

LUSTER

- Eggs royale**
brioche - gepocheerde eitjes,
gerookte zalm & hollandaisesaus _____ 13.9
· avocado +2
- Spanish benedict**
brioche - gepocheerde eitjes,
serranoham & hollandaisesaus _____ 13.9
· avocado +2
- French breakfast**
☞ croissant met jam, boter & koffie _____ 5.9
- Scrambled eggs**
pain rustique - gerookte zalm _____ 9.5
· avocado +2
- Acai bowl**
☞ met passievrucht, rood fruit, banaan,
cocos & zaden _____ 10.5
- Avocado on toast**
☞ met citroen & kaffir olie _____ x6.5

O
N
T
B
I
J
T

10:00

-

12:00



English menu



L U N C H

SIGNATURE DISHES - sharing

Tuna tataki
tonijn, sesam, mango & wasabicrème _____ 13.9

Coquilles
witte chocolade, komkommer & limoen _____ 15.9

Asian steak tartare
steak tartaar, radijs, meloes ui,
nori & ponzu _____ 13.5

Arancini
wisselende risottoballetjes,
met pecorino & tomatensalsa _____ 9.5

Superfood salade
Ø halloumi, gegrilde groenten, dadels,
bietencrème, pompoen- & pijnboompitten _____ 13.9

Caprese de fraise
Ø burrata, basilicumolie & aardbei _____ 11.9

Bruschetta
knoflookbrood, tomaat, basilicum & serranoham _ 8.9

11:00 **Gamba tempura**
krokante black tiger gamba's & pico de gallo _ 11.5

- **Ajam dabu-dabu**
kipspiesjes & dabu-dabu salsa _____ 9.9

17:30 **Sardines Millésimées**
handingelegde sardines uit Bretagne, venkel
& knoflookbrood _____ 13.9

Kimchi dumplings
gefermenteerde kool & soja-dip _____ 10.9

Fusion haddock
schelvisfilet, Thom kha kai, prei & pistache _ 16.9

Pulpo nero
linguine al nero, octopus & puttanesca _____ 17.9

Churrasco primavera
Ø diamanthaas, groene asperges
& gerookte knoflook-tijmboter _____ 16.9

Ravioli
truffel, bospaddenstoelen & Parmezaanschuim _ 14.5
· verse truffel +9.5



EXPERIENCE

menu

Sharing dishes
selected by **LUSTER**

39.5 p.p.

BROOD & WRAPS - tot 16:00

Eggs royale

brioche - gepocheerde eitjes,
gerookte zalm & hollandaisesaus _____ 13.9
· avocado +2

Spanish benedict

brioche - gepocheerde eitjes,
serranoham & hollandaisesaus _____ 13.9
· avocado +2

Carpaccio

pain rustique - rundercarpaccio,
truffelcrème, pecorino & pijnboompitten _____ 11.9

Beef steak

pain de campagne - gegrilde steak,
cashewnoten & pecorino _____ 12.5

Wrap togarashi kip

licht pittige kip, avocado,
zongedroogde tomaat & labneh _____ 11.5

LUSTER burger

100% Black Angus, brioche, cheddar, bacon,
uiencompote, augurk, tomaat & truffelcrème ____ 15.9

Geitenkaas

🌱 pain rustique - vijgen, pompoencrème,
gekarameliseerde ui & pistache _____ 11.9

Garnalenkroketten

pain de campagne - Hollandse garnalenkroketten
& limoencrème _____ 14.9

Croque mediterraneo

pain de campagne - serrano, mozzarella,
tomaat & kruidenspread _____ 10.9

SOEP

Mediterraanse vissoep

gevulde vissoep, rouille, pecorino
& knoflookbrood _____ 16.5

🌱 - vegetarisch

· glutenvrij +1,50

· vraag naar onze gerechten voor de kids

LOBSTER - dagvoorraad

lauwwarm geserveerd met gerookte tijmboter

1/2 kreeft _____	23.5
1 kreeft _____	39.5



FRUITS DE MER - seizoensgebonden

Petit plateau

2 oesters, black tiger gamba's, mosselen, selectie van garnalen, kokkels, scheermessen & zeekraal _____	29.5
· halve kreeft +19.5	

Grand plateau

4 oesters, black tiger gamba's, mosselen, garnalen, kokkels, scheermessen & zeekraal _____	57.5
· halve kreeft +19.5	

1/4 dozijn oesters _____	11.5
1/2 dozijn oesters _____	20.5
3/4 dozijn oesters _____	29.5
1 dozijn oesters _____	36.5



DESSERTS

☞ Brownie _____	8.5
☞ LUSTER martini cheesecake _____	8.5
☞ Jardin de chocolate ijs van Visser, witte chocolademousse & pistache spongecake _____	9.5
☞ Sorbet trio van Visser _____	8.5
☞ Kaasplankje van 't Rommedoeke _____	16.5
☞ Verse eclairs van Eclair Affair _____	6.9

