

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 Jaunel,  
huisgemaakte ananas siroop, limoensap

**12,50**

---

### Dom Potier Cava

macabeo, parellada, chardonnay, Spanje

**6,50 glas / 36,50 fles**

---

### Domein Holset Kleine Prins

southern gris, johanniter, Nederland

**39,00 0.375L**

### Nicolas Feuillatte Brut Réserve

pinot noir, chardonnay, pinot meunier,  
Champagne, Frankrijk

**69,00**

---

### Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs

chardonnay, Champagne, Frankrijk

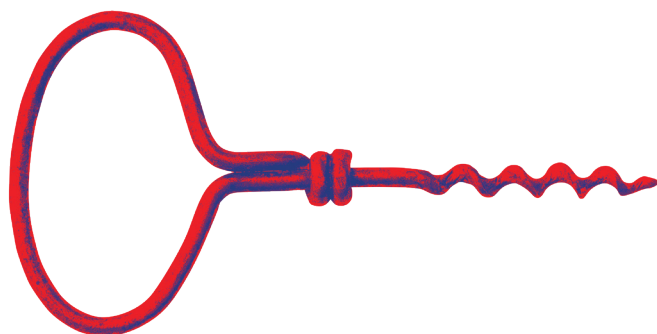
**89,00**

---

### De Venoge Princes Brut Rosé

pinot noir, Champagne, Frankrijk

**125,00**



## APPETIZERS

### Artisan brood

met licht gezouten boter

**4,50**

---

### Crab cakes

met cherrytomaat, vadouvan mayonaise  
en koriander

**11,00**

---

### Iberico ham

Jamon Iberico Pata Negra 60gr, crostini's  
en cornichons

**13,50**

### Truffel risotto kroketjes

met Pecorino crème

**11,50**

---

### Rillettes

rillettes van eend met crostini's  
en cornichons

**9,00**

---

### Plateau apero

Jamon Iberico Pata Negra 20gr, gemengde noten  
van 'De Notenkoning', rillettes van eend,  
truffel risotto kroketjes met Pecorino crème,  
Taggiasca olijven, crostini's en augurken

**17,50**

## 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 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 gangenmenu **45,00**

4 gangenmenu **55,00**

### Amuse

seizoensgebonden amuse van de chef

### Jardin de saison

gepofte gekleurde tomaten, burratine,  
basilicum cress, tomatenjam en basilicum sorbet

### Gerookte paling

gerookte paling, lauwwarme aardappelsalade en krokante prei

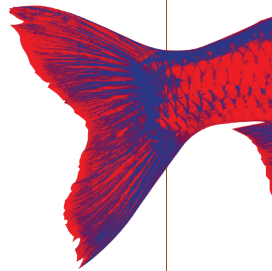
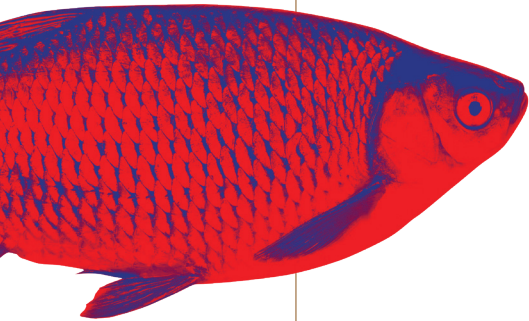
### Anjou duif

duif op het karkas gebakken en als filet geserveerd,  
gekarameliseerde witlof, pompoencrème, hazelnoot en vijgenjus

### Yoghurt en bramen

huisgedraaid yoghurtijs en sorbet van bramen  
met verschillende structuren van yoghurt en bramen

*Heeft u allergieën waarvan onze chef-kok op de hoogte moet zijn? Laat het ons alstublieft weten.*



## LES ENTRÉES

### Jardin de saison

gepofte gekleurde tomaten, burratine,  
basilicum cress, tomatenjam en basilicum sorbet

**16,00**

---

### Cocktail de crevettes

Hollandse garnalen met avocado, grapefruit,  
venkel en crème fraîche

**19,00**

---

### Steak tartare

huisgedraaide steak tartaar met klassiek garnituur,  
piccalilly, eidooier 64°C en crostini

**18,00**

---

### Paté en croûte

ambachtelijke gevogelte paté met eendenlever, pistache  
en zoetzure cantharellen

**18,00**

---

### Velouté

sjalotten velouté met sinaasappelboter

**16,00**

## LES CLASSIQUES

### Caesar salad

salade met romaine sla, tomaat, kappertjes,  
caesardressing, croutons, gepocheerd ei en Parmezaanse kaas

