

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, sweeping underline.



EGGS

Avocado toast

toast met roerei, avocado en tuinkers

9,00

+ gerookte zalm 4,50

Benedict

getoast brioche met gepocheerd ei, ham en Hollandaisesaus

11,00

Parisienne gerookte rib-eye

parisienne met gerookte rib-eye, truffelmayonaise, rucola en Parmezaan

13,50

SWEETS

Appeltaart

met of zonder slagroom

4,50 / 5,25

Verse madeleines

4 stuks 4,00

*Vraag naar onze wisselende
huisgemaakte zoetigheden.*

HEALTHY SHAKES

Vitamin boost

ananas, mango en kokosmelk

6,50

Healthy start

spinazie, avocado, selderij en komkommer

6,50

Verse jus d'orange

4,75

AFTERNOON TEA

Afternoon tea

30,00*

Sparkling afternoon tea

inclusief glas Dom Potier Cava als aperitief

35,00*

Selectie exclusieve theeën van Betjeman & Barton

Courtisanes, Tisane du Berger, Camomille, Ceylon, Pouchkine, Rooibos

Selectie van verse thee

citroen, gember, sinaasappel, munt

Amuse

seizoenssoepje

Etagère

garnalencocktail, sandwich met gerookte zalm en crème fraîche,
sandwich gerookte rib-eye met truffelmayonaise, rucola en Parmezaan,
quiche met seizoensgroenten

scones met clotted cream, Twisted Jam, tartellete met frangipane en abrikoos, fruitsalade,
huisgemaakte madeleines

**Alleen te bestellen per tafel, vanaf twee personen. Prijzen zijn per persoon.*

LUNCH MENU PUUR

2 gangen menu
inclusief koffie of thee na

35,00

ENTRÉE

Zomertuin

structuren van Granny Smith, doperwten,
tuinbonen, pousses d'épinard, citrus en hazelnoot

PLAT PRINCIPAL

keuze uit onderstaande hoofdgerechten

Asperges

asperges met Pommes Anna, peterseliecrème, gepocheerd ei en Hollandaisesaus

Poisson au beurre blanc

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

Coq au vin blanc

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

Koffie of thee

huisgemaakte madeleines

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 eidoier 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

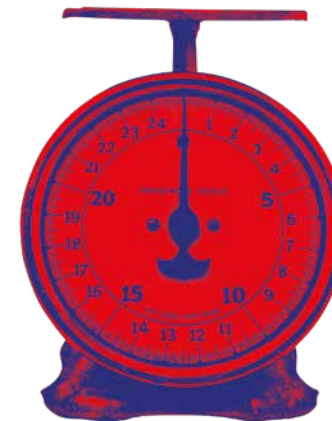
kreeftenbisque geserveerd met gamba's, geslagen room, sinaasappel en crostini

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
caffé 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
Avalllen '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