

EST 1985 | THE HAGUE

Sophia

COSY PLACE | TASTY FOOD

Dear guest,

How delightful that you have chosen
our restaurant with my name.

I am Sophia, King Willem II's youngest.
You are in a part of The Hague that is
very dear to me. This is where I once
lived, loved and savoured
the best things in life.

Mind you, savouring things is second
nature to us The Hague dwellers. It is
an art we also love to share. That's why
today we will go to any length to make
your visit special. After all, you are a
Princess's guest, and, as they say,
"noblesse oblige".

I wish you a Royal experience.

A warm Embrace!

A handwritten signature in white ink that reads "Sophia". The signature is elegant and cursive, with a long horizontal flourish extending to the right.

APERITIEF

First Lady

Lillet Blanc, witte rum, Chartreuse Jaune,
huisgemaakte ananas siroop, limoensap

14,50

Dom Potier Cava Brut

macabeo, xarel-lo, Spanje

7,00 glas / 42,00 fles

Domein Holset 'Prins' Extra Brut

southern gris, johanniter, Nederland

59,00

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

pinot noir, chardonnay, pinot meunier,
Champagne, Frankrijk

69,00

Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs

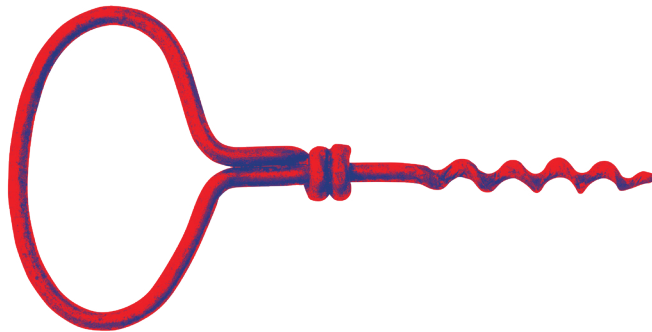
chardonnay, Champagne, Frankrijk

89,00

De Venoge Princes Brut Rosé

pinot noir, Champagne, Frankrijk

125,00



APPETIZERS

Artisan brood

met licht gezouten boter

4,50

Crab cakes

met cherrytomaat, vadouvan mayonaise
en koriander

11,00

Iberico ham

Jamon Iberico Pata Negra 60gr, crostini's
en cornichons

13,50

Truffel risotto kroketjes

met Pecorino crème

11,50

Rillettes

rillettes van eend met crostini's
en cornichons

9,00

Plateau apero

Jamon Iberico Pata Negra 20gr, gemengde noten
van 'De Notenkoning', rillettes van eend,
truffel risotto kroketjes met Pecorino crème,
Taggiasca olijven, crostini's en augurken

17,50

WIJN ARRANGEMENT

Om optimaal te genieten van uw diner begeleiden wij u graag met onze mooie selectie van veelal biologische of biodynamische bijpassende wijnen.

Wijn arrangement

3 gangen

22,50

4 gangen

30,00

Per glas

7,50

Bob arrangement

3 gangen

15,00

4 gangen

20,00

Per glas

5,00

WIJNKAART

Een bijzonder moment te vieren met een extra bijzondere wijn?
Dan denken wij graag met u mee! Vraag naar onze wijnkaart en wij
adviseren u graag voor een mooie passende wijn bij het gerecht en moment.



Liever optimaal genieten van uw eigen wijn

Bent u een echte liefhebber en vindt u het leuk zelf uw wijn mee te nemen.
Dan horen wij graag wat meer over uw bijzondere wijn en serveren wij
deze op professionele wijze in onze mooie Definition Spiegelau glazen.
Voor deze service rekenen wij 25,00 euro kurkgeld per fles.

MENU PUUR

In Menu Puur brengt ons team liefde voor verse ingrediënten, mooie producten en bijzondere smaken samen op uw bord.

