

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

11,50

Dom Potier Cava

macabeo parellada, chardonnay, Spanje

6,50 glas / 36,50 fles

Domein Holset Kleine Prins

souvignier gris, johanniter, Nederland

39,00 0.375L

Nicolas Feuillatte Brut Réserve

pinot noir, chardonnay, pinot meunier,
Champagne, Frankrijk

69,00

Leclerc Briant Brut Réserve

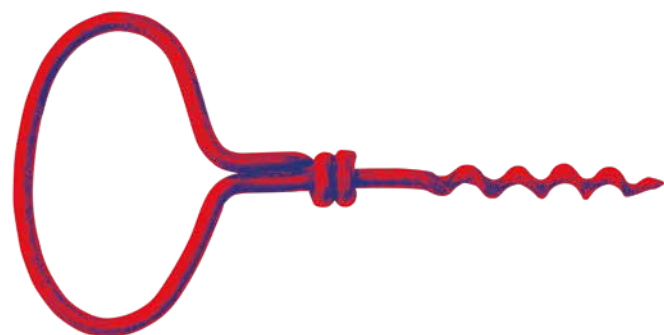
pinot noir, chardonnay, pinot meunier
bio-dynamisch, Champagne, Frankrijk

89,00

De Venoge Princes Brut Rosé

pinot noir, Champagne, Frankrijk

129,00



APPETIZERS

Desembrood

Hollandse roomboter met
sinaasappel zest en roze peper

4,50

Oesters

creuses nr.3 met sjalot vinaigrette,
komkommer en aalbes

½ dozijn 16,50 / per stuk 3,00

Iberico ham

Jamon Iberico Pata Negra 40gr, crostini's
en cornichons

11,00

Rillete

rillette van makreel met crositini's
en cornichons

9,00

Artisjok

crème barigoule, chips van artisjok
en Taggiasca olijven

9,00

Gebrande noten

gemengde noten van de Notenkoning

7,50

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

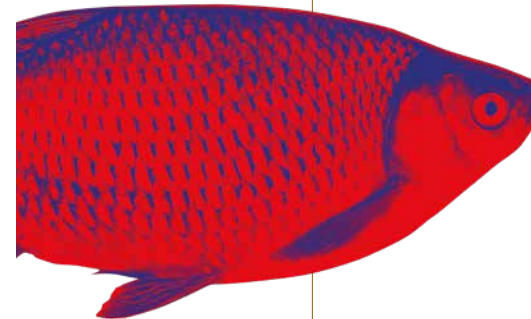
WIJNKAART

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 bijzondere 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 de liefde voor verse ingrediënten, mooie producten en bijzondere smaken samen op uw bord.

3 gangen menu **45,00**
4 gangen menu **55,00**

Amuse

creuses nr.3 oester met sjalot vinaigrette, komkommer en aalbes

Zomertuin

structuren van granny smith, doperwten,
tuinbonen, pousses d'épinard, citrus en hazelnoot

Poisson au beurre blanc*

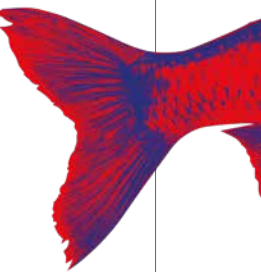
gebakken Noordzee platvis met venkel, mosselen,
bloemkoolcrème en vanille beurre blanc
**inclusief bij het 4 gangen menu*

Coq au vin blanc

Franse Label Rouge boerderijkip met geglaceerde
kleine zomergroenten en witte wijn jus

Millefeuille

millefeuille van bladerdeeg met vlierbloesem crème en
verse aardbeien geserveerd met pure chocolade sinaasappel-sorbet



LES ENTRÉES

Zomertuin

structuren van granny smith, doperwten,
tuinbonen, pousses d'épinard, citrus en hazelnoot

15,00

Cocktail de crevettes

Hollandse garnalen met avocado, grapefruit,
venkel en crème fraîche

17,00

Steak tartare

huisgedraaide steak tartaar met klassieke garnituur,
Piccalilly, gepekeld eidooier en crostini

17,00

Brioche royal

getoast brioche geserveerd met Foie Royale, truffelmayonaise
met verse kreeft en gekarameliseerde rode uiencompote

