

THUIS

by Fletcher

ALL DAY

NIEUW! THUIS by Fletcher. De lekkerste Fletcher gerechten zijn nu ook te bestellen voor thuis. We hebben een speciaal menu samengesteld, lekker en makkelijk. De gerechten zijn dagelijks af te halen tussen **12.00 en 20.00 uur** bij de Marina Lounge locatie bij jou in de buurt. Bestel minimaal een half uur van tevoren via www.restaurantmarinalounge.nl/thuis of telefonisch bij de locatie van jouw keuze (telefoonnummers en deelnemende locaties staan op de website). Eet smakelijk!

ZOETE TREK

AMBACHTELIJK GEBAKKEN APPELTAART | 3,90  **KLASSIEKER**
met slagroom

RED VELVET CAKE | 4,50
met vanille-roomkaas vulling

BROWNIE | 4,50
met slagroom

CHEESECAKE | 4,50
New York-stijl met krokante biscuitbodem

BROOD & CO

GEROOKTE ZALM | 7,50 
robuuste witte bol met warmgerookte zalm, salsa van rode ui en limoenmayonaise

SANDWICH CARPACCIO | 7,50
dun gesneden rundermuis, zongedroogde tomaat, Grana Padano, pittenmix, rucola en huisgemaakte truffelcrème

TUNA BOL | 7,50 
huisgemaakte tonijnsalade, bosui en rucola op een robuuste witte bol

VEGGIE BOL | 7,50 
robuuste witte bol met gegrilde groenten, feta en hummus

SALADES

SALADE MARINA LOUNGE | 12,50  **KLASSIEKER**
rijkgevulde salade met gerookte zalm, forel en gewokte gamba's

CAESAR SALADE | 10,50
boerderijhoender, krokante spek, ansjovis dressing, croutons, romaine sla en Grana Padano

GEITENKAAS SALADE | 10,50 
frisse salade met geitenkaas, mango, rode peper, rauwe ham en granaatappel

OMELET

Geserveerd op vloerbrood, keuze uit wit of bruin

OMELET LORRAINE | 8,50
romige omelet met oude kaas, spek en ui

OMELET ZALM | 8,50 
omelet met gerookte wilde zalm en bosui

LEKKER VOOR ERBIJ

BROODPLANKJE | 4,50 
vers afgebakken vloerbrood, truffelboter en aioli

BORRELPLANK MARINA LOUNGE | 14,50 
gerookte zalm, makreel, calamaris, krokante garnaal, rouille, brood, kruidenboter

THUIS

by Fletcher

ALL DAY

MARINA LOUNGE FAVORIETEN

geserveerd met ambachtelijke frites


VLEES

FLETCHER BURGER | 15,00 
100% runderburger op een brioche bol met 'Old Amsterdam', gekarameliseerde uitjes, bacon, tomaat, jalapeño en huisgemaakte truffelcrème

KIPSATÉ | 15,00 
spies van gemarineerde gildehoen geserveerd met kroepoek, atjar, krokante uitjes en satésaus

PARELHOEN | CALVADOS | 17,50
zachtgegaarde parelhoenfilet met een lak van appel en Calvados jus

VIS

SLIPTONG - 2 STUKS | 17,50 
in roomboter gebakken sliptong geserveerd met citroen en remouladesaus

VEGA

SWEET POTATO PIE | 15,00 
rijkgevuld bladerdeegtaartje met linzen, zoete aardappel en een snufje chili

LEKKER VOOR ERBIJ | 3,50

AMBACHTELIJKE FRITES

met mayonaise

GEROOSTERDE ROSEVAL AARDAPPEL

met rozemarijn en zeezout

SEIZOENSSALADE

salade met ingrediënten van het seizoen

GEGRILDE GROENTEN

diverse gegrilde groenten

POKÉ BOWL

POKÉ BOWL | 10,50 
Aziatische bowl met sushirijst, sojabonen, zoetzure rode kool, wortel, avocado, omeletreepjes en pittensmix

ZIN IN EEN POKÉ BOWL MET VIS OF VLEES?

