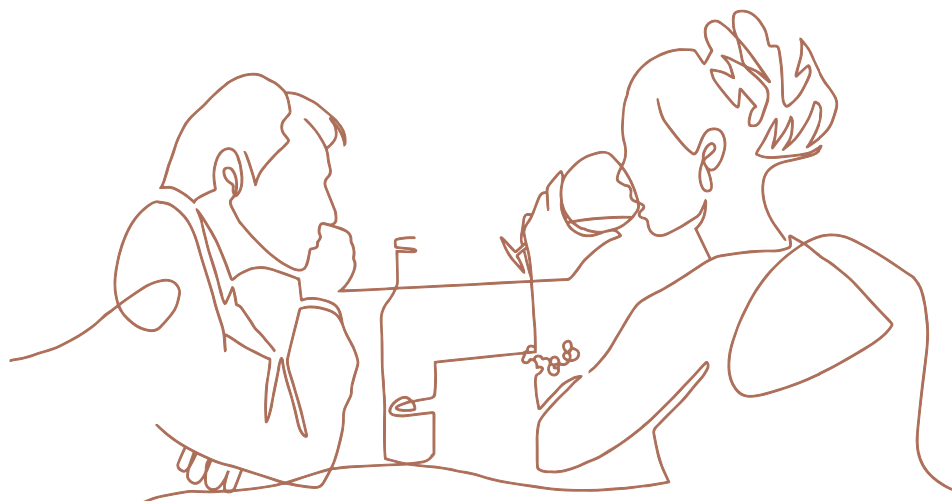
Sardientjes
handingelegde sardientjes, venkel
& knoflookbrood _____ 12,90

Kabeljauwfilet
parelcouscous & saffraan-citroengrassaus ____ 15,90

Pulpo nero
linguine al nero, octopus, tomaten
& rode wijn _____ 17,90

Churrasco de quadril
diamanthaas, rås el hânout, pompoencrème &
spruitkool lamellen _____ 15,90

Ravioli
☪ truffel, bospaddenstoelen
& Grana Padano schuim _____ 13,50



OESTERS - seizoensgebonden

1/4 dozijn _____ 11,50

1/2 dozijn _____ 20,50

1 dozijn _____ 36,50



BROOD & WRAPS - tot 16:00

Eggs royale
brioche - gepocheerde eitjes,
gerookte zalm & hollandaisesaus _____ 13,50
· avocado +2,00

Spanish benedict
brioche - gepocheerde eitjes,
serranoham & hollandaisesaus _____ 13,50
· avocado +2,00

Carpaccio
pain rustique - rundercarpaccio,
truffelcrème, pecorino & pijnboompitten ____ 11,50

Vitello
pain rustique - kalfsmuis, caponata &
tonijncrème _____ 11,50

Wrap togarashi kip
pittige kip, avocado, zongedroogde tomaat
& labneh _____ 10,90

LUSTER burger
100% Black Angus, brioche, cheddar, bacon,
uiencompote, augurk, tomaat & truffelcrème ____ 15,50

Geitenkaas
☪ pain rustique - vijgen, pompoencrème,
gekarameliseerde ui & pistache _____ 11,50

Garnalenkroketten
pain rustique - Hollandse garnalenkroketten
& limoencrème _____ 14,50

Croque mediterraneo
pain rustique - serrano, mozzarella, tomaat
& kruidenspread _____ 10,90

SOEP

Mediterraanse vissoep
gepulde vissoep, rouille & knoflookbrood ____ 15,50

☪ - vegetarisch

· glutenvrij +1,50

· vraag naar onze gerechten voor de kids



DESSERTS

- ☞ **Brownie** _____ 7,50
- ☞ **LUSTER** martini cheesecake _____ 7,50
- ☞ **Crispy pear**
caramel, hazelnoot & vanilleschuim _____ 7,50
- ☞ **Kaasplankje** _____ 16,50
- ☞ **Patisserie van Eclair Affair** _____ wisselend

A NTI PAS TI

borrelkaart

15:30 - 17:30 21:30 - 23:00

Charcuterie
mediterrane vleeswaren
15,50

☞ **Brood & dips**
met smeersels & dips
7,50

☞ **Kaasplankje**
selectie van kazen
16,50

Serranoham
8,50

☞ **Nacho's**
cheddar, rode ui, jalapeños,
guacamole & sour cream
11,90

Arancini
wisselende risottoballetjes
met pecorino & tomatensalsa
9,50

Calamares
met citroen & labneh
9,50

Bitterballen
met mosterd
9,50

☞ **Gemarineerde olijven**
4,20

☞ **Kimchi dumplings**
met soja-dip
9,50

Sardientjes
handingelegde sardientjes, venkel
& knoflookbrood
12,90

D I N E R

17:00

22:00

SHARING DISHES

SMALL SIZED

- Coquilles**
aardpeer crème, miso, gemarineerde venkel
& sesam _____ 14,50
- Tonijntartaar**
avocado, dukkah & wasabicrème _____ 13,50
- Arancini**
wisselende risottoballetjes,
met pecorino & tomatensalsa _____ 9,50
- Superfood salade**
Ø halloumi, gegrilde groenten, dadels,
bietten crème, pompoen- & pijnboompitten _____ 11,50
- Ajam dabu-dabu**
kipspiesjes & dabu-dabu salsa _____ 9,90
- Caprese**
Ø burrata, basilicumolie & tricolore tomaatjes _____ 10,90
- Bruschetta**
knoflookbrood, tomaat, basilicum & serranoham _____ 7,90
- Charcuterie**
mediterraanse vleeswaren _____ 15,50
- Serranoham** _____ 8,50
- Sardientjes**
handingelegde sardientjes, venkel
& knoflookbrood _____ 12,90
- Kimchi dumplings**
Ø met soja-dip _____ 9,50
- Scampi tempura**
krokante black tiger gamba & pico de gallo _____ 10,50
- Vitello tuna tataki**
kalfsmuis, tonijn tataki, caponata
& tonijncrème _____ 12,90
- Portobello steak**
Ø portobello, limaboonpuree & zachte harissa _____ 9,50



SHARING DISHES

MEDIUM SIZED

- Kabeljauwfilet**
parelcouscous & saffraan-citroengrassaus _____ 15,90
- Pulpo nero**
linguine al nero, octopus, tomaten
& rode wijn _____ 17,90
- Ravioli**
Ø truffel, bospaddenstoelen
& Grana Padano schuim _____ 13,50
- Churrasco de quadril**
diamanthaas, rås el hânout, pompoencrème
& spruitkool lamellen _____ 15,90
- Eendenborst**
soja-sjalotten, zoete aardappel
& baby paksoi _____ 15,90
- Lomo de ciervo**
hertensteak, appel, meloesui, oesterzwam
& port-stroop jus _____ 16,90

BIJGERECHTEN

- Ø Frietjes Provençal met mayonaise _____ 4,90
- Ø Knoflookbrood met aioli _____ 4,90



OESTERS - seizoensgebonden

- 1/4 dozijn _____ 11,50
- 1/2 dozijn _____ 20,50
- 1 dozijn _____ 36,50

Ø - vegetarisch
· glutenvrij +1,50

· vraag naar onze gerechten voor de kids

Volg ons op Facebook en Instagram:
[@Luster.maastricht](#)



WiFi: like our Facebook page

www.luster.nl