

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 that extends to the left.

APERITIEF

First Lady

Lillet Blanc, witte rum, Chartreuse Jaune,
huisgemaakte ananas siroop, limoensap

12,50

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

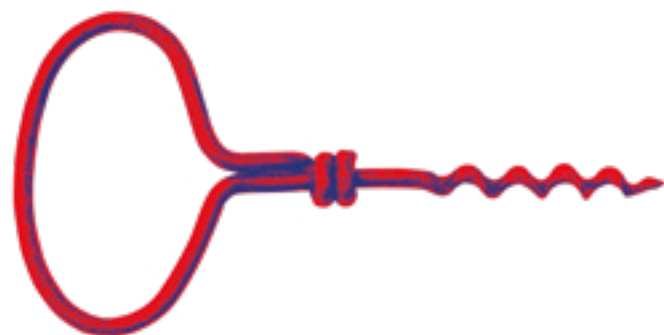
pinot noir, chardonnay, pinot meunier
bio-dynamisch, Champagne, Frankrijk

89,00

De Venoge Princes Brut Rosé

pinot noir, Champagne, Frankrijk

129,00



APPETIZERS

Desembrood

met licht gezouten boter

4,50

Crab cakes

met cherry tomaat, vadouvan mayonaise
en koriander

11,00

Iberico ham

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

11,00

Rillettes

rillettes van eend met crositini's
en cornichons

9,00

Artisjok

crème barigoule, chips van artisjok
en Taggiasca olijven

9,00

Plateau apero

Jamon Iberico Pata Negra 20gr, gemengde noten
van 'De Notenkoning', rillettes van eend,
crème barigoule, chips van artisjok,
Taggiasca olijven, crostinis en augurken

15,00PP

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

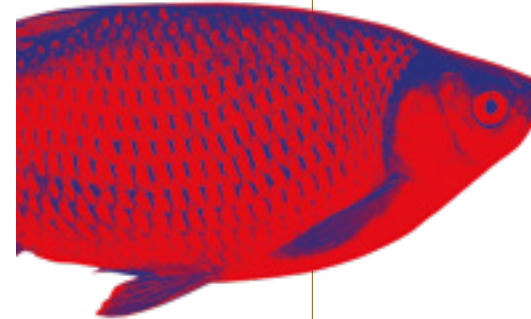
WIJNKAART

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

seizoensgebonden amuse van de chef

Rode biet

tartaar van rode biet met dadel-bramen vinaigrette,
jonge geitenkaas en pistache crumble

Velouté*

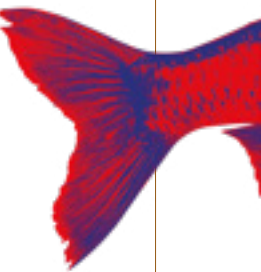
knolselderij velouté met truffel en wilde paddenstoelen
**inclusief bij het 4 gangen menu*

Ballotine

ballotine van parelhoen gevuld met paddenstoelen, wortel,
groene asperges, pommes dauphine en morillesaus

Poire Belle Hélène

gepocheerde peer, Champagne sabayon, amandel en chocolade crumble



LES ENTRÉES

Rode biet

tartaar van rode biet met dadel-bramen vinaigrette,
jonge geitenkaas en pistache crumble

15,00

Cocktail de crevettes

Hollandse garnalen met avocado, grapefruit,
venkel en crème fraîche

19,00

Steak tartare

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

17,00

Pâté de volaille

gevogelte paté met monegaskische uitjes en huisgebakken brioche

18,00

Velouté

knolselderij velouté met truffel en wilde paddenstoelen

17,00

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, Kesbeke Dwarsliggers,
gekarameliseerde ui, Parmezaan en truffelmayonaise

18,50



LES PLATS

Risotto

risotto met wilde paddenstoelen en truffel, gepocheerd ei en Parmezaan

24,00

Poisson au beurre blanc

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

27,00

Ballotine

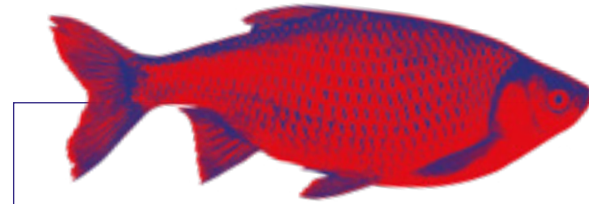
ballotine van parelhoen gevuld met paddenstoelen, wortel, groene asperges, pommes dauphine en morillesaus

27,00

Steak du boeuf 🕒

grain fed Black Angus rumpsteak 200 gram met Béarnaisesaus, huisgemaakte friet en Caesar salade

31,50



Catch of the day

wisselende vis specialiteit uit het seizoen

dagprijs

SIDES

Huisgemaakte friet

met huisgemaakte mayonaise

5,50

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

Poire Belle Hélène

gepocheerde peer, Champagne sabayon, amandel en chocolade crumble

12,00

Grande Madeleine

gevuld met crème pâtissière, framboos en witte chocolade ijs

14,00

Omelette Sibérienne

Bourbon vanille roomijs, Bretonse koek, gebrande meringue, rum rozijnen

14,00

Selectie kazen van Gransjean

Époisses, Comté, Blue Stilton, tomatenjam, cranberry compote 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	4,00
latte macchiato	4,00
caffé 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 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	11,50
--	-------

The Hague espresso martini

Van Kleef 'Haagsch Hopje', 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
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