

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!





EGGS

Avocado toast

toast met gepocheerd ei, avocado en groene kruiden

9,50

+ gerookte zalm 4,50

Parisienne gerookte rib-eye

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

13,50

12 uurtje

seizoenssoepje, broodje gebakken ei met ham of kaas, boerenbrood en Holtkamp kalfskroket

17,50

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

5,50

AFTERNOON TEA

Afternoon tea

34,50*

Sparkling afternoon tea

inclusief glas Dom Potier Cava als aperitief

39,50*

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,
hartige muffin van seizoensgroenten

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

**Alleen te bestellen per tafel, vanaf twee personen tot 15:00, prijzen zijn per persoon.*

LUNCH MENU PUUR

2 gangen menu
inclusief koffie of thee na

35,00

ENTRÉE

Jardin de saison

tartaar van pastinaak met meiknol,
radijs en een sorbet van rode biet

PLAT PRINCIPAL

keuze uit onderstaande hoofdgerechten

Risotto

risotto met wilde paddenstoelen en truffel,
gepocheerd ei en Parmezaan

Poisson au beurre blanc

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

Ballotine

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

Koffie of thee

huisgemaakte madeleines

LES ENTRÉES

Jardin de saison

tartaar van pastinaak met meiknol,
radijs en een sorbet van rode biet

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 eidooier 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

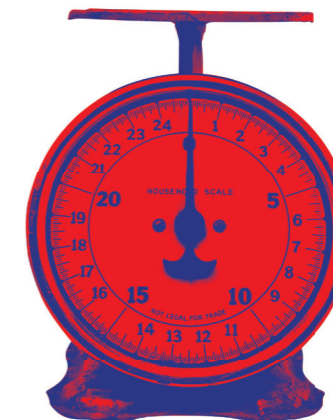
kreeftenbisque geserveerd met gamba's, geslagen room, sinaasappel en crostini

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)

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

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 |

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 |