

EST 1985 | THE HAGUE

Sophia

Valentine's Menu



COCKTAIL

French Kiss 12,00

Chambord likeur, vanille,
ananas, framboos en cava

3-gangendiner 49,00

ENTREE

Saveurs de saison

terrinen van heirloom tomaten, geserveerd met
gefrituurde burrata en basilicumolie

PLAT

Plat principal

lamsfilet met een krokante pistachekorst,
geserveerd met doperwtcrème, een oliebol van pastinaak
en aardappel, en een rijke saus van port en kersen

DESSERT

Le coup de foudre

een liefdevol dessert om te delen, met een tarte
chocolat-ganache, een éclair gevuld met kokos-pandan
crèmeux en mango fondant, en een hartvormige
frambozen panna cotta met knettersuiker



Heeft u dieetwensen en/of allergieën, laat het ons gerust weten.

EST 1985 | THE HAGUE

Sophia Valentine's Menu



COCKTAIL

French Kiss 12,00

Chambord liqueur, vanilla,
pineapple, raspberry and cava

3 course dinner 49,00

ENTREE

Saveurs de saison

terrine of heirloom tomatoes, served with
crispy fried burrata and basil oil



PLAT

Plat principal

lamb fillet with a crunchy pistachio crust, served with
pea purée, a parsnip and potato fritter, with a rich port
and cherry sauce

DESSERT

Le coup de foudre

a romantic dessert to share, featuring a tarte
chocolat-ganache, an éclair filled with coconut-pandan
crèmeux and mango fondant, and a heart-shaped
raspberry panna cotta with popping sugar

Any allergies we should know about? Please inform us.