22,00

LES CLASSIQUES

Caesar salad

salade met little gem, caesardressing, croutons, gepocheerd ei en Parmezaan

13,50

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

Bisque d'homard

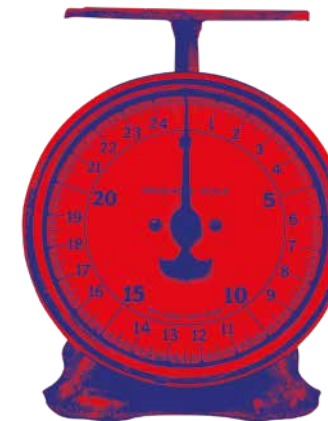
kreeftenbisque geserveerd met gamba's, geslagen room, sinaasappel en crostini

17,00

Beefburger

Black Angus burger 180 gram, getoaste brioche bol, sla, tomaat,
gekarameliseerde ui, Parmezaan en truffelmayonaise

18,50



LES PLATS

Asperges

asperges met Pommes Anna, peterseliecrème,
gepocheerd ei en Hollandaisesaus

24,00

Poisson au beurre blanc

gebakken Noordzee platvis met venkel, mosselen,
bloemkoolcrème en vanille beurre blanc

27,00

Coq au vin blanc

Franse Label Rouge boerderijkip met geglaceerde
kleine zomergroenten en witte wijn jus

27,00

Entrecôte

Clare Valley Black Angus entrecote 180 gram met
Béarnaisesaus, huisgemaakte friet en caesar salade

29,50



Catch of the day

wisselende vis specialiteit uit het seizoen

dagprijs

SIDES

Huisgemaakte friet

met huisgemaakte mayonaise

4,50

Parmezaan friet

met Parmezaan en truffelmayonaise

7,00

Seizoensgroenten

wisselende seizoensgroenten

6,50

Groene salade

gemengde salade, groene kruiden en vinaigrette

5,00

LES DESSERTS

Millefeuille

millefeuille van bladerdeeg met vlierbloesem crème en
verse aardbeien geserveerd met pure chocolade sinaasappel-sorbet

12,00

Tartelette apricot

tartellette met frangipane en abrikoos, crème van amandelspijs,
frambozensorbet en amandel crumble

14,00

Omelette Sibérienne

omelette Sibérienne van Bourbon vanille-ijs,
rum rozijnen en meringue, geflambeerd aan tafel

12,00

Selectie kazen van Gransjean

Remeker Ryp, Époisses, Comté, Blue Stilton, tomatenjam,
cranberrycompote en vijgenbrood

14,00

Coffee à la Sophia

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

10,00

DRINKS

COFFEE

espresso	3,00
doppio	4,00
lungo	3,50
espresso macchiato	3,50
cappuccino	3,80
latte macchiato	3,90
café latte	3,90
flat white (double shot)	4,50

*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	3,50
theepot	7,50
verse munt thee of verse gember & sinaasappel thee	
thee	4,00
theepot	8,00

AFTER DINNER COCKTAILS

The Ambassador

bruine rum, Lillet Rouge, kaneel, steranijs en sinaasappel zeste	10,50
---	-------

The Hague espresso martini

Van Kleef 'Haagsch Hopje', Van Kleef Vodka en espresso	10,50
---	-------

Espresso mocktini 0.0%

espresso, butterscotch siroop en room	8,50
---------------------------------------	------

DIGESTIVES

Cognac

Chateau Montifaud VS	7,50
Hennessy VS	8,00
Chateau Montifaud VSOP	8,00
Chateau Montifaud XO	12,50

Armagnac

Marie Duffau VS	7,50
Janneau VSOP	8,50

Calvados

Christian Drouin VS	7,50
Avallen 'bee positive'	8,50

DRINKS

Grappa

Grappa di Lugana	9,00
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
Laphroig 10Y Islay	10,00
Lagavullin 8Y Islay	11,50

World whisky

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	5,00
Van Kleef Oude Jenever	5,00
Van Kleef Oude van 5	8,50
Van Kleef Korenwijn	6,00
Van Kleef Vodka	5,00
Van Kleef Vieux	5,50