3 gangenmenu **49,00**

4 gangenmenu **59,00**

Amuse

seizoensgebonden amuse van de chef

Langzaam gegaarde zalm

zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure komkommerspaghetti, dragoncrème en komkommerschuim

Kalfszwezerik*

krokant gebakken kalfszwezerik, doperwten, witte asperge en morillesjus

**inclusief bij het 4 gangenmenu*

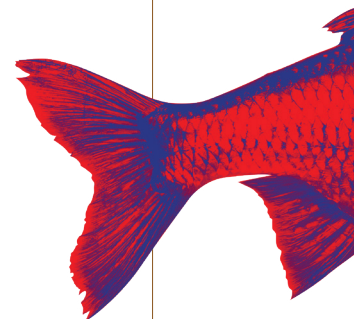
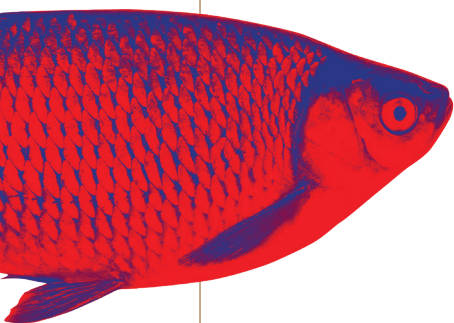
Filet d'agneau

gebakken lamslende geserveerd met voorjaarsgroenten, pommes boulangère en lamsjus

Grande Madeleine

Sophia's Madeleine met crème pâtissière en vlierbloesem-yoghurtijs

Heeft u allergieën waarvan onze chef-kok op de hoogte moet zijn? Laat het ons alstublieft weten.



LES ENTRÉES

Langzaam gegaarde zalm

zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure komkommerspaghetti,
dragoncrème en komkommerschuim

16,00

Cocktail de crevettes

Hollandse garnalen met avocado, grapefruit,
venkel en crème fraîche

19,00

Steak tartare

huisgedraaide steak tartaar met klassiek garnituur,
piccalilly, eidooier 64°C en crostini

18,00

Pâté en croûte

ambachtelijke gevogelte paté met eendenlever,
pistache en ingelegde rabarber

18,00

Velouté

asperge velouté met gepocheerd ei en krokant van kataifi

16,00

Heeft u allergieën waarvan onze chef-kok op de hoogte moet zijn? Laat het ons alstublieft weten.

LES CLASSIQUES

Caesar salad

salade met romaine sla, tomaat, kappertjes,
caesardressing, croutons, gepocheerd ei en Parmezaanse kaas

16,50

+ *gegrilde kip of gamba's 6,50*

Bisque d'homard

kreeftenbisque geserveerd met gamba's,
geslagen cognacroom en sinaasappel

17,00

Beefburger

Black Angus burger 180gr, getoaste brioche bol, sla, tomaat,
Kesbeke Dwarsliggers, gekarameliseerde ui, cheddar en burgersaus

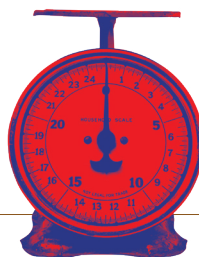
18,50

Carpaccio

klassieke rundercarpaccio met rucola,
pijnboompitten, truffelolie en Parmezaanse kaas

18,00

+ *eendenlever 5,00*



LES PLATS

Risotto

wisselende risotto uit het seizoen

24,00

Poisson au beurre blanc

seizoensgebonden vis uit de Noordzee met venkel, parelcouscous, bloemkoolcrème, mosselen en vanille beurre blanc

27,00

Poulet label rouge

twee bereidingen van Franse scharrel maiskip met paddenstoelen, crème van wortel, pommes fondant en port jus

27,00

Entrecôte

Black Angus Ceibo Beef entrecôte 200gr met béarnaisesaus, huisgemaakte friet en caesarsalade

33,50

Tournedos

Black Angus Ceibo Beef tournedos 150gr, brioche, aardappelmousseline, koningsboleet en Madeira-truffeljus