ANTI PAS TI

borrelkaart

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


Charcuterie
mediterrane vleeswaren
15.5

 **Brood & dips**
met smeersels & dips
8.5

 **Kaasplankje**
van 't Rommedoeke
16.5

Serranoham
9.5

Rendang kroketjes
komkommer & limoencreme
11.9

 **Nacho's**
cheddar, rode ui, jalapeños,
guacamole & sour cream
12.9

Arancini
wisselende risottoballetjes
met pecorino & tomatensalsa
9.5

Calamares
met citroen & labneh
9.9

Bitterballen
met mosterd
9.5

 **Gemarineerde olijven**
4.5

 **Kimchi dumplings**
gefermenteerde kool & soja-dip
10.5

Sardines Millésimées
handingelegde sardines uit Bretagne,
venkel & knoflookbrood
13.9

D I N E R

SHARING DISHES

SMALL SIZED

Tuna tataki

tonijn, sesam, mango & wasabicroème _____ 13.9

Coquilles

witte chocolade, komkommer & limoen _____ 15.9

Arancini

wisselende risottoballetjes,
met pecorino & tomatensalsa _____ 9.5

Superfood salade

Ø halloumi, gegrilde groenten, dadels,
bietencrème, pompoen- & pijnboompitten _____ 13.9

Ajam dabu-dabu

kipspiesjes & dabu-dabu salsa _____ 9.9

Caprese de fraise

Ø burrata, basilicumolie & aardbei _____ 11.9

Bruschetta

knoflookbrood, tomaat, basilicum & serranoham _____ 8.9

Charcuterie

17:00 mediterrane vleeswaren _____ 15.5

Serranoham

- _____ 9.5

Rendang kroketjes

22:00 komkommer & limoencreème _____ 11.9

Sardines Millésimées

handingelegde sardines uit Bretagne, venkel
& knoflookbrood _____ 13.9

Kimchi dumplings

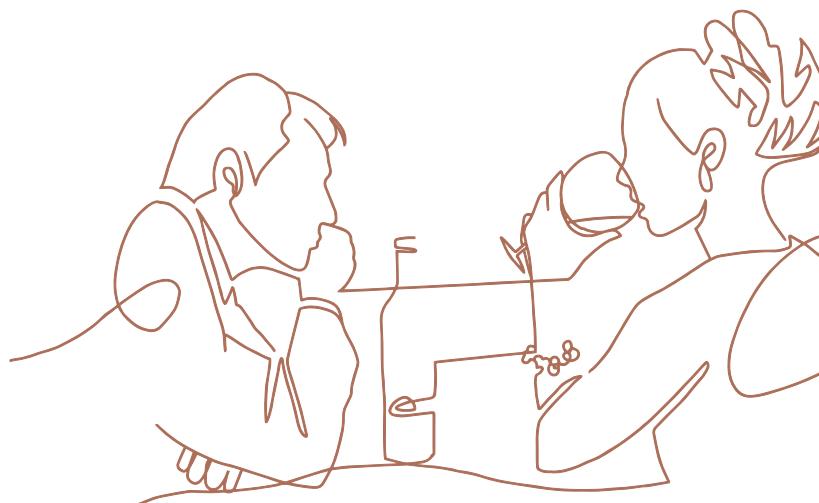
Ø gefermenteerde kool & soja-dip _____ 10.5

Gamba tempura

krokante black tiger gamba's & pico de gallo _____ 11.5

Asian steak tartare

steak tartaar, radijs, meloes ui,
nori & ponzu _____ 13.5



SHARING DISHES

MEDIUM SIZED

Fusion Haddock schelvisfilet, Thom kha kai, prei & pistache	16.9
Pulpo nero linguine al nero, octopus & puttanesca	18.9
Ravioli ☞ truffel, bospaddenstoelen & Parmezaanschuim · verse truffel +9.5	14.5
Churrasco primavera diamanthaas, groene asperges & gerookte knoflook-tijmboter	16.9
Eendenborst dashi, zoete aardappel & seizoengroenten	16.9
Gnocchi ☞ verse gnocchi, tricolore tomaatjes, salie & boterjus	13.9
Piccata al limone kalfslende, mediterraanse jus, kappertjes & gegrilde groenten	17.5

PICANHA

grain-fed Black Angus Picanha, chimichurri & gegrilde seizoensgroenten · bereiding ± 45 min	59.9
± 2 personen	

BIJGERECHTEN

☞ Frietjes Provençal & mayonaise	4.9
☞ Knoflookbrood & aioli	4.9
☞ Pimientos de Padrón & gerookt zeezout	6.5

**E
XPE
RIEN
CE**
menu

Sharing dishes
selected by **LUSTER**

39.5 p.p.

☞ - vegetarisch

· vraag naar onze gerechten voor de kids

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



www.luster.nl