

## SALADS & SOUPS

**WORTEL SOEP (V)**  € 8  
Met kokos, bosui, gefrituurde uitjes, maïs  
*Carrot soup with coconut, spring onion, corn*


**CAESAR SALADE** € 17,50  
Met kippendij, Parmezaanse kaas, gepocheerd ei, komkommer  
*Caesar salad with chicken thigh, Parmesan cheese, poached egg, cucumber*

**SALADE GEGRILDE ZWAARDVIS** € 18,50  
Met gepocheerd ei, aardappel, paprika, haricots verts  
*Grilled swordfish with poached egg, potato, bell pepper, haricots verts*

## STARTERS

**DUN GESNEDEN EN GEROOSTERDE COQUILLE** € 15  
Met gemarineerde groenten, fijne kruiden, truffel vinaigrette  
*Thin sliced scallops with marinated vegetable, fine herbs, truffle vinaigrette*

**RUNDEVLEES TARTAAR**  € 15  
Met ingemaakte groenten, Rotterdamse oude kaas, schuim van gerookte eidooier  
*With vegetables, aged cheese, smoked egg yolk*

**MOUSSE VAN BLOEMKOOL (V)**  € 12,50  
Met groenten parels, fijne kruiden, jus van bleekselderij  
*Cauliflower mousse with pearls of vegetables, fine herbs, celery gravy*

## MAIN COURSES


**SLIPTONG (3)** € 22,50  
Met seizoensgroenten en friet  
*Sole fish (3) with seasonal vegetables, fries*

**CANNER KREEFT** € 25  
Met truffelboter, salade, friet  
*With truffle butter, salad, fries*

## BIG GREEN EGG

**GARNALEN** € 25  
Met lintpasta, paprika, broccoli, romige spinazie saus  
*Prawns with ribbon pasta, bell pepper, broccoli, creamy spinach sauce*

**RIB EYE STEAK** € 25  
Met rijst, ratetouille, Stroganoffsaus  
*with rice, ratetouille, Stroganoff sauce*

**TRUFFEL HAMBURGER**  € 19  
Met truffelmayonaise, gebakken ei, oude kaas, friet  
*With truffle mayonnaise, fried egg, old cheese, fries*

**NOORDZEE VISBURGER** € 19  
Met wasabi mayonaise, komkommer, wakame, sla, friet  
*with wasabi mayonnaise, cucumber, wakame, lettuce, fries*

## SPECIALS

**GERECHT VAN DE DAG** € 19

**SANDWICH VAN DE DAG** € 9,50

**DRIEGANGENMENU PUUR** € 39

## SWEETS AND MORE

**AARDBEIEN ROMANOFF** € 9  
Met frambozen coullis en slagroom  
*Strawberries Romanoff with raspberry coullis, slagroom*

**VERS FRUIT MET SORBET** € 7,50  
*Fresh fruit with sorbet*  
Slagroom / whipped cream + € 1

**SELECTIE VAN 4 KAZEN** € 15

**SOPHIA'S APPEL TAART** € 4

**CHEESECAKE** € 4

**LENTZ CHOCOLADE TRUFFELS (4)** € 8





## WINES

### WHITE

#### CULEMBORG CHENIN BLANC

South Africa / West Kaap / Chenin Blanc  
Glass € 4,70  
Bottle € 26

#### WINZER KREMS GRÜNER VELTLINER

Austria / Niederösterreich / Grüner Veltliner  
Glass € 6,25  
Bottle € 36,50

#### ANTINORI CAMPOGRANDE

Italy / Umbrië / Drupeggio / Malvasia  
Glass € 6  
Bottle € 35

### RED

#### CULEMBORG CAPE RED

South Africa / West Kaap / Cabernet Sauvignon / Cinsault  
Glass € 4,70  
Bottle € 26

#### MAISON DIDIER JOUBERT PINOT NOIR

France / Languedoc / Pinot Noir  
Glass € 6  
Bottle € 35

#### MATSU EL PICARO

Spain / Castilla y Leon / Tinta de toro  
Glass € 6,50  
Bottle € 38

## BITES

#### CRUDITÉ MET DIPS

*Crudité with dips*  
€ 7

#### OESTERS (6)

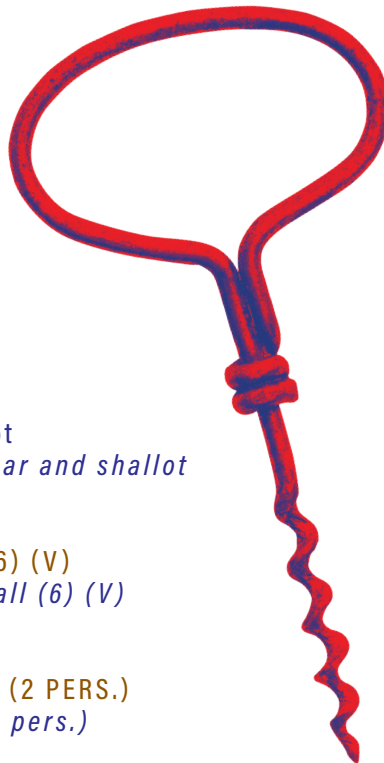
Met rode wijn azijn en sjalot  
*Oysters with red wine vinegar and shallot*  
€ 12

#### ZEE GROENTEN BITTERBAL (6) (V)

*Sea vegetables croquette ball (6) (V)*  
€ 8

#### BORRELPLANK VLEES OF VIS (2 PERS.)

*Bites platter meat or fish (2 pers.)*  
€ 19



## SUMMER DRINKS

#### APEROL OR LUXARDO LIMONCELLO SPRITZ

With a zest of orange or lemon  
€ 10,75

#### CAMPARI SPRITZ

East Imperial tonic and a zest of lime  
€ 10,75

#### CRODINO SPRITZ

Bittersweet Italian non-alcoholic drink  
€ 9

#### BULLDOG GIN & TONIC

Schweppes Pepper Tonic and a zest of lime  
€ 11,75

#### ROKU GIN & TONIC

Premium Tonic and a slice of ginger  
€ 15,50

#### THE DUCHESS BOTANICAL VIRGIN GIN & TONIC

0% alcoholic Gin  
€ 10

#### VINADA SPARKLING WINE 0.0%

Piccolo Bottle  
€ 13

#### SOPHIA BLONDE BEER

33CL € 5,50  
75CL € 12,50

#### ICED COFFEE

Espresso / cappuccino  
€ 5

Vegetarisch? Vraag ons naar de mogelijkheden.  
*Vegetarian? Ask us for the possibilities.*

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

BLIJF OP DE HOOGTE VIA

 SOPHIADENHAAG

 @RESTAURANT.SOPHIA