37,50

+ Rossini style: supplement eendenlever 5,00



Catch of the day

wisselende visspecialiteit uit het seizoen

dagprijs

SIDES

Huisgemaakte friet

met huisgemaakte mayonaise

5,50

Parmezaan friet

met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

7,00

Seizoensgroenten

wisselende seizoensgroenten

6,50

Groene salade

gemengde salade, groene kruiden en vinaigrette

5,00

LES DESSERTS

Tarte tatin

tarte tatin van appel, geserveerd met tonkabonen roomijs

12,00

Crème brûlée

kastanje crème brûlée met dulce de leche roomijs

14,00

Moelleux au chocolat

moelleux van pure chocolade met pistache roomijs

14,00

Selectie kazen van Gransjean

Langres, Tomme de Savoie, Saint Agur,
peer-mosterdchutney en amandel-vijgenbrood

14,00

Coffee à la Sophia

koffie of thee naar keuze, friandises,
'Haagsch Hopje' likeur met geslagen room

12,00

DRINKS

COFFEE

espresso	3,50
doppio	4,50
lungo	4,00
espresso macchiato	4,00
cappuccino	4,50
latte macchiato	4,50
café latte	4,50
flat white (double shot)	5,00

*Al onze koffies worden bereid met biologische melk,
als veganistische optie hebben wij havermelk (+ 0,50)*

TEA

kies uit onze uitgebreide selectie van Betjeman & Barton theeën	
thee	4,00
theepot	8,00
verse muntthee of verse gember & sinaasappelthee	
thee	4,50
theepot	8,50

AFTER DINNER COCKTAILS

The Ambassador

bruine rum, Lillet Rouge, kaneel, steranijs en sinaasappel zeste	13,50
---	-------

The Hague Espresso Martini

Van Kleef 'Haagsch Hopje', Van Kleef Vodka en espresso	13,50
---	-------

Espresso Mocktini 0.0%

espresso, butterscotch siroop en room	11,50
---------------------------------------	-------

DIGESTIVES

Cognac

Chateau Montifaud VS	8,50
Hennessy VS	9,00
Chateau Montifaud VSOP	9,00
Chateau Montifaud XO	13,50

Armagnac

Marie Duffau VS	8,50
Janneau VSOP	9,50

Calvados

Christian Drouin VS	8,50
---------------------	------

DRINKS

Grappa

Grappa di Lugana	9,00
Grappa di Lugana, 24 maanden gerijpt	10,00

Likeur

Van Kleef 'Haagsch Hopje'	5,50
Tia Maria	6,50
Licor 43	6,50
Baileys	6,50
Grand Marnier	7,50
Cointreau	6,50
Frangelico	6,50
Disaronno Originale	6,50
Drambuie	6,50

Scotch single malt whisky

Auchentoshan Three Wood Lowland	9,50
Highland Park 12Y Island	9,50
Talisker 10Y Island	10,00
Oban 14Y Highland	10,50
Maccallan 12Y Highland	15,00
Glenlivet 12Y Speyside	8,50
Glenlivet 15Y Speyside	13,50
Caol Ila 12Y Islay	10,50
Laphroaig 10Y Islay	10,00
Lagavullin 8Y Islay	11,50

World whiskey

Jameson	7,50
Connemara Peated	9,50
Millstone 100 Rye (Nederland)	10,00
Millstone 12Y Sherry Cask (Nederland)	11,50
Makers mark Bourbon	8,50
Bulleit Bourbon	8,50
Jack Daniels	7,50
Johnnie Walker Green 15Y	10,50

Binnenlands gedistilleerd

Van Kleef Jonge Jenever	5,50
Van Kleef Oude Jenever	6,00
Van Kleef Oude van 5	9,00
Van Kleef Korenwijn	6,50
Van Kleef Vodka	5,50
Van Kleef Vieux	6,00