

D  
I  
N  
N  
E  
R

# 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!



## EAT LIKE A PRINCESS

### 3 COURSE DINNER

Proeverij van de Chef of soep van het seizoen  
*Chef's tasting of starters or seasonal soup*

Vis of vlees hoofdgerecht  
*Fish or meat main course*

Dessert of Chef's kaasselectie  
*Dessert or the chef's selection of cheeses*

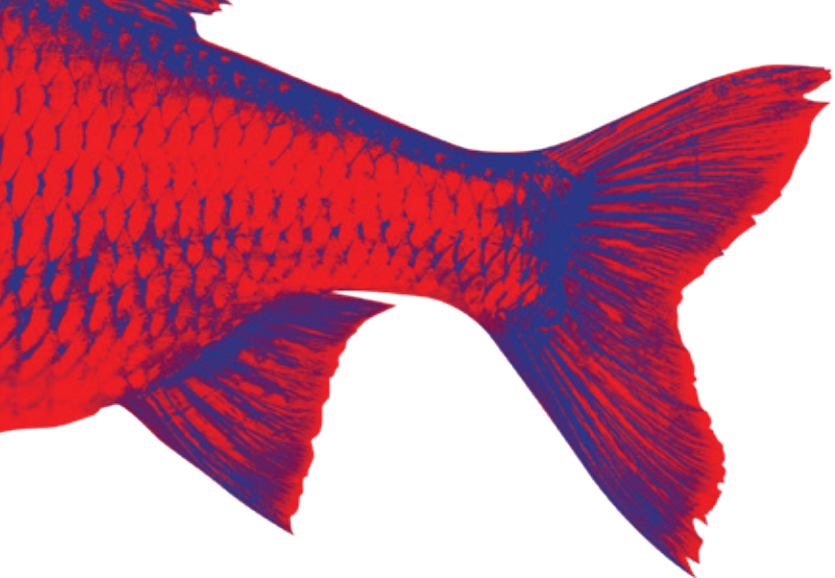
€ 39

### EXTRA

Bijpassende wijnen: 3 gangen  
*3 course pairing wines*  
€ 19,50

Vraag naar de mogelijkheden voor een extra gang  
*Ask us for extra course options*

TASTE SOPHIA'S  
FINEST FOOD



## SALADS & STARTERS

### SALADS

KIES UIT EEN KLEINE (S) OF GROTE (L) PORTIE

CHOOSE BETWEEN A SMALL (S) OR LARGE (L) PORTION

#### Caesar salade

Caesar salad  
S € 8 / L € 13

Met kip

With chicken

+ € 2,50

#### Salade met hert / oerwortel / pompoen

Venison salad / carrot / pumpkin

S € 10 / L € 15

#### Salade met "Alkmaarse Blauwe" / walnoot / aceto

Dutch blue cheese salad / walnut / aceto

S € 9 / L € 14

#### Carpaccio/ rucola/ truffelcrème

Carpaccio/ rocket/ truffle cream

S € 9L / € 15

### STARTERS

#### Langoustine / hazelnoot / crème fraîche

Langoustine / hazelnut / crème fraîche

€ 16

#### Eend / biet / krokante aardappel

Duck / beet / crispy potato

€ 16

#### Bouillon van bospaddestoel / knolselderij / truffel (v)

Mushroom bouillon / celeriac / truffle (v)

€ 11

#### Aardappelsoep / kaas / donker bier (v)

Potato soup / cheese / dark beer (v)

€ 11

#### Borrelplank (2 pers.) Vlees of vis variant

Farm bread plate (2 pers.) Meat or fish selection

€ 19

Zijn er allergieën waar onze chef rekening mee kan houden? Meld het ons!  
Any allergies our chef should know about?  
Please inform us!

## MAIN DINNER

#### Tarbot / kalfswang / roodlof

Turbot / cheek of veal / radicchio

€ 31

#### Sneeuwhoender / knolselderij / gevogeltejus

Ptarmigan / celeriac / poultry gravy

€ 32

#### Bulgur / biet / komijn (v)

Bulgur / beet / cumin (v)

€ 18

### DISH OF THE DAY

Vraag het ons...

Ask us...

€ 17

## GREEN EGG BARBECUE

INCL. 1 SIDE DISH

#### Tonijnsteak/ bearnaisesaus

Tuna steak/ béarnaise sauce

€ 25

#### Gamba's/ knoflook & limoen/ Thaise chilisaus

King prawns/ garlic & lime/ Thai chili sauce

€ 23

#### Saté van kippendijen

Chicken thighs satay

€ 18

#### Entrecote

Entrecôte steak

200 gram € 24

300 gram € 30

#### Kalfstaartstuk / knoflookjus

Veal rump steak / garlic gravy

200 gram € 25

300 gram € 31

## SIDE DISHES

€ 4

#### Groene salade

Green salad

#### Seizoensgroenten

Seasonal vegetables

#### Vlaamse frieten

Flemish fries

#### Aardappelmousseline

Potato mousseline

## BURGERS

SERVED WITH FRIES AND SALAD

#### Angus burger/ mozzarella/ tomaat/ spek/ truffelmayonaise

Angus burger/ mozzarella/ tomato/ bacon/ truffle mayonnaise

€ 17

#### Angus burger/ uienchutney/ guacamole

Angus burger/ onion chutney/ guacamole

€ 16

#### Portobello burger / paprika salade (v)

Portobello burger / paprika salad (v)

€ 14

## SWEETS & MORE

#### Sophia's appeltaart

Sophia's apple pie

€ 6

#### Brownie/ banaan/ gezouten karamelijs

Brownie/ banana/ salted caramel ice-cream

€ 8

#### Crème brûlée / koffie / anijs

Crème brûlée / coffee / anise

€ 8

#### Chocolade Truffels (4)

Chocolate truffles (4)

€ 6

#### Kokos / pinda / mojito

Coconut / peanut / mojito

€ 8

#### Hangop / bio granola / appel

Strained yoghurt / organic granola / apple

€ 8

#### Selectie van kazen

Selection of cheeses

€ 14



## WE SERVE PURE JOY

