

EST 1985 | THE HAGUE

Sophia

Summer BBQ

3-gangen keuzemenu
55,00

Langzaam gegaarde zalm 18,00

zalmrug gegaard op 38°C, zoetzure komkommerspghetti, dragoncrème en komkommerschium

Steak tartare 18,00

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

Cocktail de crevettes 18,00

Noorse garnaal- en rivierkreeftcocktail, sherryschuim en krokante sjalot

Saveurs de saison 18,00

groenten en smaken van het seizoen, bereid met variaties in textuur en smaak

Van de BBQ

Plat principal 30,00

sélection du boucher, seizoensgerecht van vlees, gevogelte of wild met rijke jus of saus

Poulet label rouge 29,00

Frans scharrel maiskip suprême met portsaus

Catch of the day DAGPRIJS

wisselende visspecialiteit uit het seizoen

Beefburger 27,00

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

Vegetarische paella 27,00

een smaakvolle vegetarische variant op de klassieke paella

De bovenstaande gerechten worden geserveerd met gegrilde groenten en pommes dauphinois, met uitzondering van de vegetarische paella

Tarte chocolat-ganache 15,00

chocolade ganache taart met bloedsinaasappelsorbet

Crème brûlée 15,00

vanille crème brûlée met dulce de leche roomijs

Selectie kazen van Gransjean* 15,00

Tomme de Savoie, Comté, Oude Jersey-kaas, Shropshire Blue geserveerd met peer-mosterdcompote en amandel-dadelbrood

*supplement in 3-gangen keuzemenu €2,50