**16,50**

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

---

### Bisque d'homard

kreeftenbisque geserveerd met gamba's,  
geslagen cognacroom en sinaasappel

**17,00**

---

### Beefburger

Black Angus burger 180gr, getoaste brioche bol, sla, tomaat,  
Kesbeke Dwarsliggers, gekarameliseerde ui, cheddar en burgersaus

**18,50**

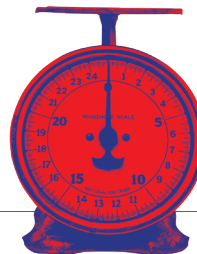
---

### Carpaccio

klassieke rundercarpaccio met rucola,  
pijnboompitten, truffelolie en Parmezaanse kaas

**18,00**

+ *eendenlever 5,00*



## LES PLATS

### Risotto

risotto met pompoen, cantharellen, gepocheerd ei en Pecorino

**24,00**

---

### Poisson au beurre blanc

seizoensgebonden vis uit de Noordzee met venkel, parelcouscous, bloemkoolcrème, mosselen en vanille beurre blanc

**27,00**

---

### Poulet label rouge

twee bereidingen van Franse scharrel maiskip met paddenstoelen, crème van wortel, pommes fondant en port jus

**27,00**

---

### Entrecôte

Black Angus Ceibo Beef entrecôte 200gr met béarnaisesaus, huisgemaakte friet en caesar salade 33,50

**33,50**

---

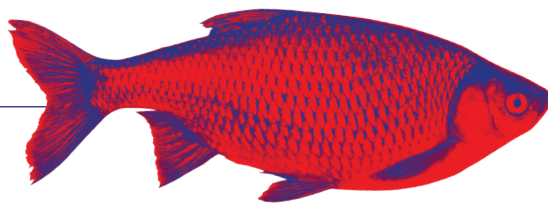
### Tournedos

Black Angus Ceibo Beef tournedos 150gr, brioche, aardappelmousseline, koningsboleet en Madeira-truffeljus

**37,50**

*+ Rossini style: supplement eendenlever 5,00*





## Catch of the day

wisselende visspecialiteit uit het seizoen

**dagprijs**

## SIDES

### Huisgemaakte friet

met huisgemaakte mayonaise

**5,50**

### Parmezaan friet

met Parmezaanse kaas en truffelmayonaise

**7,00**

### Seizoensgroenten

wisselende seizoensgroenten

**6,50**

### Groene salade

gemengde salade, groene kruiden en vinaigrette

**5,00**

## LES DESSERTS

### Tarte tatin

tarte tatin van appel, geserveerd met tonkabonen roomijs

**12,00**

---

### Crème brûlée

kastanje crème brûlée met dulce de leche roomijs

**14,00**

---

### Moelleux au chocolat

moelleux van pure chocolade met pistache roomijs

**14,00**

---

### Selectie kazen van Gransjean

Langres, Tomme de Savoie, Saint Agur,  
peer-mosterdchutney en amandel-vijgenbrood

**14,00**

---

### Coffee à la Sophia

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

**12,00**

## DRINKS

### COFFEE

|                          |      |
|--------------------------|------|
| espresso                 | 3,00 |
| doppio                   | 4,00 |
| lungo                    | 3,50 |
| espresso macchiato       | 3,50 |
| cappuccino               | 4,00 |
| latte macchiato          | 4,00 |
| café latte               | 4,00 |
| 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<br>van Betjeman & Barton theeën |      |
| thee                                                               | 3,50 |
| theepot                                                            | 7,50 |
| verse munt thee of verse gember &<br>sinaasappel thee              |      |
| thee                                                               | 4,00 |
| theepot                                                            | 8,00 |

### AFTER DINNER COCKTAILS

#### The Ambassador

|                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------|-------|
| bruine rum, Lillet Rouge, kaneel,<br>steranijs en sinaasappel zeste | 11,50 |
|---------------------------------------------------------------------|-------|

#### The Hague Espresso Martini

|                                                           |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|
| Van Kleef 'Haagsch Hopje',<br>Van Kleef Vodka en espresso | 11,50 |
|-----------------------------------------------------------|-------|

#### Espresso Mocktini 0.0%

|                                       |      |
|---------------------------------------|------|
| espresso, butterscotch siroop en room | 9,50 |
|---------------------------------------|------|

### 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 |
|---------------------|------|

## 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 whiskey

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| 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 |