GEGRILDE KIPPENDIJ + 2,50

GEMARINEERDE ZALM + 2,50 

OM MEE AF TE SLUITEN

KAASPLANKJE | 10,50
diverse binnen- en buitenlandse kazen, rozijnenbrood en appelstroop

LEKKER(S) VOOR BIJ DE KOFFIE | 5,00
bonbons, chocoladeboontjes, brownie, bananenbrood en kletskep

CHEESECAKE | 5,00
met bosvruchten en pistache spongecake

THUIS

by Fletcher

BITES

BORRELPLANK MARINA LOUNGE | 17,50

(geschikt voor 2 personen)

gerookte zalm, makreel, calamaris, krokante garnaal, rouille, brood, kruidenboter

BROODPLANKJE | 4,50

vers afgebakken brood met truffelboter en aioli

KAASPROEVERIJ | 10,50

diverse binnen- en buitenlandse kazen, rozijnenbrood en appelstroop

BITTERBALLEN - 8 STUKS | 7,00

rundvleesbitterballen met mosterd

MIXED BITTERGARNITUUR - 12 STUKS | 10,00

mix van verschillende warme hapjes

KAASPLANKJE | 13,50

met diverse binnen- en buitenlandse kazen, rozijnenbrood en vijgenjam

WIJNEN & BIER

FLETCHER'S CUVÉE

FLETCHER'S BUBBELS | 21,00

De Fletcher's Bubbels is een soepele en fruitige mousserende wijn met een aangename mousse en frisse afdronk. Deze bubbel is ideaal als aperitief en bij elke feestelijke gelegenheid. Heerlijk als aperitief, bij een salade of een lichte maaltijd.

WITTE WIJNEN

FLETCHER'S CUVÉE | SAUVIGNON BLANC | 21,00

Een mooie frisse en lichte witte wijn met heerlijke aroma's van citrus en de geur van verse bloemen. Levendig in de mond met zachte, frisse zuren. Heerlijk bij schaal- en schelpdieren, salades en als aperitief.

FLETCHER'S CUVÉE | CHARDONNAY | 21,00

Geuren van peer, abrikoos en tropisch fruit gevolgd door de geur van verse bloemen. In de mond frisse zuren gekenmerkt door wit steenfruit. Heerlijk bij wit vlees, visgerechten of als aperitief.

MARINA LOUNGE | CHARDONNAY - SÉMILLON | 28,00

Licht gele kleur. In de geur fris met tonen van banaan. De smaak is fris met een licht zoete toon van tropisch fruit. Combineert goed bij visgerechten en salades.

FLETCHER'S CUVÉE | MOELLEUX (ZOET) | 21,00

Deze Moelleux heeft een prachtig bleek gele kleur en mooie aroma's van rijp geel fruit. De smaak is knisperend fris en heerlijk zoet. Heerlijk als aperitief, bij Aziatisch getinte gerechten of bij desserts.

ROSÉ WIJN

FLETCHER'S CUVÉE | CINSAULT | 21,00

Rijke aroma's in de neus van rode bessen en subtiele hints van peer. In de mond een ronde en volle smaak van heerlijk fruit met een lange afdronk. Heerlijk bij lichte maaltijden, salades, zoetzure gerechten of als aperitief.

RODE WIJNEN

FLETCHER'S CUVÉE | MERLOT | 21,00

Een heerlijke Merlot met in de geur aroma's van bramen en kersen. Proef de smaken van rijp fruit en geniet extra door de krachtige afdronk. Combineert goed bij koude vleeswaren en zachte kazen.

FLETCHER'S CUVÉE | CABERNET SAUVIGNON | 21,00

Deze mooie Cabernet Sauvignon wordt gekenmerkt door heerlijke aroma's van zwart fruit met tonen van zwarte peper. Geniet van de zachte doch krachtige en fruitige smaak met een subtiele aanwezigheid van hout. Combineert goed bij rood of gestoofd vlees.

BIER

BAVARIA (5.0%) 33 CL | 2,50

Een verfrissend, zuiver en goed door-drinkbaar pils met tonen van granen en fruit. Dorstlessend helder lichtblond bier met een aangename bitter in de afdronk.

Heb je bepaalde dieetwensen of allergieën?

Onze keuken is hier graag van op de hoogte.

Wij werken uitsluitend met verse (en bij voorkeur biologische) producten.

Wij schenken geen alcohol aan jongeren onder de 18 jaar.